


BUARFE


CATÁLOGO
JAMONEROS


HAM HOLDERS
CATALOG


2020



 @buarfe

 Buarfe jamoneros

 Buarfe - Soportes jamoneros

 Made in Spain

buarfe.com

BUARFE





Gama **BASIC**
BASIC Range



Gama **PREMIUM**
PREMIUM Range



Gama **DELUXE**
DELUXE Range



Gama **CHAMPIONS**
CHAMPIONS Range

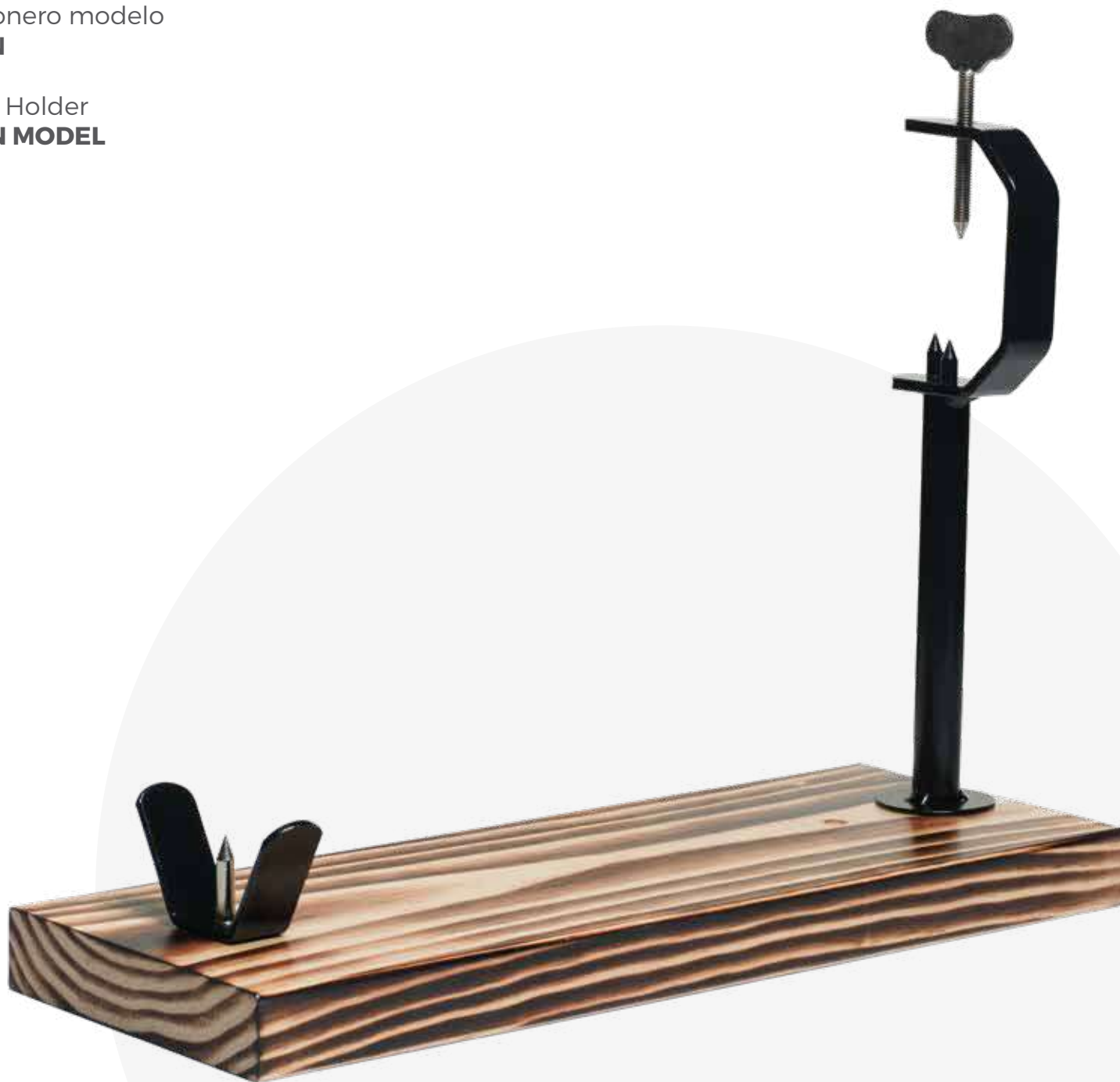


Mesas **JAMONERAS**
HAM HOLDERS table

Jamonero modelo
JAÉN

Ham Holder
JAEN MODEL

BUARFE





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks in black epoxy and steel spikes in a chrome shine finish.

CÓDIGO

- **Ref. 3025:** Jamonero Jaén madera quemada lacado natural sin cuchillo.
- **Ref. 3063:** Jamonero Jaén madera quemada lacado natural con cuchillo.

