

BUARFE

CATÁLOGO
JAMONEROS

HAM HOLDERS
CATALOG

2022



 @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

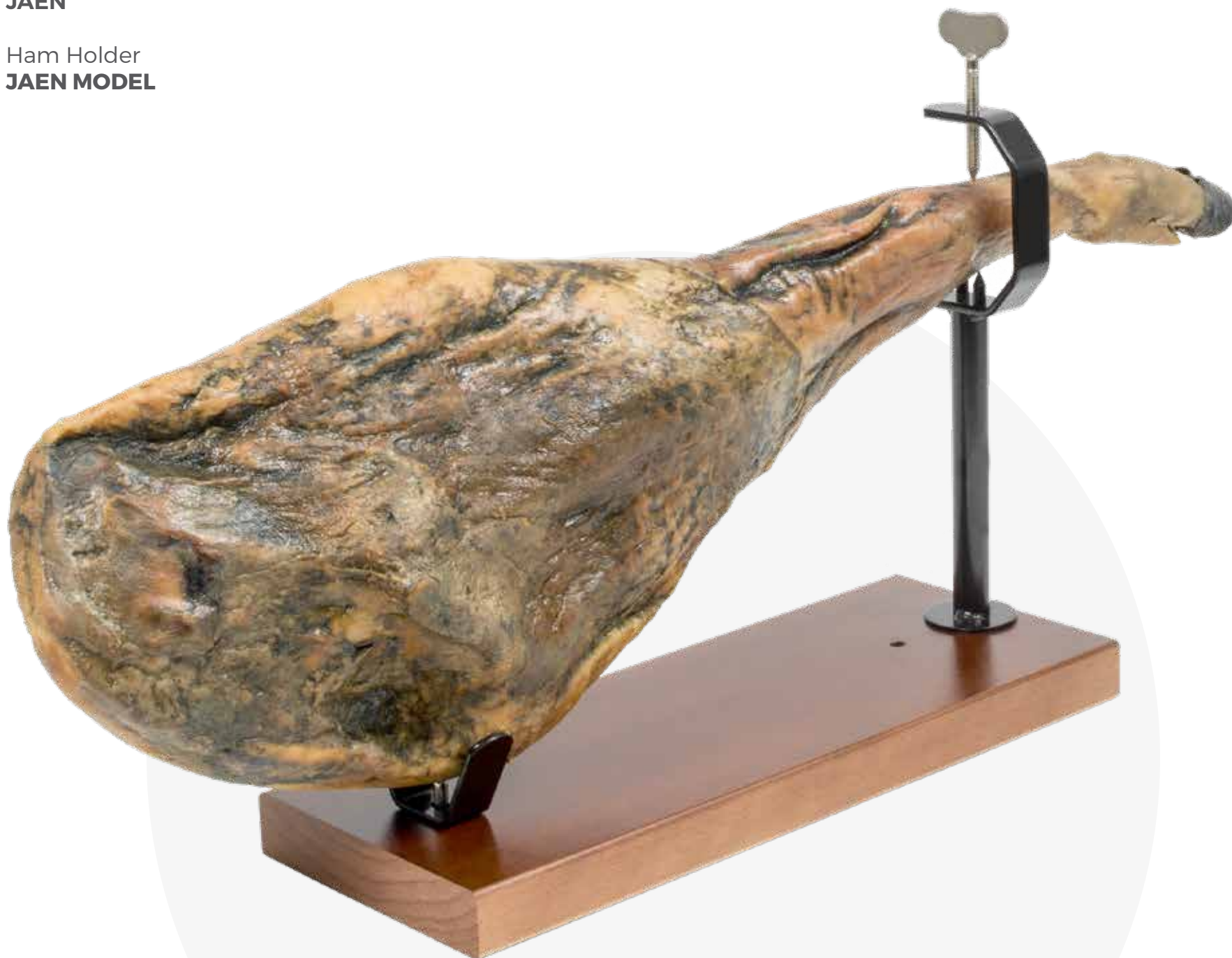


Mesas **JAMONERAS**
HAM HOLDERS table

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 lacado nogal sin cuchillo.
- **Ref. 3063:** Jamonero Jaén madera lacado nogal con cuchillo.

CODE

- **Ref. 3025:** Ham holder, Jaen model; oak coating, without ham knife.
- **Ref. 3063:** Ham holder, Jaen model; oak coating, 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

BUARFE

Ham Holder
FOLDABLE 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. 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

BUARFE

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

BUARFE



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

BUARFE

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
MESÓN

Ham Holder
TAVERN 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. 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
CÓRDOBA
Ham Holder
CÓRDOBA 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. El diseño del Jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el Jamón. La sujeción del jamón es mediante 4 palometas, consiguiendo un seguro y perfecto anclaje del jamón. Para evitar que se nos mueva el jamonero, lo hemos equipado con 4 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. The design of the Ham Holder allows us to position the ham to our liking, thanks to its practical swinging system. This makes it easy and comfortable to cut to get the most out of the ham. 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. 4480:** Jamonero Córdoba lacado wengué.

