HENDI
Tools for Chefs

MANA

qualità & affidabilità

PROFESSIONAL SOLUTIONS

SCEGLI I TUOI PRODOTTI PREPAREREMO PER TE UN PREVENTIVO TOTALMENTE PERSONALIZZATO



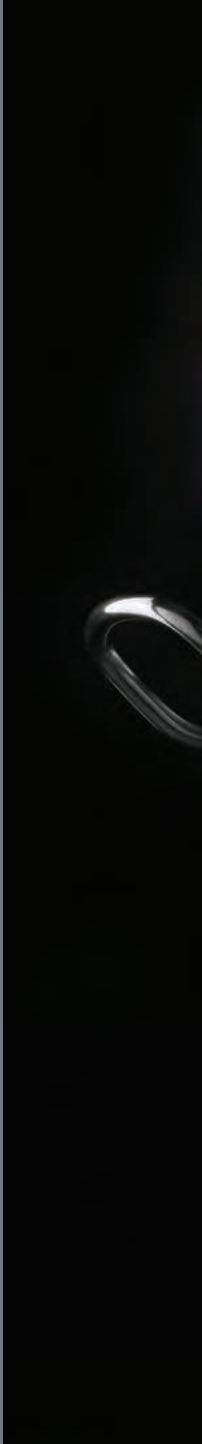
CATALOGO 2025 | 2026

PENTOLE PADELLE GASTRONORM
ARTICOLI DA CUCINA
GELATO PASTICCERIA
LAVORAZIONE DI ALIMENTI
CONFEZIONA-MENTO SOTTOVUOTO
COTTURA DI ALIMENTI
FORNI
PIZZA, PASTA KEBAB
REFRIGERAZIONE
ARTICOLI PER LA TAVOLA
ARTICOLI PER BUFFET
BAR BEVANDE FREDDE
BEVANDE CALDE
IMMAGAZZINAG-GIO, TRASPORTO
IGIENE
MOBILI
BARBECUE

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection





PENTOLE E PADELLE CON FONDO A SANDWICH PROFI LINE



Guarda il video

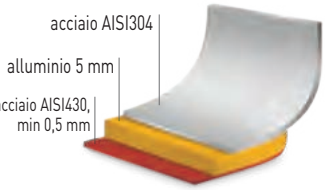
FONDO MULTISTRATO TIPO SANDWICH

- Perfetta integrazione: il fondo è formato da uno speciale incollaggio a impatto, che garantisce una perfetta giunzione degli strati.
- Resistenza alla corrosione.
- Risparmio energetico fino al 30% - distribuzione del calore più rapida.
- Cottura più rapida.
- Distribuzione ottimale del calore su tutta la superficie inferiore.
- Fondo del panino forgiato mediante incollaggio a impatto sotto un peso di 2.500 tonnellate.
- Purezza dell'alluminio - 95%.
- Oltre il 99% di efficienza di incollaggio dei 3 strati.



Al aluminium | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- La spessa base a sandwich (acciaio inossidabile/alluminio/acciaio inossidabile) combina le proprietà di dispersione del calore dell'alluminio con la durata e le proprietà magnetiche dell'acciaio inossidabile, rendendolo adatto all'uso su piastre ad induzione.
- La base è formata utilizzando un legame ad alto impatto, che salda l'intera superficie degli strati senza soluzione di continuità.
- Le maniglie cave assicurano che il calore delle pentole non venga trasferito alle maniglie.
- Le pentole sono facili da pulire.



PENTOLA PER STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
832004	3	0,7	ø160x(H)150	**38,15**
832202	6	0,7	ø200x(H)190	**51,05**
832400	10	0,7	ø240x(H)220	**76,05**
832509	16	0,7	ø280x(H)260	**103,30**
832608	24	0,8	ø320x(H)300	**146,60**
832707	37	1	ø360x(H)360	**189,50**
832806	50	1	ø400x(H)400	**234,60**
832929	70	1	ø450x(H)450	**301,15**


832400

PENTOLA PER STUFATO MEDIA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
831007	2	0,7	ø160x(H)110	**34,40**
831205	4	0,7	ø200x(H)130	**45,95**
831403	7	0,7	ø240x(H)150	**63,95**
831502	10	0,7	ø280x(H)170	**81,90**
831601	15	0,8	ø320x(H)190	**106,65**
831700	23,5	1	ø360x(H)230	**157,05**


831205

PENTOLA PER STUFATO BASSA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	**33,40**
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	**42,60**
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	**54,35**
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	**71,65**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**97,90**


830208

NEW



TEGLIA PER STUFATO ALTA, SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830529	3	0,6	ø160x(H)156	**30,25**
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	**39,25**
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	**63,85**
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	**90,80**
830574	24	1	ø320x(H)306	**128,50**
830581	36,5	1	ø360x(H)106	**160,95**
830628	50	1	ø400x(H)406	**194,10**
830635	71	1,2	ø450x(H)456	**250,90**



TEGAME MEDIO SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	**26,05**
830314	4	0,6	ø200x(H)136	**36,00**
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	**50,50**
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	**65,15**
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	**82,55**
830390	23,2	1	ø360x(H)236	**127,40**



PENTOLA PER STUFATO BASSA, SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	**25,10**
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	**32,10**
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	**40,80**
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	**55,85**
830185	12	0,8	ø320x(H)156	**73,80**



COPERCHIO PER PENTOLA

codice	spessore (mm)	mm	€
833919	0,6	ø160x(H)46	**8,20**
833926	0,6	ø200x(H)47	**9,75**
833933	0,6	ø240x(H)50	**12,05**
833940	0,6	ø280x(H)52	**14,25**
833957	0,8	ø320x(H)53	**20,15**
833964	0,8	ø360x(H)55	**23,75**
833971	0,8	ø400x(H)56	**28,35**
833988	0,8	ø450x(H)68	**34,85**

PADELLA PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830048	1	0,7	ø140x(H)70	**22,60**
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	**24,95**
830154	2	0,7	ø180x(H)80	**28,45**
830253	3	0,7	ø200x(H)90	**32,55**



830048

PADELLA SAUTÈ - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	**23,60**
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	**29,90**



830352

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	spessore (mm)	mm	€	
835449	0,6	ø215x(H)52	**27,45**	N
835432	0,7	ø240x(H)45	**35,45**	
835531	0,7	ø280x(H)50	**43,30**	
835630	0,7	ø320x(H)55	**51,20**	



835432

PADELLA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - SENZA COPERCHIO

- Con antiaterente Teflon® platinum plus.
- Lungo manico cavo di acciaio.
- Maniglia rivettata.

codice	spessore (mm)	mm	€	
835456	0,6	ø215x(H)52	**31,70**	N
835401	0,7	ø240x(H)45	**40,05**	
835500	0,7	ø280x(H)50	**48,30**	
835609	0,7	ø320x(H)55	**59,10**	



835401

SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per posizionare pentole piccole su fuochi grandi.