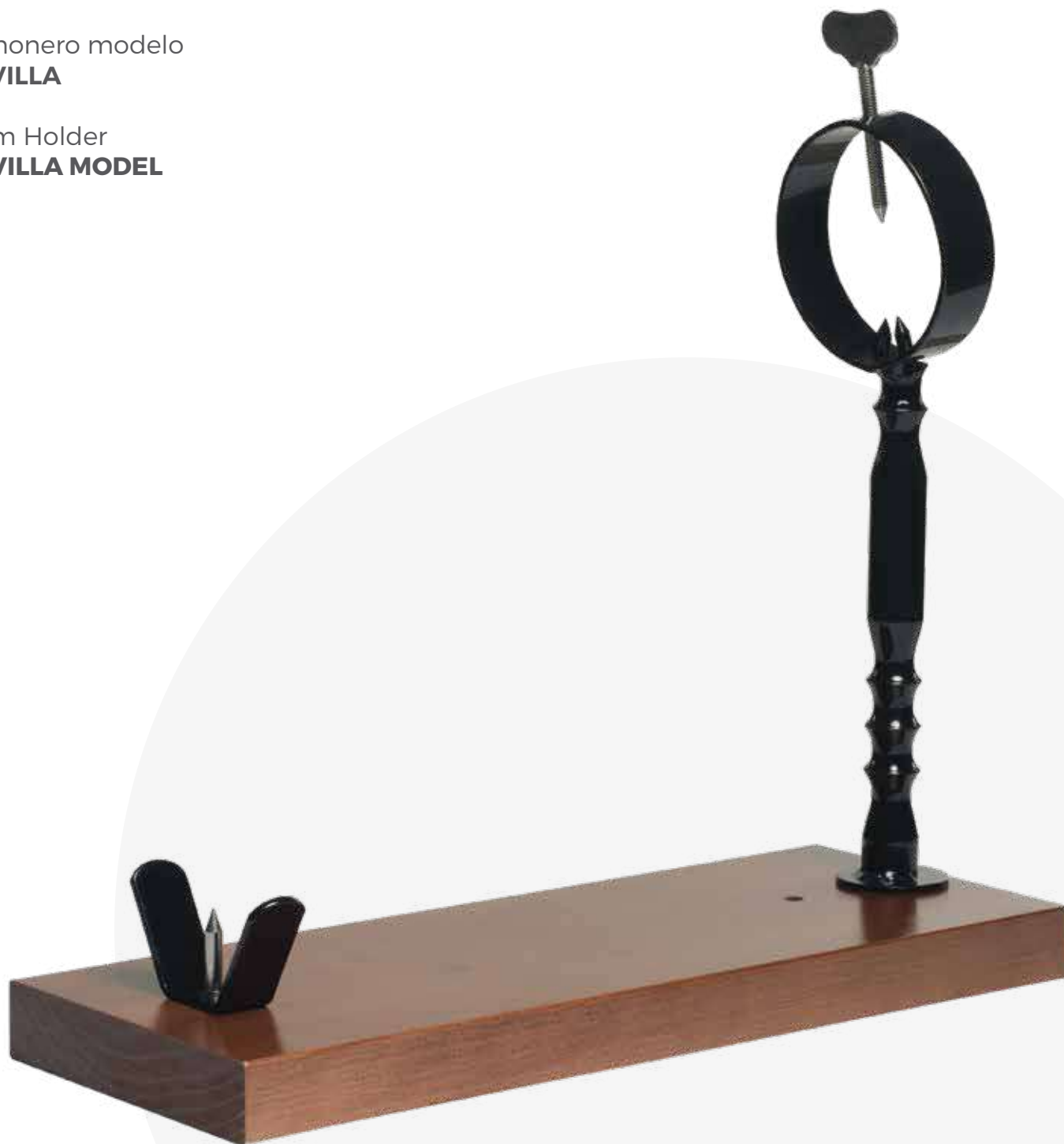
CODE

- **Ref. 3025:** Ham holder, Jaen model; wood burned with natural coating, without ham knife.
- **Ref. 3063:** Ham holder, Jaen model; wood burned with natural coating, including a ham knife.

Jamonero modelo
SEVILLA

Ham Holder
SEVILLA MODEL

BUARFE





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks in black epoxy and steel spikes in a chrome shine finish.

CÓDIGO

- **Ref. 3032:** Jamonero Sevilla lacado nogal sin cuchillo.
- **Ref. 3056:** Jamonero Sevilla lacado nogal con cuchillo.

CODE

- **Ref. 3032:** Ham holder, Sevilla model; lacquered walnut, without ham knife.
- **Ref. 3056:** Ham holder, Sevilla model; lacquered walnut, including a ham knife.

Jamonero modelo
HUELVA

Ham Holder
HUELVA MODEL

BUARFE





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks in black epoxy and steel spikes in a chrome shine finish.

CÓDIGO

- **Ref. 3919** : Jamonero Huelva lacado nogal sin cuchillo.
- **Ref. 4015**: Jamonero Huelva lacado nogal con cuchillo.

CODE

- **Ref. 3919** : Ham holder, Huelva model; lacquered walnut, without ham knife.
- **Ref. 4015**: Ham holder, Huelva model; lacquered walnut, including a ham knife.

Jamonero modelo
PLEGABLE

Ham Holder
FOLDABLE MODEL

BUARFE





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Es un jamonero muy práctico, su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again.

CÓDIGO

- **Ref. 4534:** Jamonero Plegable lacado nogal sin cuchillo.
- **Ref. 4541:** Jamonero Plegable lacado nogal con cuchillo.

CODE

- **Ref. 4534 :** Ham holder, Foldable model; lacquered walnut, without ham knife.
- **Ref. 4541:** Ham holder, Foldable model; lacquered walnut, including a ham knife.



Jamonero modelo
RIOJA

Ham Holder
RIOJA MODEL



Natural / Natural

Nogal / Walnut



Tabaco / Tobacco

**CARACTERÍSTICAS**

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete, conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4091:** Jamonero Rioja lacado natural .
- **Ref. 8921:** Jamonero Rioja lacado nogal.
- **Ref. 4237:** Jamonero Rioja lacado tabaco.

CODE

- **Ref. 4091:** Ham holder, Rioja model; natural coating.
- **Ref. 8921:** Ham holder, Rioja model; lacquered walnut.
- **Ref. 4237:** Ham holder, Rioja model; tobacco coating.

Jamonero modelo
RIOJA ALTO

Ham Holder
HIGH RIOJA MODEL



Tabaco / Tobacco

Natural / Natural



Tabaco / Tobacco

**CARACTERÍSTICAS**

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte inclinado (30°) fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut (30°). To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 9249:** Jamonero Rioja Alto lacado natural.
- **Ref. 6316:** Jamonero Rioja Alto lacado tabaco.

CODE

- **Ref. 9249:** Ham holder, High Riojamodel; natural coating.
- **Ref. 6316:** Ham holder, High Rioja model; tobacco coating.

Jamonero modelo
BODEGA

Ham Holder
WINERY MODEL

Wengué / Wenge



Wengué / Wenge



Roble / Oak

**CARACTERÍSTICAS**

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante 4 palometas conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system composed by four wing nuts, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 13970:** Jamonero Bodega lacado wengué.
- **Ref. 14977:** Jamonero Bodega lacado roble.

CODE

- **Ref. 13970:** Ham holder, Winery model; wenge coating.
- **Ref. 14977:** Ham holder, Winery model; lacquered oak.

Jamonero modelo
RONDA

Ham Holder
RONDA MODEL



Nogal / Walnut

Natural / Natural



Nogal / Walnut

**CARACTERÍSTICAS**

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de corredera, podemos poner cualquier jamón o paletilla sin problemas, su diseño nos permite un corte vertical fácil y cómodo, ideal para espacios reducidos. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and spikes in a chrome shine finish. Thanks to its slide system, we can easily place any ham and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut, ideal for restricted spaces. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4565:** Jamonero Ronda lacado natural.
- **Ref. 4558:** Jamonero Ronda lacado nogal.