CODE

• **Ref. 4480:** Ham holder, "Córdoba" model; wenge coating.

Jamonero modelo
CÁDIZ HAYA

BUARFE

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
RIOJA HAYA

BUARFE

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

BUARFE



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

BUARFE

Ham Holder
"JABUGO" BEECH MODEL



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. La longitud de la tabla (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.
- **Ref. 8136:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado tabaco.
- **Ref. 14106:** Jamonero Jabugo giratorio haya lacado wengué.

CODE

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

Jamonero modelo
JABUGO PLEGABLE HAYA

BUARFE

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 pata 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
CÓRDOBA GIRATORIO HAYA

BUARFE

Ham Holder
ROTATORY BEECH CÓRDOBA MODEL





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de haya blanca europea de primera calidad, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, esta diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

El acabado de la base de madera de haya de la gama PREMIUM es ecológica, dicha laca acabado al agua es apta para uso doméstico e infantil, cumpliendo las normas EN-71-9, EN-71-10 y EN-71-11 al no contener sustancias orgánicas tóxicas, también indicar que las resinas contenidas no tienen ningún compuesto tóxico ni peligroso que puedan migrar por contacto a los alimentos, conforme a la directiva 2002/72/EC y sus modificaciones posteriores 2005/79/EC.

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 new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, 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.

In our PREMIUM range, the finish from the wood surface is eco-friendly. Its water-based lacquer makes it suitable for children and domestic use, complying with EN-71-9, EN-71-10 and EN-71-11 standards as it does not contain toxic organic substances. It is also worth to mention that according to the directive 2002/72/EC and its subsequent modifications 2005/79/EC, the resins contained do not include any toxic or hazardous compound that may contaminate food.

CÓDIGO/CODE

• **Ref. 4497:** JAMONERO CÓRDOBA GIRATORIO HAYA
ROTATORY BEECH CÓRDOBA MODEL

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

BUARFE

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

BUARFE

Ham Holder
"JABUGO" SILESTONE BASE MODEL



Base negra
Herraje color
cuero

Black base
Ironworks in
leather

Silestone®

PLEGABLE
foldable

INOX
AISI-304



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. 4152:** Jamonero Jabugo base Silestone negro/herraje cuero.

CODE

• **Ref. 4152:** Ham holder, "Jabugo" black Silestone base model/ ironworks in leather.

Jamonero modelo
JABUGO PLEGABLE BASE SILESTONE

BUARFE

Ham Holder
FOLDABLE "JABUGO" SILESTONE BASE MODEL

Silestone®

INOX
AISI-304



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. 4190:** Jamonero Jabugo plegable base Silestone negro/ herraje cuero.

CODE

• **Ref. 4190:** Ham holder, foldable "Jabugo" black Silestone base model/ ironworks in leather.

Jamonero modelo
CÓRDOBA GIRATORIO APM-500

Ham Holder
ROTATORY APM-500 "CÓRDOBA" MODEL





CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en ESPAÑA, la base es de APM-500 color negro, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

Base fabricada en APM-500 negro, este polietileno 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 legías. Este material técnicamente es compatible y cumple con todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos.

CHARACTERISTICS

Ham holder made entirely in SPAIN, the base is made of APM-500 black colour, 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 new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, 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.

The base of the ham holder is made of black APM-500, this polyethylene stands out for its very low humidity absorption. Its main characteristics are its rigidity, toughness and good resistance to wear and tear and abrasion, due to its good resistance to chemical substances. This material is insensitive to attack by most acids and alkalis. This material is technically compatible and meets all requirements for food contact.

CÓDIGO/CODE

- Ref. 4572: JAMONERO GIRATORIO ACERO INOX
ROTATORY APM-500 "CÓRDOBA" MODEL

Jamonero modelo
CÓRDOBA GIRATORIO
ACERO INOX

Ham Holder
ROTATORY INOX
"CÓRDOBA" MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en ESPAÑA, la base es de acero inoxidable satinado AISI-304, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos también son de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, esta diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

CHARACTERISTICS

Ham holder made entirely in SPAIN, the base is made of satin stainless steel AISI-304, the hardware is made of steel with a shiny chrome surface finish and the spikes are also made of stainless steel AISI-304. The design of the ham holder allows us to position the ham to our liking, due to the practicality of its swinging system, achieving an easy and comfortable cut to make the most of the ham.

Its new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, 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. 4589: JAMONERO GIRATORIO ACERO INOX

CODE

- Ref. 4589: ROTATORY INOX CÓRDOBA MODEL

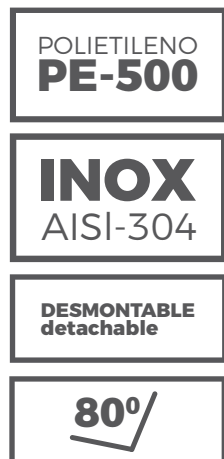
Jamonero modelo

ELITE INOX. BASE MADERA DE HAYA

Ham Holder

STAINLESS BEECHWOOD BASE ELITE MODEL

BUARFE





CARACTERÍSTICAS

Jamonero 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

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

BUARFE

Ham Holder

STAINLESS POLYETHYLENE PE-500 BASE ELITE MODEL



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero 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

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.