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	**6,20**



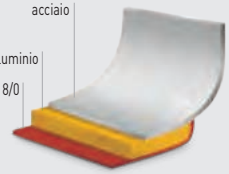
839997



PENTOLE E PADELLE KITCHEN LINE, CON FONDO A CAPSULA

Al aluminium | S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- Fondo a sandwich incapsulato.
- Combina la distribuzione del calore dell'alluminio con la durata e le proprietà magnetiche dell'acciaio per consentire la cottura a induzione.
- Finitura satinata di tutte le superfici esterne.
- Le maniglie in acciaio fissate con saldatura multipunto rimangono sufficientemente fredde da essere toccate.



Guarda il video



837306

PENTOLA DA STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€	
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	**29,30**	
837207	5	0,6	ø200x(H)160	**39,25**	
837306	9	0,7	ø240x(H)200	**57,00**	
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	**73,25**	
837603	21	0,8	ø320x(H)270	**103,30**	
837139	32	1	ø360x(H)320	**129,80**	N
837146	45	1	ø400x(H)360	**186,90**	N



836309

TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	**25,70**
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	**32,25**
836309	6	0,6	ø240x(H)135	**42,65**
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	**55,85**
836507	15	0,8	ø320x(H)190	**77,55**



836026

TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	**24,25**
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	**30,95**
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	**39,15**
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	**49,10**
836040	12	0,8	ø320x(H)150	**70,15**



839409

PADELLA "SAUTÈ" – SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	**16,45**
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	**20,15**

PENTOLA DA STUFATO ALTA - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€	
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	21,65	
837764	5	0,6	ø215x(H)164	30,60	
837771	9	0,6	ø240x(H)200	43,60	
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	60,65	
837795	21	0,8	ø320x(H)270	84,00	
837115	32	1	ø360x(H)320	111,00	N
837122	45	1	ø400x(H)360	164,60	N


837771

TEGAME PER CARNE - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	19,00
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	24,70
837726	6	0,6	ø240x(H)135	34,00
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	42,90
837740	15	0,8	ø320x(H)190	58,90


837726

TEGLIA PER STUFATO BASSA - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,80
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	23,35
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	29,30
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	36,40
837689	12	0,8	ø320x(H)150	51,60


837665

COPERCHI PER PADELLE DA STUFATO

codice	mm	€	
837818	ø160	8,25	
837825	ø200	9,35	
837832	ø240	10,80	
837849	ø280	12,50	
837856	ø320	16,40	
837863	ø360	18,60	N
837870	ø400	21,45	N


837832

PADELLE PER SALSE – SENZA COPERCHIO

– Con manico in acciaio inox.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,55
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	22,80
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	30,40


838105

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

– Con manico in acciaio inox.

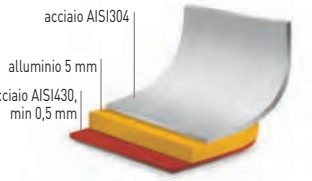
codice	spessore (mm)	mm	€	
837153	0,6	ø200x(H)45	19,90	N
838501	0,6	ø240x(H)50	24,20	
838600	0,6	ø280x(H)50	30,35	
838617	0,7	ø320x(H)50	38,20	


838501

PADELLE BUDGET LINE

- Fondo a sandwich (acciaio, alluminio e acciaio magnetico) che combina la distribuzione del calore con la durabilità dell´acciaio e le proprietà magnetiche dell`acciaio al cromo per permettere la cottura a induzione.
- Completamente satinata.
- Manici atermici in acciaio rivettati.

Al aluminium | S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction





PENTOLA CON COPERCHIO

- Manici atermici in acciaio rivettati.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€	
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**81,90**	N
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**88,10**	N
834206	25	0,8	ø345x(H)350	**100,75**	
834404	36	1	ø360x(H)360	**129,35**	
834701	50	1	ø400x(H)400	**152,75**	
834909	71	1	ø450x(H)450	**188,50**	
835104	98	1	ø500x(H)500	**253,50**	

PENTOLA DA STUFATO CON COPERCHIO NEW

- Manici atermici in acciaio rivettati.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**63,70**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**81,95**
832844	23	1	ø350x(H)240	**108,05**
832851	32	1	ø400x(H)260	**133,65**

PENTOLA DA STUFATO CON COPERCHIO NEW

codice	litri	mm	€
836514	14,1	ø360x(H)139	**70,85**
836521	15,8	ø380x(H)139	**83,85**

Fondo „a sandwich'



Maniglie rivettate



Maniglie che non si surriscaldano





833032

PADELLINO BAGNOMARIA

- Doppia parete, con intercapedine per l'acqua.
- Serbatoio da riempire con acqua per sciogliere la cioccolata a bagnomaria.
- Con manico in acciaio inossidabile.

codice	litri	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	**24,65**



833506

Guarda il video

18/8 stainless steel

Con gancio supplementare per sorreggerlo durante la scolatura

CESTELLO PER CUOCERE LA PASTA

- Adatto per pentola per stufati con diam 360 - art. 831700.
- Con gancio extra per sorreggerlo durante la scolatura.

codice	litri	mm	€
833506	1,5	160x160x(H)230	**55,85**



833100

Al aluminium

S.S. stainless steel

18/0 stainless steel

ceramic

electro

gas

PENTOLA PER ASPARAGI XL

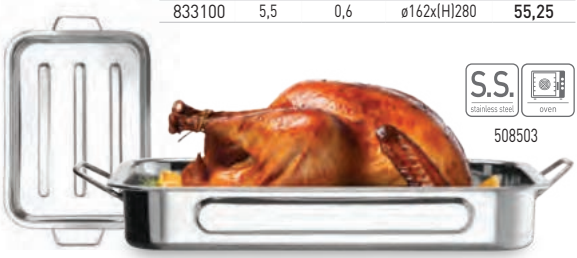
- Alta, per cuocere asparagi extra lunghi.
- Può essere utilizzato anche per cuocere a vapore altre verdure, cuocere a vapore il pesce, cuocere la pasta, tenere caldi gli hot dog, ecc.
- Set composto da padella, cestello per il vapore e coperchio.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	**55,25**

PENTOLA PER ARROSTI

- Con manici, da utilizzare solo in forno e non a diretto contatto con elementi radianti.

codice	mm	€
508503	310x240x(H)50	**16,25**
508510	385x275x(H)60	**19,85**
508527	430x310x(H)60	**25,95**



S.S. stainless steel

oven

508503







CASSERUOLA IN GHISA VETRIFICATA.