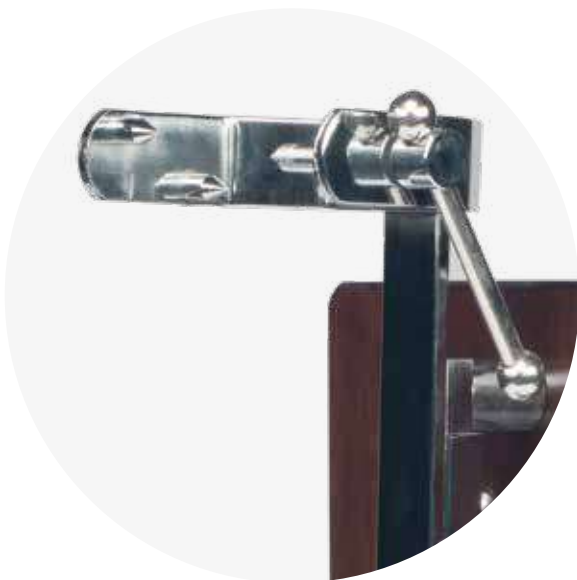
CODE

- **Ref. 4565:** Ham holder, Ronda model; natural coating.
- **Ref. 4558:** Ham holder, Ronda model; lacquered walnut.

Jamonero modelo
MESÓN

Ham Holder
TAVERN MODEL





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante corredera te permite regular la altura para poder adaptarla a cualquier tipo de jamón, su diseño te permite un corte vertical fácil y cómodo. Preparado para anclarlo en la pared mediante tirafondos, ideal para espacios reducidos.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insigne, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its slide system, we can easily adjust the height to adapt it to any kind of ham, allowing an easy and comfortable vertical cut. It permits wall mounting with coach screws, ideal for restricted spaces.

CÓDIGO

- **Ref. 4107:** Jamonero Mesón lacado tabaco.

CODE

- **Ref. 4107:** Ham holder, Tavern model; tobacco coating.

Jamonero modelo
PATANEGRA

Ham Holder
PATANEGRA MODEL



Roble / Oak

Natural / Natural



Tabaco / tobacco

**CARACTERÍSTICAS**

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete, conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte inclinado (45°) fácil y cómodo, ideal para espacios reducidos. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable angle cut (45°), ideal for restricted spaces. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 9256:** Jamonero Patanegra lacado natural.
- **Ref. 6293:** Jamonero Patanegra lacado tabaco.
- **Ref. 8105:** Jamonero Patanegra lacado roble.

CODE

- **Ref. 9256:** Ham holder, "Patanegra" model; natural coating.
- **Ref. 6293:** Ham holder, "Patanegra" model; tobacco coating.
- **Ref. 8105:** Ham holder, "Patanegra" model; lacquered oak.

Jamonero modelo
CÁDIZ HAYA

Ham Holder
CADIZ BEECH



Roble / Oak

Natural / Natural



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de hierro pintados en negro epoxi y pinchos de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Por su sistema de presión mediante tijera hace que este jamonero sea ideal para jamones cocidos y jamones deshuesados. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in black epoxy and steel spikes in a chrome shine finish. Its crush or pressure system makes it the perfect ham holder for both cooked and boned hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 3513:** Jamonero Cádiz haya lacado natural.
- **Ref. 8006:** Jamonero Cádiz haya lacado roble.

CODE

- **Ref. 3513:** Ham holder, Cadiz beech model; natural coating.
- **Ref. 8006:** Ham holder, Cadez beech model; lacquered oak.

Jamonero modelo
PLEGABLE HAYA

Ham Holder
FOLDABLE BEECH MODEL



Nogal / Walnut

Natural / Natural



Wengué / Wenge



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Es un jamonero muy práctico, al plegarse nos permite volver a guardarlo en su envase original. Su diseño nos permite un corte horizontal, fácil y cómodo, ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4244:** Jamonero Plegable haya lacado natural.
- **Ref. 4251:** Jamonero Plegable haya lacado nogal.
- **Ref. 4282:** Jamonero Plegable haya lacado wengué.

CODE

- **Ref. 4244:** Ham holder, Foldable beech model; natural coating.
- **Ref. 4251:** Ham holder, Foldable beech model; lacquered walnut.
- **Ref. 4282:** Ham holder, Foldable beech model; wenge coating.

Jamonero modelo
RIOJA HAYA

Ham Holder
RIOJA BEECH MODEL



Roble / Oak

Natural / Natural



Wengué / Wenge



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo, ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 7740:** Jamonero Rioja haya lacado natural.
- **Ref. 8013:** Jamonero Rioja haya lacado roble.
- **Ref. 8198:** Jamonero Rioja haya lacado wengué.

CODE

- **Ref. 7740:** Ham holder, Rioja beech model; natural coating.
- **Ref. 8013:** Ham holder, Rioja beech model; lacquered oak.
- **Ref. 8198:** Ham holder, Rioja beech model; wenge coating.

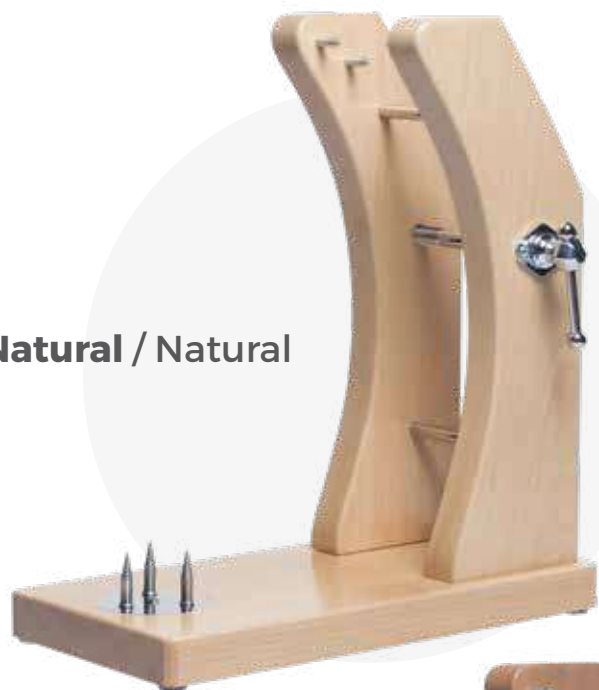
Jamonero modelo
PATANEGRA HAYA

Ham Holder
"PATANEGRA" BEECH MODEL



Wengué / Wenge

Natural / Natural



Roble / Oak



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte inclinado (45°) fácil y cómodo, ideal para espacios reducidos. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable angle cut (45°), ideal for restricted spaces. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 7733:** Jamonero Patanegra haya lacado natural.
- **Ref. 8020:** Jamonero Patanegra haya lacado roble.
- **Ref. 8181:** Jamonero Patanegra haya lacado wengué.