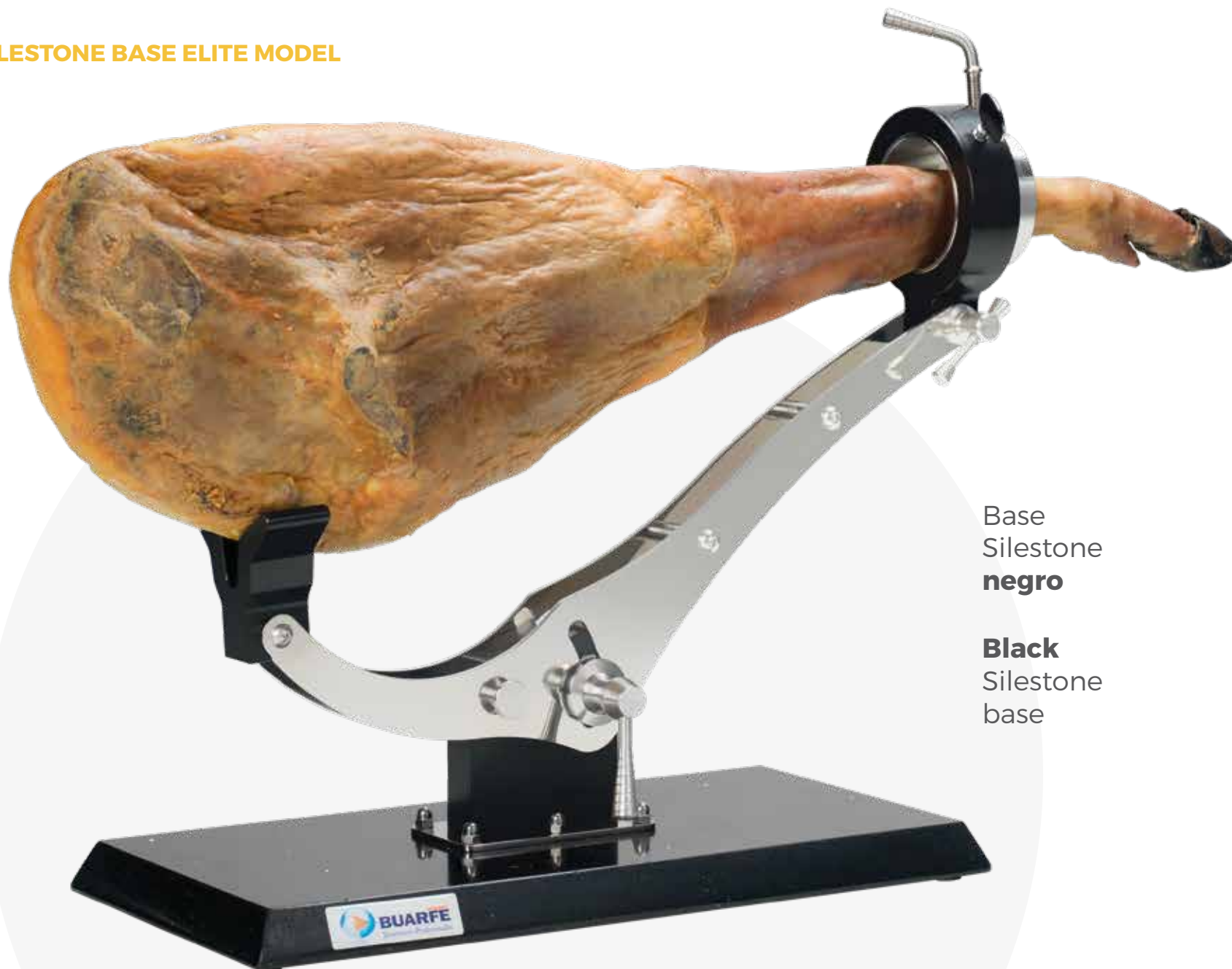
CODE

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

Jamonero modelo
ELITE INOX. BASE SILESTONE

BUARFE

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 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

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 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

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



BUARFE

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, alizador 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

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. 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 da 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 los 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

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. 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 SILESTONE

Ham Holder
CHAMPIONS SILESTONE BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. 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 lonchearlo.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. 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



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

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. 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 lonchearlo.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. 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 INOX BRILLO

Ham Holder
CHAMPIONS INOX GLOSS BASE



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. 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 necesitás 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

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. 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

Soporte
CHAMPIONS INOX (SIN BASE)

Bracket
CHAMPIONS INOX (NO BASE)



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

LAVAVAJILLAS
dishwasher

DESMONTABLE
detachable

↻ **360°**

80°



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. 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 los 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

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. 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.

¿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.

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