- Realizzata in ghisa, con rivestimento in smalto all'esterno.
- Coperchio con scanalature che permettono al vapore condensato di scivolare all´interno, mantenendo il piatto umido e aromatico.
- Adatto a tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile in diverse dimensioni; la più piccola può essere utilizzata come piatto da portata (codice: 626856, 626894).

codice	colore	litri	mm	€
626856	Rosso	0,27	130x100x(H)48	29,25
626894	Nero	0,27	130x100x(H)48	29,25 N
626832	Rosso	3,7	317x240x(H)105	77,35
626870	Nero	3,7	317x240x(H)105	77,35 N
626849	Rosso	4,4	365x290x(H)115	81,25
626887	Nero	4,4	365x290x(H)115	81,25 N
626825	Rosso	6,88	405x255x(H)134	129,35
626863	Nero	6,88	405x255x(H)134	129,35 N





NEW

COCOTTE CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Realizzata in alluminio pressofuso con rivestimento resistente al calore.
- Rivestimento antiaderente in PTFE.
- Manopola realizzata in acciaio inossidabile.
- Adatta per l'uso su fornelli a gas, a induzione, elettrici e ceramici.
- Base per induzione.
- Da utilizzare in forno fino a 250°C, non adatto per l'uso a temperature più elevate.
- Lavabile in lavastoviglie.
- La casseruola è adatta all´utilizzo in forno.
- Il coperchio non è adatto all´utilizzo in forno.

codice	litri	mm	€
611012	4,3	425x332x(H)70	**45,50**
611029	7	367x290x(H)122	**41,60**
611036	7,5	387x310x(H)130	**44,85**
611043	9	405x332x(H)138	**53,30**



NEW

SUPPORTO COPERCHIO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rivestimento antiscivolo.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
470534	224x52x(H)105	**12,70**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

PADELLE IN ALLUMINIO "TITANIUM PROFESSIONAL"

- Realizzate in fusione di alluminio, adatta a tutte le fonti di calore e perfino per l'impiego in forno (fino a 250°C).
- L'alluminio fuso eccelle nel condurre il calore, la padella è rapidamente pronta per l'uso.
- Il manico è in acciaio inossidabile 18/10 e rimane freddo durante l'uso.
- Il rivestimento antiaderente "Teflon™ Platinum Plus" ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 250°C).
- Il rivestimento è applicato in tre strati, il che aumenta la resistenza all'usura e la rende ideale per un uso intensivo.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.

aluminium · ceramic · electro · gas · induction · oven





PADELLA PER FRITTURA AD INDUZIONE

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629154	190	ø250x(H)50	**49,35**
629253	220	ø290x(H)55	**62,35**
629345	260	ø330x(H)60	**71,45**

aluminium · ceramic · electro · gas · induction · oven

GRIGLIA PER PIASTRE AD INDUZIONE

codice	mm	€
629130	390x260x(H)35	**32,45**



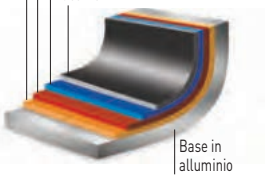
HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

PADELLE IN ALLUMINIO "TITANIUM PROFESSIONAL"

- Realizzate in fusione di alluminio, adatta a tutte le fonti di calore tranne l'induzione e perfino per l'impiego in forno (fino a 250°C).
- L'alluminio fuso eccelle nel condurre il calore, la padella è rapidamente pronta per l'uso.
- La maniglia è in acciaio inossidabile 18/10 e rimane fredda durante l'uso.
- Il rivestimento antiaderente di Whitford® Xylan ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 250°C).
- L'adesione del rivestimento antiaderente è migliorata da uno strato di titanio tra l'alluminio e il rivestimento.
- Questa procedura a doppio strato migliora la durata del rivestimento e fornisce una maggiore resistenza ai graffi.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.






629208

PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629109	180	ø240x(H)55	**43,25**
629307	260	ø320x(H)55	**57,85**
629208	220	ø280x(H)55	**50,05**
629352	300	ø360x(H)55	**79,25**
629390	340	ø400x(H)55	**96,85**


839010

PADELLA „WOK" TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
839010	157	ø320x(H)100	**64,95**


629505

PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629505	225	ø280x(H)85	**51,35**


629802

PADELLA PER GRILL TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629802	220	550x290x(H)55	**55,60**


629604

PADELLA FRITTURA PESCE TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629604	175	400x275x(H)35	**58,85**


629413

PADELLA PER CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

codice	ø fondo (mm)	mm	€
629413	260	ø320x(H)20	**57,15**

PADELLE IN ALLUMINIO

- Alluminio con maniglia rivestita in acciaio.
- Con 3 strati di rivestimento antiaderente sul lato interno.
- Resistenza alla temperatura elevata, fino a 250°C.
- Superficie liscia, per friggere é sufficiente una goccia di olio.