CODE

- **Ref. 7733:** Ham holder, "Patanegra" beech model; natural coating.
- **Ref. 8020:** Ham holder, "Patanegra" beech model; lacquered oak.
- **Ref. 8181:** Ham holder, "Patanegra" beech model; wenge coating.

Jamonero modelo
JABUGO HAYA BASE CORTA (47 cm)

Ham Holder
"JABUGO" BEECH MODEL, SHORT BASE (47 cm)



Tabaco / Tobacco

Natural / Natural



Wengué / Wenge



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la pata del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. El acabado en tabla corta (470 mm.) es ideal para jamones de longitud normal. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut. Its short board (470 mm) makes it ideal for normal size hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 8143:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado natural corto.
- **Ref. 8150:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado tabaco corto.
- **Ref. 8112:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado wengué corto.

CODE

- **Ref. 7733:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; natural coating (short).
- **Ref. 8020:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; tobacco coating (short).
- **Ref. 8181:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; wenge coating (short).

Jamonero modelo

JABUGO HAYA BASE LARGA (53 cm)

Ham Holder

"JABUGO" BEECH MODEL, LONG BASE (53 cm)



Tabaco / Tobacco

Natural / Natural



Wengué / Wenge



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la pata del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. El acabado en tabla larga (530 mm.) es ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut. Its long board (530 mm) makes it ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 8129:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado natural largo.
- **Ref. 8136:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado tabaco largo.
- **Ref. 14106:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado wengué largo.

CODE

- **Ref. 8129:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; natural coating (long).
- **Ref. 8136:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; tobacco coating (long).
- **Ref. 14106:** Ham holder, Rotatory "Jabugo" beech model; wenge coating (long).

Jamonero modelo
JABUGO PLEGABLE HAYA

Ham Holder
FOLDABLE "JABUGO" BEECH MODEL



Nogal / Walnut

Natural / Natural



Wengué / Wenge



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la parte del jamón. Es un jamonero muy práctico; su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original. Su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo, ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder and its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 1083:** Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado natural.
- **Ref. 1427:** Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado nogal.
- **Ref. 14120:** Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado wengué.

CODE

- **Ref. 1083:** Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; natural coating.
- **Ref. 1427:** Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; lacquered walnut.
- **Ref. 14120:** Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; wenge coating.

Jamonero modelo
BODEGA INOX. BASE POLIETILENO PE-500

BUARFE

Ham Holder
STAINLESS POLYETHYLENE PE-500 WINERY MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA. La base está elaborada con polietileno PE-500 negro y los herrajes y pinchos con acero inoxidable AISI-304. Con su sistema de sujeción mediante cuatro palometas conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal, fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Reúne todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos, además este modelo de jamonero es lavable, pudiéndolo introducir en el lavavajillas. Aunque el uso abusivo del mismo, a temperaturas superiores a 60° grados puede ocasionar pérdida de brillo en sus componentes, debido al alto grado de agresividad de los detergentes utilizados en los lavavajillas.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from black polyethylene PE-500 and its ironworks and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its anchorage system composed by four wing nuts, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

This ham holder fulfils all the requirements to be in contact with food. Moreover, this model is washable and it can even be washed up in the dishwasher. The overuse of the dishwasher at temperatures above 60° can cause gloss loss due to the use of corrosive detergents for dishwashers.

CÓDIGO

• **Ref. 4275:** Jamonero Bodega inox. base polietileno PE-500 negro.

CODE

• **Ref. 4275:** Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 winery model.

Jamonero modelo
IBÉRICO INOX. BASE POLIETILENO PE-500

Ham Holder
STAINLESS POLYETHYLENE PE-500 IBERIAN MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA. La base está elaborada con polietileno PE-500 negro y los herrajes y pinchos con acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee, sin necesidad de soltar la pata. Su diseño nos permite un corte horizontal, fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

La pieza inferior donde apoya la maza del jamón, está fabricada con polietileno PE-500 negro; su diseño en forma de cuña con dos aperturas, nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos, quedando perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from black polyethylene PE-500 and its ironworks and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Its lower part, where the thickest part of the ham is placed, is made of black polyethylene PE-500 and its wedge shaped design with two openings allows us to place the ham without employing any spikes that might damage it. This way, the ham is perfectly fastened in any position, even when it is turned upside down.

CÓDIGO

- **Ref. 4329:** Jamonero Ibérico inox. base polietileno P-500 negro.