PADELLA PER FRITTURA

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627600	140	ø200x(H)40	**19,20**
627617	180	ø240x(H)42	**24,40**
627662	200	ø260x(H)45	**27,95**
627624	220	ø280x(H)50	**32,45**
627631	260	ø320x(H)50	**41,30**
627648	280	ø360x(H)50	**50,40**
627655	300	ø390x(H)50	**63,65**



627631



627747 627686 627716

PADELLA WOK

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627730	210	ø280x(H)75	**39,35**
627747	210	ø320x(H)95	**50,65**

PADELLA PER CREPES

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627679	240	ø280x(H)25	**27,95**
627686	280	ø320x(H)20	**36,35**

PADELLA PER PESCE OVALE

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627716	185	280x400x(H)55	**58,85**

PADELLE IN ALLUMINIO "PLATINUM PROFESSIONAL"

- Realizzate in alluminio resistente, adatte a tutte le fonti di calore.
- L'alluminio eccelle nel condurre il calore, la padella è pronta per l'uso molto rapidamente.
- Manico in acciaio inox con manico in silicone isolante per una buona presa.
- Il rivestimento antiaderente "Teflon ™ Platinum Plus" ha un'elevata resistenza alla temperatura (fino a 260 ° C).
- Il rivestimento è applicato in tre strati, il che aumenta la resistenza all'usura e la rende ideale per un uso intensivo.
- Molto facile da pulire dopo l'uso.

Al aluminium · ceramic · electro · gas · induction





PADELLA

codice	ø fondo (mm)	mm	€
621103	140	ø200x(H)44	**33,75**
621110	180	ø240x(H)50	**41,55**
621127	200	ø260x(H)52	**46,75**
621134	200	ø280x(H)52	**54,55**
621158	215	ø320x(H)60	**64,35**

PADELLA PER PAELLA

- Realizzata in acciaio al carbonio.
- Con 2 manici.
- Non lavabile in lavastoviglie.

Fe carbon steel · gas



codice	Adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	€	
622094		ø300x(H)110	**12,35**	
622100		ø340x(H)40	**15,30**	
622117		ø380x(H)120	**20,75**	N
622216		ø420x(H)120	**24,65**	N
622308		ø460x(H)40	**28,55**	
622353		ø550x(H)100	**51,95**	N
622407	146002	ø600x(H)40	**58,45**	
622605	146804	ø800x(H)50	**142,35**	

WOK IN ACCIAIO AL CARBONIO E PADELLE

- Realizzati in acciaio al carbonio.
- Adatto a tutti i tipi di fornelli, compresa l'induzione.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- NOTA: devono essere trattati prima dell'uso.

ceramic | electro | gas | induction | oven

NEW



628058

PADELLA PER FRIGGERE

- Impugnatura ergonomica realizzata in acciaio al carbonio, con foro per appendere.
- Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 220 °C.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
628058	254	ø327x593	**36,75**



628003

PADELLA PER FRIGGERE

- Impugnatura ergonomica realizzata in acciaio al carbonio, con foro per appendere.
- Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 220 °C.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
628003	156	ø204x385	**19,45**
628010	186	ø244x470	**22,75**
628027	205	ø264x490	**25,05**
628034	230	ø282x504	**27,00**
628041	238	ø306x530	**29,60**



627976

PADELLA PER CRÊPE

- Impugnatura ergonomica realizzata in acciaio al carbonio, con foro per appendere.
- Fondo piatto, perfetto per realizzare crepe e tortillas.
- Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 220 °C.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627976	255	520x282x(H)85	**28,30**



627983

PADELLA PER GRIGLIATE, QUADRATA

- Superficie a coste.
- Impugnatura ergonomica realizzata in acciaio al carbonio, con foro per appendere.
- Con un beccuccio per versare facilmente l'olio in eccesso.
- Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 220 °C.

codice	mm	€
627983	480x282x(H)80	**33,50**



627945

PADELLA PER SERVIRE

- Pentola realizzata in acciaio al carbonio.
- 2 manici in acciaio inossidabile.
- Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 250 °C.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627914	95	ø144x170	**14,65**
627921	110	ø164x195	**15,95**
627938	125	ø184x216	**17,25**
627945	140	ø204x240	**18,85**
627952	170	ø243x280	**22,45**
627969	185	ø264x297	**24,40**

NEW

ceramic electro gas induction oven



627990



627907

WOK

- Impugnatura ergonomica realizzata in acciaio al carbonio, con foro per appendere.
- Può essere utilizzata in forno fino a temperature di 220 °C.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627990	180	ø304x530	**34,15**

WOK CON MANICO IN LEGNO

- Manici realizzati in legno di gomma montati su un nucleo in acciaio, di cui uno con foro per appendere.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
627907	110	ø324x565	**54,55**

GUIDA PASSO PER PASSO



Fase 1

Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone utilizzando una spugna.



Fase 2

Asciugare accuratamente prima dell'uso.



Fase 3

Scaldare la padella e aggiungere l'olio. Non surriscaldare la padella.



Fase 4

Per la pulizia, utilizzare acqua corrente calda e una spugna o una spazzola. Asciugare immediatamente.



Fase 5

Prima di riporre la padella, strofinarla con un po' d'olio per rafforzare lo strato di patina che impedisce l'attaccamento.



Fase 6

Per i residui di bruciato, strofinare la padella con sale e carta assorbente. Non immergere mai la padella e non metterla in lavastoviglie.

TEGAME IN ACCIAIO AL CARBONIO

- Realizzato in acciaio al carbonio.
- Impugnatura ergonomica in acciaio al carbonio con foro per appenderlo.
- Adatto a varie fonti di calore tra cui induzione, gas, elettrico e ceramica.



- Non lavabile in lavastoviglie.
- Eccellente conduttività termica.
- Costruzione solida, durata di servizio molto lunga.
- Nota: deve essere oliato prima dell'uso.

NEW



629420 – 629475



629482

PADELLA LYONNAISE

- Classica padella rotonda in acciaio al carbonio con forma Lyonnaise.
- Perfetta per una varietà di tecniche di cottura, dalla doratura e frittura, alla cottura a fuoco e sauté.
- Leggera e facile da maneggiare, perfetta per cucinare tutti i giorni.
- Con il passare del tempo, sviluppa una superficie antiaderente naturale attraverso il condimento.
- Si riscalda rapidamente: ottima per scottare e caramellizzare.
- Manico in stile francese per una presa comoda.
- Dotato di un foro sospeso per una facile conservazione.
- Può essere utilizzato in forno per un massimo di 10 minuti a una temperatura massima di 200 °C.

codice	mm	€
629420	ø210x(H)100	**19,95**
629437	ø220x(H)100	**21,65**
629444	ø240x(H)100	**24,05**
629451	ø270x(H)130	**26,65**
629468	ø280x(H)130	**31,85**
629475	ø320x(H)130	**36,35**
629482	ø360x(H)140	**49,35**

NEW



629499

PADELLA PER CRÊPES

- Il bordo è stato appositamente progettato per facilitare lo scivolamento dei pancake.

codice	mm	€
629499	ø290x(H)100	**29,85**

NEW



629529

PADELLA PER PANCAKE

- Angolo inferiore affilato progettato per il capovolgimento dei pancake.

codice	mm	€
629512	ø120x(H)100	**11,05**
629529	ø140x(H)100	**12,70**
629536	ø180x(H)100	**15,30**

PADELLE CLASSICHE

- Padelle tradizionali in acciaio laminato.
- Padelle preferite dai maestri di cucina.
- Semplicità, qualità, stabilità e versatilità: caratteristiche apprezzate da molte generazioni.
- Oliare bene per tenerla pronto all'uso.
- Il manico è saldato così che non si rompa.

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas | induction

Guarda il video



628614

PADELLA PER FRITTURA

codice	ø fondo (mm)	mm	€
628638	180	ø240x(H)45	**23,35**
628614	220	ø280x(H)50	**29,85**
628706	240	ø300x(H)50	**32,45**
628621	260	ø320x(H)50	**37,65**



628805

PADELLA PER CREPES

codice	ø fondo (mm)	mm	€
628805	200	ø230x(H)25	**18,15**

TRATTAMENTO PRIMA DELL`USO



Fase 1
Mettere alcune patate pelate nella padella assieme a olio e sale, quindi lasciar friggere.

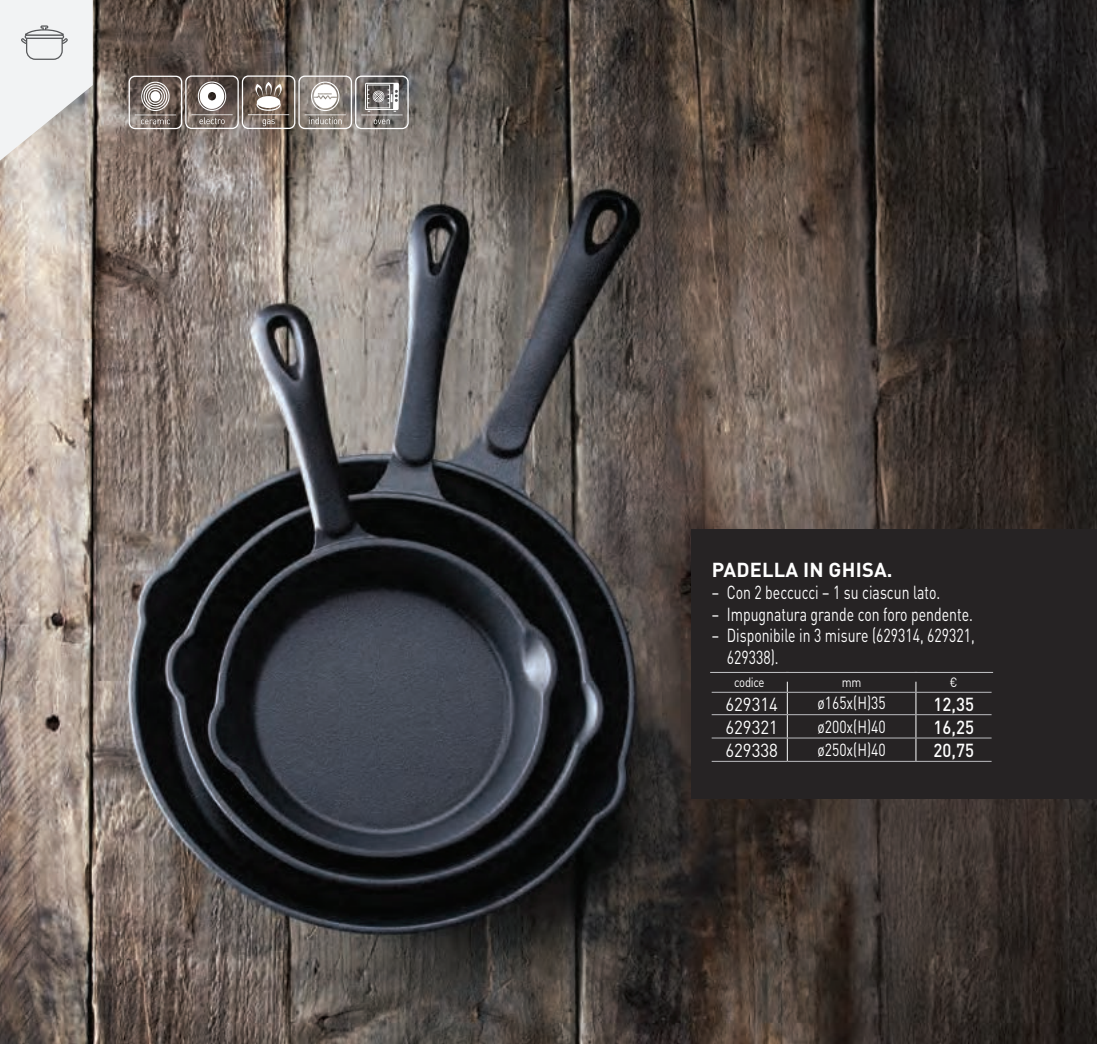
Fase 2
Strofinare accuratamente la mistura con un panno.

Fase 3
Svuotare la padella.

Fase 4
Mettere del sale e strofinare con un panno.

Fase 5
Rimuovere il sale, asciugare e versare dell´olio nella padella.

Fase 6
La padella è ora pronta per la prima cottura o per essere riposta.



PADELLA IN GHISA.

- Con 2 beccucci – 1 su ciascun lato.
- Impugnatura grande con foro pendente.
- Disponibile in 3 misure (629314, 629321, 629338).

codice	mm	€
629314	ø165x(H)35	**12,35**
629321	ø200x(H)40	**16,25**
629338	ø250x(H)40	**20,75**

Fe carbon steel · ceramic · electro · gas · induction · oven

NEW



629925

GRIGLIA IN GHISA.