CODE

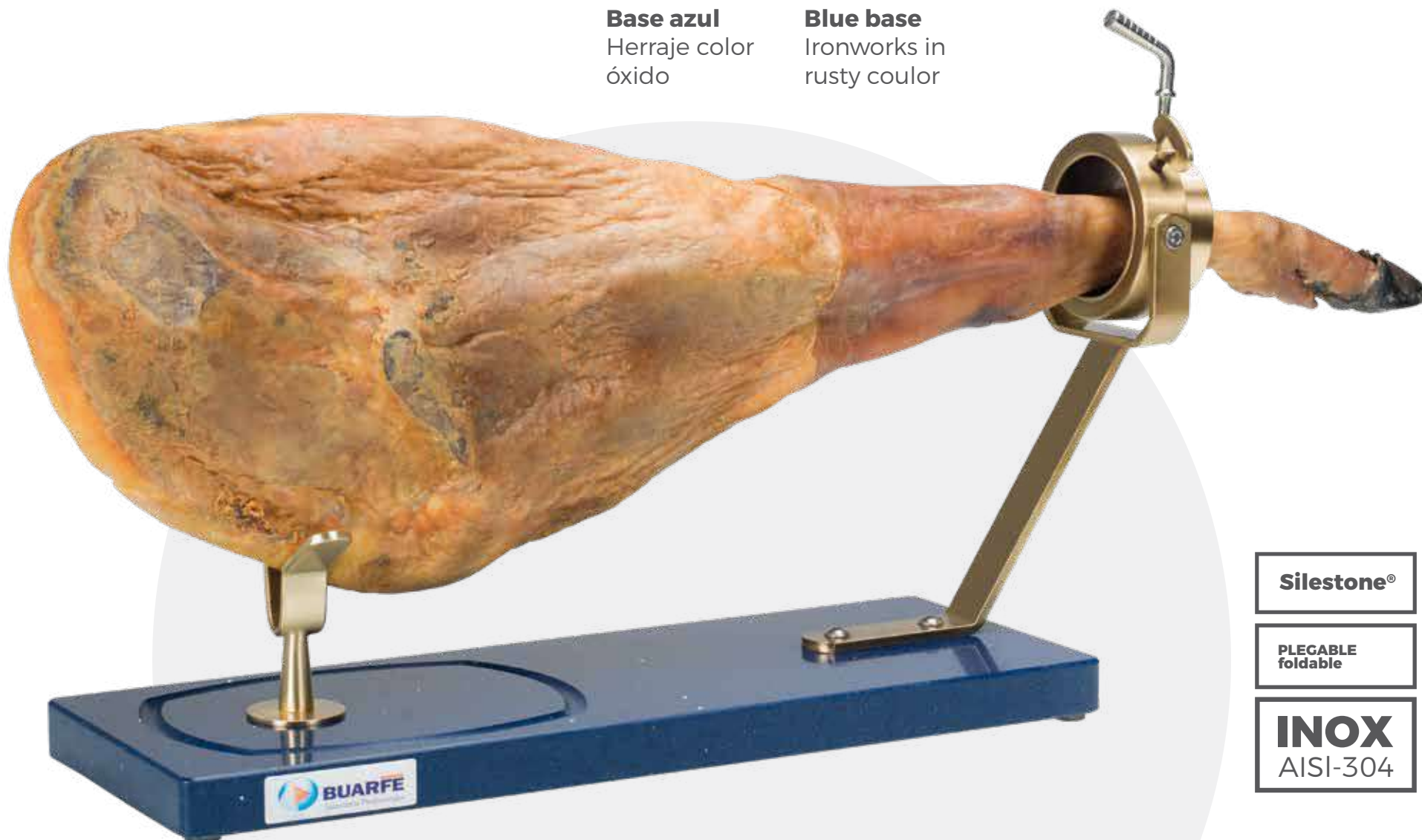
- **Ref. 4329:** Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 Iberian model.

Jamonero modelo
JABUGO BASE SILESTONE

Ham Holder
"JABUGO" SILESTONE BASE MODEL

Base azul
Herraje color
óxido

Blue base
Ironworks in
rusty coulor



Silestone®

PLEGABLE
foldable

INOX
AISI-304

Base blanca
Herraje negro
color níquel



White base
Ironworks in
black nickel

Base negra
Herraje color
cuero



Black base
Ironworks in
leather

Base crema
Herraje color
cromo satinado



Cream base
Ironworks in
satin chrome

CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA, la base está realizada en Silestone serie Stellar. Los herrajes son de acero con el acabado de la superficie en diferentes colores según modelo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee, sin necesidad de soltar la pata. Su diseño nos permite un corte horizontal, fácil y cómodo. Para una perfecta fijación, hemos equipado la base del jamonero con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from Silestone Stellar series. Its ironworks - depending on the model, the surface finish can appear in different colours - and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4138:** Jamonero Jabugo base Silestone azul/herraje óxido.
- **Ref. 4145:** Jamonero Jabugo base Silestone blanco/herraje níquel negro.
- **Ref. 4152:** Jamonero Jabugo base Silestone negro/herraje cuero.
- **Ref. 4169:** Jamonero Jabugo base Silestone crema/herraje cromo satinado.

CODE

- **Ref. 4138:** Ham holder, "Jabugo" blue Silestone base model/ ironworks in rusty colour.
- **Ref. 4145:** Ham holder, "Jabugo" white Silestone base model/ ironworks in black nickel.
- **Ref. 4152:** Ham holder, "Jabugo" black Silestone base model/ ironworks in leather.
- **Ref. 4169:** Ham holder, "Jabugo" cream Silestone base model/ ironworks in satin chrome.

Jamonero modelo
JABUGO PLEGABLE BASE SILESTONE

BUARFE

Ham Holder
FOLDABLE "JABUGO" SILESTONE BASE MODEL

Silestone®

INOX
AISI-304

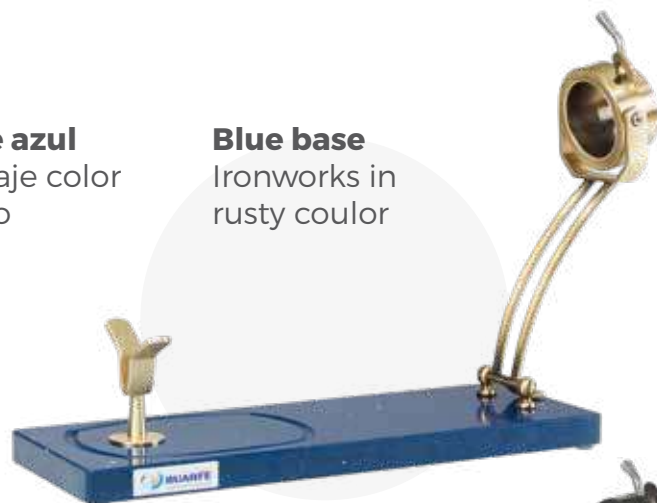


Base crema
Herraje color
cromo satinado

Cream base
Ironworks in satin
chrome



Base azul
Herraje color
óxido



Blue base
Ironworks in
rusty coulor

Base blanca
Herraje color
negro niquel



White base
Ironworks in
black nickel

Base negra
Herraje color
cuero



Black base
Ironworks in
leather

CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA, la base está fabricada en Silestone serie Stellar, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en diferentes colores según modelo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la parta del jamón y gracias a su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original. Su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo, ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta fijación, hemos equipado la base del jamonero con cuatro patas antideslizantes de silicona.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from Silestone Stellar series. Its ironworks - depending on the model, the surface finish can appear in different colours - and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder and its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4176:** Jamonero Jabugo plegable base Silestone azul/ herraje óxido.
- **Ref. 4183:** Jamonero Jabugo plegable base Silestone blanco/ herraje níquel negro.
- **Ref. 4190:** Jamonero Jabugo plegable base Silestone negro/ herraje cuero.
- **Ref. 4206:** Jamonero Jabugo Plegable base Silestone crema/ herraje cromo satinado.