- Impugnatura in ghisa.
- Con 2 beccucci.

codice	mm	€
629925	510x274x(H)27	**30,55**

ceramic electro gas induction oven



629376

PENTOLA IN GHISA

- Set completo con coperchio e impugnatura.
- La maniglia è ideale per spostarla e per appendere la pentola al di sopra del fuoco.

codice	litri	spessore (mm)	mm	€
629376	7,2	4	ø310x(H)155	**71,45**



629291

PENTOLA IN GHISA

- Set completo con coperchio e impugnatura.
- La maniglia è ideale per spostarla e per appendere la pentola al di sopra del fuoco.
- Su 3 gambe: il design tradizionale è originario del Sudafrica.

codice	mm	€
629291	ø245x(H)280	**64,35**

PIATTO IN GHISA CON SOTTOSTRATO E GRIPPER IN LEGNO.

- Manico piatto e gripper in ghisa.
- Poggiapentole realizzato in legno di betulla.
- Piatto sicuro per cottura in forno.
- Con manico rimovibile.
- Il set non è lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
629383	280x140x(H)30	**22,45**



629383

Fe carbon steel ceramic electro gas induction oven



629932

GRIGLIA IN GHISA

- Impugnatura in ghisa.
- Con 1 beccuccio.
- 358x244x53 mm.

codice	mm	€
629932	230x230x(H)25	**22,05**

ceramic electro gas induction oven



629369

GRIGLIA IN GHISA

- Superficie a coste per grigliare.
- Con un beccuccio per versare facilmente l'olio/il grasso in eccesso.
- Maniglia con foro per appenderla alla parete.

codice	mm	€
629369	250x250x(H)50	**27,25**

TEGAME PER MITILI





625057

TEGAME SMALTATO PER MITILI - CON COPERCHIO

- Smaltato nero.
- Bordo in acciaio inox.

codice	max. contenuto in kg	litri	mm	€
625002	1	2,5	ø200x(H)180	**16,60**
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	**20,15**
625101	2	5,2	ø260x(H)210	**27,95**



625804



625705

TEGAME PER MINESTRA/SUGO - CON COPERCHIO

- Smaltata.
- Bordo in acciaio inox.
- Coperchio basso.

codice	-	litri	mm	€
625804	blu	0,6	ø120x(H)95	**13,65**
625705	nera	0,8	ø140x(H)110	**14,95**



839003

PADELLA "WOK" 3 STRATI - SENZA COPERCHIO

- Costruzione a sandwich: uno strato di alluminio (1,5 mm) tra uno strato esterno di acciaio inossidabile 18/0 (0,5 mm) e uno strato interno di acciaio inossidabile 18/8 (0,4 mm) dalla base al bordo.
- Riscaldamento veloce e distribuzione del calore eccellente.
- Molto resistente all'usura.
- Lungo manico cavo in acciaio inossidabile.
- Fondo piatto di Ø 145 mm.

codice	mm	€
839003	ø360x(H)90	**97,50**

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas



622742



622858

PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€	
622704	ø100x(H)20	7,30	
622711	ø120x(H)25	7,75	
622728	ø150x(H)27	9,60	
622735	ø200x(H)36	11,65	
622742	ø240x(H)40	12,50	
622773	ø300x(H)50	23,35	N
622780	ø340x(H)50	28,95	N

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	9,50
622827	ø170x(H)40	10,35
622834	ø185x(H)43	11,70
622841	ø205x(H)57	11,50
622858	ø245x(H)70	12,95

NEW

PIATTO COCOTTE, SMALTATO

- Realizzato in acciaio al carbonio.
- Finitura smaltata.
- 2 maniglie.
- Adatto per fornelli a gas, ceramica ed elettrici.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
622551	ø200x(H)45	12,95
622544	ø160x(H)455	11,40
622537	ø140x(H)455	10,75
622520	ø120x(H)400	9,30
622513	ø100x(H)400	8,45



Contentori gastronorm






	CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE	CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE	CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE	CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO
ADATTO PER:				
Forni a convezione	✔	✔	✔	
Bagnomaria	✔	✔	✔	
Scaldavivande	✔	✔	✔	
Refrigeratori	✔	✔	✔	✔
Stoccaggio di alimenti	✔	✔	✔	✔
Adatto alla lavastoviglie	✔	✔	✔	✔
CARATTERISTICHE:				
Per uso a temperature	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Impilabile	✔	✔	✔	✔
COSTRUZIONE:				
Costruito in	acciaio inossidabile 18/10	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	policarbonato
Spessore (mm)	0,7–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Altezze disponibili (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200
ACCESSORI:				
Contenitore forato	✔	✔		
Coperchi	✔	✔	✔	✔
Coperchi con guarnizione in silicone	✔	✔	✔	
Coperchi con scanso per cucchiaio	✔	✔		
Sgocciolatoio		✔		✔
Barra di adattamento per GN	✔	✔	✔	
INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:				
Facile da pulire	✔	✔	✔	✔
Misura gastronorm impressa		✔		✔
Con scala graduata				✔
Non assorbe odori o sapori	✔	✔	✔	✔
	Conforme alle più restrittive norme di contatto alimentare (per ospedali) • Eccellente resistenza alla corrosione (resistenza al sale e all'acido) • Raggio contenuto per massima capacità • Molto resistente e duraturo	Angoli rinforzati per aggiungere robustezza • Resistente alla corrosione se utilizzata correttamente	Resistente alla corrosione se usato correttamente	Ideale per presentazioni • Alta resistenza agli impatti, molto solido • Trasparente cristallino

			
CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO	**CONTENITORI GASTRONORM IN POLIPROPILENE**	**CONTENITORI DI STOCCAGGIO HACCP**	**CONTENITORI GASTRONORM IN PORCELLANA**
			✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	sotto i 600°C
✔	✔	✔	✔
policarbonato	polipropilene	polipropilene	porcellana
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✔	✔	✔	
	✔		
✔			✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
Ideale per presentazioni • Alta resistenza agli impatti, molto solido	Trasparente	Con etichetta HACCP integrata per monitorare lo stoccaggio del cibo • Trasparente • Clip per coperchio colorate a norma HACCP vendute separatamente	Porcellana speciale, la più dura e resistente disponibile sul mercato • Resistente a forti sbalzi termici • Molto resistente a colpi ed usura, relativamente leggera • Bianco puro e brillante

CONTENITORI GASTRONORM

- Design dei contenitori da dimensioni standard utilizzati nell'industria alimentare, determinati dalla normativa PN-EN 631-1:1996.
- La standardizzazione delle dimensioni dei contenitori ne facilita l'utilizzo in varie attrezzature da cucina progettate sulla base di queste dimensioni: ad es. forni, contenitori coibentati, armadi frigoriferi, bagnomaria, carrelli di trasporto