CODE

- **Ref. 4138:** Ham holder, foldable "Jabugo" blue Silestone base model/ ironworks in rusty colour.
- **Ref. 4145:** Ham holder, foldable "Jabugo" white Silestone base model/ ironworks in black nickel.
- **Ref. 4152:** Ham holder, foldable "Jabugo" black Silestone base model/ ironworks in leather.
- **Ref. 4169:** Ham holder, foldable "Jabugo" cream Silestone base model/ ironworks in satin chrome.

Jamonero modelo

ELITE INOX. BASE MADERA DE HAYA

Ham Holder

STAINLESS BEECHWOOD BASE ELITE MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

DESMONTABLE
detachable

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE fabricado en España, con las mejores características: base de madera de haya blanca con superficie ecológica apta para uso doméstico e infantil, herrajes de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain and including the best characteristics: a white beech wood base with organic surface area, suitable for children and domestic use; ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

• **Ref. 4213:** Jamonero Elite inox. madera de haya lacada wengué.

CODE

• **Ref. 4213:** Ham holder, stainless beechwood base Elite model; wenge coating.

Jamonero modelo
ELITE INOX. BASE POLIETILENO PE-500

Ham Holder
STAINLESS POLYETHYLENE PE-500 BASE ELITE MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE fabricado en España, con las mejores características: base realizada en polietileno PE-500, herrajes son de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación. Este modelo puede lavarse e introducirse en lavavajillas.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from black polyethylene PE-500, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. This model is washable and it can also be washed up in the dishwasher. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

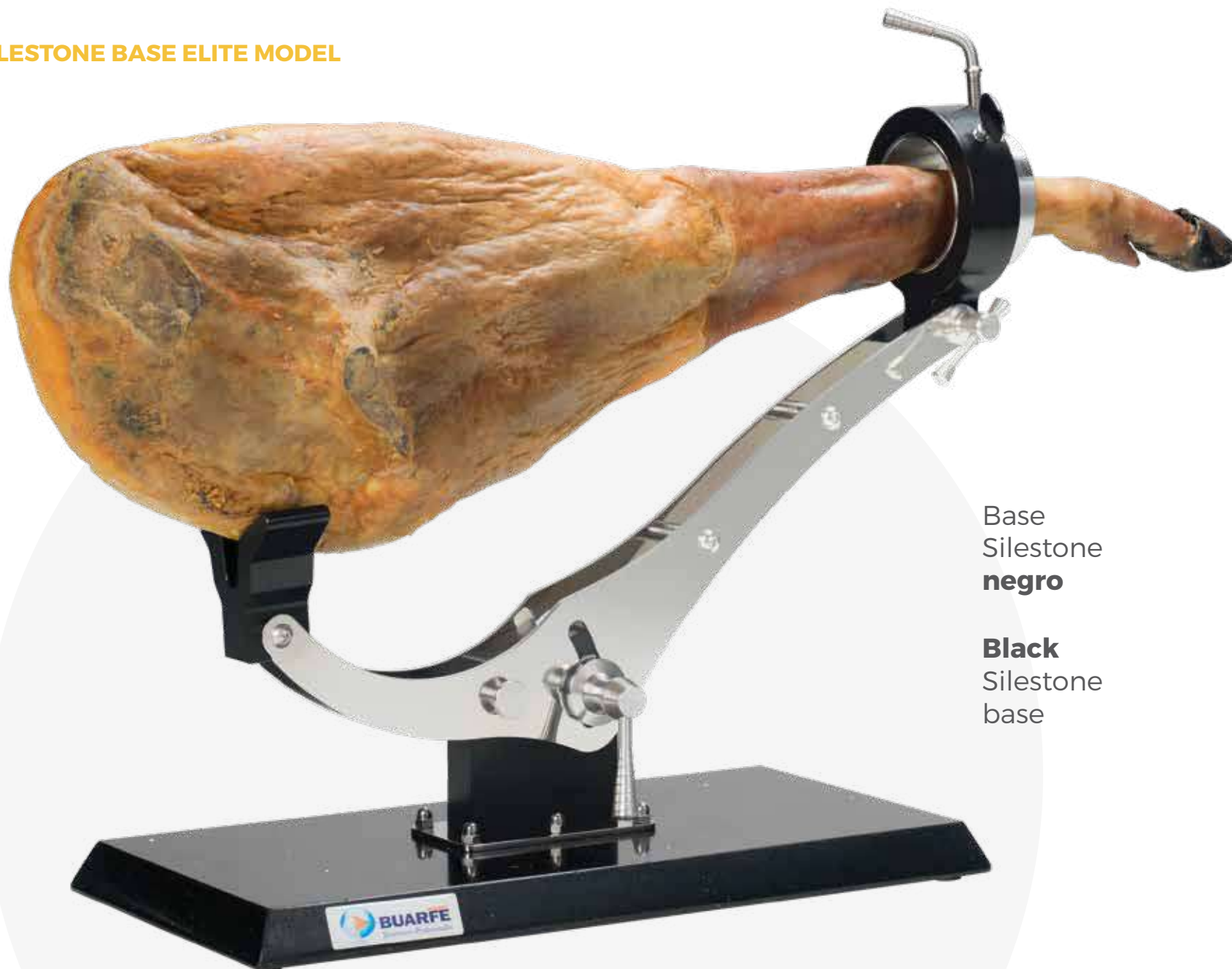
• **Ref. 4220:** Jamonero Elite inox. base polietileno PE-500 negro.

CODE

• **Ref. 4220:** Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 base Elite model.

Jamonero modelo
ELITE INOX. BASE SILESTONE

Ham Holder
STAINLESS SILESTONE BASE ELITE MODEL



Silestone®

POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

DESMONTABLE
detachable

80°

Base
Silestone
negro

Black
Silestone
base

Base
Silestone
blanco

White
Silestone
base



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE fabricado en España, con las mejores características: base está realizada en Silestone serie Stellar, herrajes son de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from Silestone Stellar series, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

- **Ref. 4381:** Jamonero Elite inox. base Silestone negra.
- **Ref. 4398:** Jamonero Elite inox. base Silestone blanca.

CODE

- **Ref. 4381:** Ham holder, stainless black Silestone base Elite model.
- **Ref. 4398:** Ham holder, stainless white Silestone base Elite model.

Jamonero modelo
ELITE PLUS PROFESIONAL
BASE POLIETILENO PE-500

Ham Holder
POLYETHYLENE
PE-500 BASE,
PROFESSIONAL
PLUS ELITE MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

360°

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España, con las mejores características: base realizada en polietileno PE-500 negro, herrajes de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y su pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Este modelo Elite ofrece una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; girando 360° sobre la base y abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación. Este modelo puede lavarse e introducirse en lavavajillas.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from black polyethylene PE-500, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, fully rotatable (360°) and covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. This model is washable and it can also be washed up in the dishwasher. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

• **Ref. 4374:** Jamonero Elite Plus Profesional Inox. base polietileno PE-500 negro.

CODE

• **Ref. 4374:** Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 base Professional Plus Elite model.

**ALZADOR PROFESIONAL
JAMONERO ELITE****LIFT PROFESSIONAL
ELITE MODEL****SOPORTE ELITE INOX. (SIN BASE)****BRACKET, STAINLESS
ELITE MODEL (NO BASE)****CARACTERÍSTICAS**

Alzador fabricado en metacrilato opal blanco; diseñado para facilitar la tarea a los cortadores profesionales, consiguiendo una perfecta postura para el corte del jamón, y ayudando a evitar dolencias. Su material opaco impide que se vea el interior, y gracias a una cara que tiene abierta, permite al profesional colocar en su interior cuchillos y accesorios.

CHARACTERISTICS

Lift made of white opal methacrylate. It has been designed to allow an easier cut for the professionals of the ham sector, allowing good posture while cutting and preventing from suffering any possible backache. It is made of white opal methacrylate to make it totally opaque; it has an open side that allows the professional to place any indispensable knife or accessorize used for cutting.

CÓDIGO

- **Ref. 4350:** Alza profesional pequeño Jamonero Elite 54,5x35x10 metacrilato blanco.
- **Ref. 4374:** Alza profesional grande Jamonero Elite 54,5x35x14 metacrilato blanco.

CODE

- **Ref. 4350:** Lift, small professional Elite model 54,5x35x10 white methacrylate.
- **Ref. 4374:** Lift, large professional Elite model 54,5x35x14 white methacrylate.

CARACTERÍSTICAS

El soporte Jamonero está fabricado con acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro. Ideal para la hostelería para fijar encima de cualquier base, incluimos tornillos de acero inoxidable para su anclaje. Para proteger el filo de los cuchillos de corte, todas las piezas cercanas al jamón han sido diseñadas y fabricadas en polietileno PE-500 negro.

CHARACTERISTICS

The Ham bracket is made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500. It is perfect for the hospitality sector, you can fix it on any base and it includes stainless steel screws to anchor it. All parts close to the ham have been designed and manufactured with black polyethylene PE-500 to protect the knife edge; so, in case the knife hits any of these pieces, its blade won't be damaged.

CÓDIGO

- **Ref. 4305:** Soporte Elite inox. (Sin base)

CODE

- **Ref. 4305:** Bracket, stainless Elite model (no base)

MALETA PROFESIONAL JAMONERO ELITE

SUITCASE, PROFESSIONAL ELITE MODEL



CARACTERÍSTICAS

Maleta robusta y fuerte fabricada en madera contrachapada revestida color negro, cantonera metálica de protección en cada perfil, esquinera de hierro anti golpes, tapa con cierre hermético, asas de transporte, agarrador extensible, ruedas en la base para su movimiento horizontal con refuerzos para escalones. Diseñada y fabricada especialmente para el Jamonero Elite en todas sus versiones, en su interior forrado de goma espuma, tiene huecos habilitados para colocar las piezas del jamonero, alzador y cuchillos. Se puede personalizar con vinilo de manera exclusiva para cada cliente.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from Silestone Stellar series. Its ironworks - depending on the model, the surface finish can appear in different colours - and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder and its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

CÓDIGO

• **Ref. 4343:** Maleta profesional Jamonero Elite 43x42x69 cm.

CODE

• **Ref. 4343:** Professional Suitcase, Elite model 43x42x69 cm.

Jamonero modelo
CHAMPIONS BASE APM-500

Ham Holder
CHAMPIONS APM-500 BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Base fabricada en polietileno PE-500 negro con grandes dimensiones para dar una gran estabilidad, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salvar guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

CHARACTERISTICS

A base made of black PE-50 polyethylene with large dimensions to give a high stability, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

CÓDIGO/CODE

• Ref. 4435: Jamonero Champions Inox. Base APM-500 // Ham Holder Inox Base APM-500 Champions



Jamonero modelo
CHAMPIONS BASE INOX BRILLO

Ham Holder
CHAMPIONS INOX GLOSS BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Base de fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 6 mm. de grueso pulida, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

CHARACTERISTICS

A polished base made of AISI-304 stainless steel with 6 mm thick, with a gloss finish, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

CÓDIGO/CODE

• Ref. 4459: Jamonero Champions Base Inox Brillo // Ham Holder Champions Inox Gloss Base

Jamonero modelo
CHAMPIONS BASE INOX MATE

Ham Holder
CHAMPIONS INOX MATT BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Base de fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 6 mm. de grueso, con acabado granallado con microesferas de vidrio, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

CHARACTERISTICS

A base made of AISI-304 stainless steel with 6 mm thick with a shot-blasted finish with glass microspheres, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

CÓDIGO/CODE

• Ref. 4459: Jamonero Champions Base Inox Mate // Ham Holder Champions Inox Matt Base

Jamonero modelo
CHAMPIONS BASE SILESTONE

Ham Holder
CHAMPIONS SILESTONE BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Base fabricada en Silestone serie Stellar negro de 20 mm. de grueso, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

CHARACTERISTICS

Base made of black Silestone of the Stellar series with 20 mm thick, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

CÓDIGO/CODE

• Ref. 4442: Jamonero Champions Base Silestone // Ham Holder Champions Silestone Base