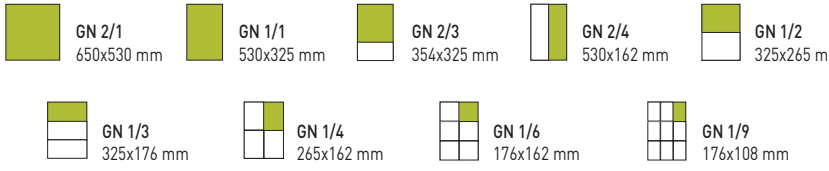


Altezza (mm)



20 40 65 100 150 200

DIMENSIONE DEI CONTENITORI GN:



GN 2/1 650x530 mm
GN 1/1 530x325 mm
GN 2/3 354x325 mm
GN 2/4 530x162 mm
GN 1/2 325x265 mm
GN 1/3 325x176 mm
GN 1/4 265x162 mm
GN 1/6 176x162 mm
GN 1/9 176x108 mm

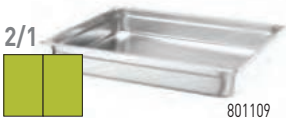
CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

- In acciaio inox 18/10.
- Design robusto.
- Angoli arrotondati, facili da pulire.
- Utilizzabili in forni a convezione, frigoriferi, bagnomaria e chafing dish.



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1



801109

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801109	58	0,8	200	**168,35**
801116	43	0,8	150	**139,75**
801123	30	0,8	100	**103,35**
801130	19	0,8	65	**87,75**
801147	11	0,8	40	**74,75**
801154	5,5	0,8	20	**71,85**

1/1



801222

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801208	28	0,8	200	**87,75**
801215	21	0,8	150	**74,75**
801222	14	0,8	100	**53,95**
801239	9	0,8	65	**40,00**
801246	5	0,8	40	**35,75**
801253	2,5	0,8	20	**30,90**

2/3



801321

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801307	18	0,8	200	**71,85**
801314	13	0,8	150	**59,50**
801321	9	0,7	100	**37,65**
801338	5,5	0,7	65	**28,30**
801345	3	0,7	40	**25,95**
801352	1,5	0,7	20	**23,10**

2/4



801666

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801840	8,6	0,7	150	**60,45**
801666	5,8	0,7	100	**45,45**
801857	4	0,7	65	**31,15**
801864	2,5	0,7	40	**26,35**
801871	1,2	0,7	20	**19,85**

1/2



801420

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801406	12,5	0,8	200	**56,25**
801413	9,5	0,7	150	**43,25**
801420	6,5	0,7	100	**28,55**
801437	4	0,7	65	**23,35**
801444	2	0,7	40	**20,75**
801451	1	0,7	20	**16,85**

1/3



801529

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801505	7,8	0,8	200	**46,50**
801512	5,7	0,7	150	**33,75**
801529	4	0,7	100	**23,35**
801536	2,5	0,7	65	**19,45**
801543	1,5	0,7	40	**16,25**
801550	0,8	0,7	20	**14,00**

1/4



801628

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801604	5,5	0,8	200	**37,40**
801611	4	0,7	150	**29,25**
801628	2,8	0,7	100	**20,75**
801635	1,8	0,7	65	**17,25**
801642	1,7	0,7	40	**15,55**
801659	0,9	0,7	20	**12,70**

1/6



801727

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801703	3,4	1	200	**38,70**
801710	2,4	0,8	150	**24,65**
801727	1,6	0,7	100	**17,25**
801734	1	0,7	65	**14,00**

1/9

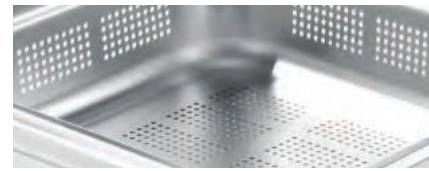


801826

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
801826	1	0,7	100	**18,15**
801833	0,6	0,7	65	**12,95**

CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE – TRAFORATI

- Fondo traforato.
- Lati traforati con altezza di 100 mm o superiore.



1/1



802229

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802205	28	0,8	200	**102,05**
802212	21	0,8	150	**86,15**
802229	14	0,8	100	**56,55**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802236	9	0,8	65	**42,85**
802243	5	0,8	40	**38,35**
802168	2,5	0,8	20	**33,75**

2/3



802328

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802328	9	0,7	100	**42,85**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802335	5,5	0,7	65	**29,85**
802342	3	0,7	40	**27,00**

1/2



802427

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	**32,20**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802434	4	0,7	65	**24,40**
802441	2	0,7	40	**21,80**

1/3



802526

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802502	7,8	0,7	200	**51,95**
802519	5,7	0,7	150	**38,95**
802526	4	0,7	100	**25,95**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
802533	2,5	0,7	65	**19,45**
802540	1,2	0,7	40	**16,25**

CONTENITORI GN CON MANIGLIE ABBATTIBILI

NEW

1/1



803202

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
803202	28	0,8	200	**82,55**
803240	14	0,7	100	**51,35**

1/2



803400

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
803400	12,5	0,8	200	**56,55**
803257	6,25	0,7	100	**32,45**

1/3



803509

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
803509	7,8	0,8	200	**49,10**
803264	3,9	0,7	100	**29,25**

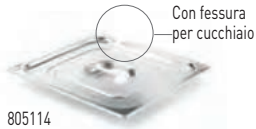


804100

COPERCHIO PER TEGLIE GN

- Si adatta a contenitori HENDI Profi Line e GN in policarbonato.

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**31,85**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**21,15**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**20,75**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**17,25**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**12,70**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**10,75**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**8,60**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**7,75**



805114

COPERCHIO PER TEGLIE GN CON SCANSO PER CUCCHIAIO

- Si adatta a contenitori HENDI Profi Line e GN in policarbonato.