Soporte
CHAMPIONS INOX (SIN BASE)

Bracket
CHAMPIONS INOX (NO BASE)



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

CHARACTERISTICS

A new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

CÓDIGO/CODE

• Ref. 4473: Soporte Champions Inox (sin base) // Bracket Inox Champions (no base)

MESA JAMONERA GRANDE
600x1200, lacada wengué

HAM TABLE
(Large, 600x1200),
Wenge coating



MESA JAMONERA PEQUEÑA

600x600, lacada wengué

HAM TABLE(small, 600x600),
wenge coating**MESA JAMONERA MEDIANA**

600x800, lacada wengué

HAM TABLE(medium, 600x800),
wenge coating**CARACTERÍSTICAS**

Mesa fabricada en ESPAÑA, con madera de pino macizo de primera calidad, incluye una tabla de polietileno blanca, cajón con guías metálicas y además esta provista de ruedas para su fácil transporte. Su diseño cubre todas las necesidades de los profesionales del sector, su versatilidad y perfecto acabado hacen un producto ideal para la hostelería.

Se le puede colocar cualquiera de nuestros jamoneros lacados en wengué o acabados en polietileno PE-500 negro, también disponemos de complementos fabricados en acero inoxidable AISI-304, una bandeja doble porta embutidos y un colgador de trapos que se puede poner en ambos laterales de la mesa.

CHARACTERISTICS

Ham table made in SPAIN, using top-quality solid pine. It includes a white polyethylene cutting board, a drawer with metal runners and it is also provided with wheels for transportations. Its design covers all our professionals' needs, whose versatility and perfect finish make it ideal for the hospitality sector.

This table can hold any of our ham holders finished with wenge coating or black polyethylene PE-500. We also have complements made of stainless steel AISI-304, a double tray for charcuterie and a hanging rod that can be placed on both sides of the table.

CÓDIGO

- **Ref. 14021:** Mesa Jamonera pequeña 600x600 lacada wengué.
- **Ref. 14045:** Mesa Jamonera mediana 600x800 lacada wengué.
- **Ref. 14069:** Mesa Jamonera grande 600x1200 lacada wengué.

CODE

- **Ref. 14021:** Ham Table small 600x600, wenge coating.
- **Ref. 14045:** Ham Table medium 600x800, wenge coating.
- **Ref. 14069:** Ham Table large 600x1200, wenge coating.

¿Qué es polietileno PE-500?

Es un plástico que destaca por su muy baja absorción a la humedad. Su principal característica es su rigidez, tenacidad y una buena resistencia al desgaste y abrasión, debido a su buena resistencia a las sustancias químicas, este material es insensible al ataque de la mayoría de los ácidos y las lejías. Técnicamente es compatible para estar en contacto con los alimentos.

¿Que es Silestone®?

El Silestone es una mezcla de materiales inorgánicos triturados como arenas de sílice, cuarzos, vidrios, espejo y granito (85-95%), resina de poliéster (5-25%), pigmentos y aditivos (< 5%). Esta superficie proporciona una dureza y una resistencia extraordinaria, unido a la protección anti bacterias, la dotan de unas cualidades de higiene magníficas, al ser una superficie no porosa es altamente resistente a las manchas de cualquier producto de uso diario.

¿Que es acero inoxidable AISI-304?

Es el material mas utilizado en la industria de la alimentación, porque reúne todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos. Es un material con muy buena resistencia a la corrosión, tiene una superficie compacta, ofrece una gran resistencia a las variaciones térmicas, es muy resistente a tensiones mecánicas, unido a que tiene un alto grado de capacidad de limpieza y no esta recubierto de protecciones o acabados que se degraden con facilidad, hacen de este material el idóneo para la fabricación de utensilios destinados al sector de la alimentación.

LIMPIEZA para los jamoneros con **bases de madera o silestone**: jabón, agua y un limpiador amoniacal utilizando una esponja o un trapo humedo, evitando exponerlo a productos químicos tales como el disolvente o desengrasantes. Los jamoneros con **bases de polietileno PE-500** pueden ser introducidos en lavavajillas, aunque un uso abusivo a temperaturas superiores a 60° grados puede ocasionar perdida de brillo en sus componentes debido al alto grado de agresividad de los detergentes utilizados en los lavavajillas.

What is polyethylene PE-500?

It is a kind of plastic, well known due to its very low moisture absorption. It is characterized by its stiffness, roughness, mechanical damping ability with wear and abrasion resistance. Due to its resistance to chemicals, this material is insensitive to most acids and lyes. Polyethylene PE-500 is technically suitable to be in contact with food.

What is Silestone? ?

Silestone is a mixture of crushed, inorganic materials, such as quartz sands, glass and granite (85-95%), polyester resin (5-25%), pigments and additives (< 5%). This surface is characterized by its stiffness, resistance and hygiene (thanks to its antimicrobial protection). Moreover, due to its impermeability, it is highly stain-resistant.

What is stainless steel AISI-304?

It is the most frequently used material in the food industry, as it meets all the requirements to be in contact with food. It is characterized by its corrosion, temperature and mechanical-stress resistance, which together with its compact surface and its high degree of cleanness – as it is not covered with coatings that degrade easily – make it the perfect material for the manufacture of utensils for the food industry.

HOW TO CLEAN wood / silestone base ham holders models : with water, soap and ammonia using a sponge or a damp cloth. Avoid exposing your polyethylene PE-500 base to chemicals, such as solvents or degreasers. Ham holders with **POLYETHYLENE PE-500 BASE** are washable and it can also be washed up in the dishwasher. The overuse of the dishwasher at temperatures above 60° can cause gloss loss due to the use of corrosive detergents for dishwashers.







BUARFE

buarfe.com

Fábrica y Oficinas / Factory and offices

Tel: 968 882 997 - Fax: 968 882 562.

Polígono Industrial Oeste. C/ Alcalde Clemente García,
Parcela 19. Mod.A1. 30169 San Ginés (Murcia).

ventas@buarfe.com - contabilidad@buarfe.com

Almacén y Expedición / Warehouse and Expedition

Tel: 968 898 427 Fax: 968 836 141

Polígono Industrial Oeste., C/ Uruguay,

Parcela 8/26 - Nave 17/18. 30820 Alcantarilla (Murcia).

logistica@buarfe.com