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**14,65**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**33,75**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**23,10**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**19,20**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**12,35**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**10,35**



802601

COPERCHIO GASTRONORM

- Con bordo in silicone a tenuta d'aria.
- Adatto solamente per contenitori del tipo "Profi-Line", dotati di valvola.
- Consentono il trasporto ed il mantenimento sicuro delle vivande.

codice	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	**74,75**
802618	GN 2/3	354x325	**53,95**
802625	GN 1/2	265x325	**48,75**
802632	GN 1/3	325x176	**37,40**
802649	GN 1/4	265x162	**30,90**
802656	GN 1/6	176x162	**27,95**

NEW



804209

COPERCHIO PER CONTENITORI GN CON ALLOGGIAMENTO IMPUGNATURA

codice	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	**31,15**
804223	GN 1/2	265x325	**19,85**
804230	GN 1/3	325x176	**16,05**

NEW



804322

COPERCHIO CON ALLOGGIAMENTO IMPUGNATURA

codice	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	**57,40**
804339	GN 1/3	325x176	**42,65**



CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE

- Molto resistenti grazie agli spigoli rinforzati.
- Misura GN impressa.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Compatibili con i forni a convezione, refrigeratori, bagnomaria e scaldavivande.

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



Molto forte grazie agli angoli rinforzati.

Per l'uso a temperature tra -40 °C / 300 °C.

Resistente alla corrosione (se utilizzato correttamente).

Spessore 0,6-0,7 mm.

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



806135

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806159	28	0,7	200	**31,80**
806142	21	0,7	150	**25,85**
806135	14	0,6	100	**17,80**
806128	9	0,6	65	**13,20**
806111	5	0,6	40	**11,70**
806104	2,5	0,6	20	**10,25**

2/3



806234

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806258	15,5	0,7	200	**29,20**
806241	13	0,7	150	**22,75**
806234	9	0,6	100	**15,15**
806227	5,5	0,6	65	**11,25**
806210	3	0,6	40	**9,70**
806203	1,5	0,6	20	**8,60**

1/2



806333

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806357	12,5	0,7	200	**21,05**
806340	9,5	0,7	150	**16,90**
806333	6,5	0,6	100	**12,20**
806326	4	0,6	65	**8,40**
806319	2	0,6	40	**7,30**
806302	1	0,6	20	**5,80**

1/3



806432

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806449	5,7	0,7	150	**13,40**
806456	7,8	0,7	200	**17,35**
806432	4	0,6	100	**9,25**
806425	2,5	0,6	65	**6,45**
806418	1,5	0,6	40	**6,00**
806401	0,6	0,6	20	**5,45**

1/4



806531

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806555	5,5	0,7	200	**14,65**
806548	4	0,7	150	**12,10**
806531	2,8	0,6	100	**8,45**
806524	1,8	0,6	65	**6,20**

1/6



806630

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
806654	3,4	0,7	200	**13,65**
806647	2,4	0,7	150	**8,90**
806630	1,6	0,6	100	**6,20**
806623	1	0,6	65	**5,05**

1/9



806722

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€	
806746	1,3	0,7	150	**8,60**	N
806739	1	0,7	100	**6,00**	
806722	0,6	0,6	65	**4,10**	

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE - TRAFORATI

1/1



807132

- Fondo traforato.
- Lati traforati con altezza di 100 mm o superiore.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
807132	14	0,6	100	**23,75**
807125	9	0,6	65	**18,65**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
807118	5	0,6	40	**16,85**

2/3



807224

- Diametro dei fori 4 mm.
- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
807224	5,5	0,6	65	**14,95**

1/2



807330

- Diametro dei fori 4 mm.
- Fondo traforato.
  Lati traforati con altezza di 100 mm o superiore.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
807330	6,5	0,6	100	**15,30**

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	€
807323	4	0,6	65	**11,00**



806845

COPERCHIO GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**10,90**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**10,25**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**6,10**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**5,80**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**4,75**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**3,25**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**2,60**



806937

COPERCHIO GASTRONORM CON SCANSO PER CUCCHIAIO

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**11,70**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**10,75**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**6,45**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**6,20**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**5,05**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**3,70**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**3,00**



804209

COPERCHIO PER CONTENITORI GN CON ALLOGGIAMENTO IMPUGNATURA

codice	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	**31,15**
804223	GN 1/2	265x325	**19,85**
804230	GN 1/3	325x176	**16,05**



807606

COPERCHIO PER CONTENITORI GN CON BORDO IN SILICONE

- Con bordo in silicone per una tenuta ermetica.
- La guarnizione ermetica aiuta a mantenere il cibo fresco e previene le perdite durante il trasporto.
- Si adatta al contenitore Gastronorm Kitchen & Budget Line, i contenitori devono essere più profondi di 65 mm per fornire una tenuta sicura.

codice	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**42,25**
807613	GN 2/3	354x325	**36,35**
807620	GN 1/2	265x325	**27,25**
807651	GN 1/6	156x142	**12,95**
807644	GN 1/4	265x162	**17,90**
807637	GN 1/3	325x176	**20,75**



806197



804322

INSERTI PERFORATI GASTRONORM

codice	GN	€
806197	GN 1/1	**19,20**
806296	GN 2/3	**15,75**
806395	GN 1/2	**11,00**
806494	GN 1/3	**9,25**
806593	GN 1/4	**8,15**
806692	GN 1/6	**5,80**

COPERCHIO CON ALLOGGIAMENTO IMPUGNATURA

codice	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	**57,40**
804339	GN 1/3	325x176	**42,65**



STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di bagnomaria e chafing dish.

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**6,05**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**6,45**

CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE

- Design molto solido.
- Bordi lisci, facili da pulire.
- Destinati ad essere utilizzati in forni a convezione, frigoriferi, bagnomaria e scaldavivande.

S.S. stainless steel · oven · stackable

-40°C 300°C



Per l'uso a temperature tra -40 °C / 300 °C.

Resistente alla corrosione (se utilizzato correttamente).

Spessore 0,6-0,7 mm.

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



800133

codice	litri	H (mm)	€
800157	28	200	**28,65**
800140	21	150	**23,35**
800133	14	100	**16,10**
800126	9	65	**11,95**
800119	5	40	**10,55**
800102	2,5	20	**9,30**

2/3



800232

codice	litri	H (mm)	€
800225	5,5	65	**10,15**
800249	13	150	**20,55**
800232	9	100	**13,70**
800218	3	40	**8,80**

1/2



800331

codice	litri	H (mm)	€
800355	12,5	200	**19,00**
800348	9,5	150	**15,20**
800331	6,5	100	**11,05**
800324	4	65	**7,60**
800317	2	40	**6,55**
800300	1	20	**5,20**

1/3



800430

codice	litri	H (mm)	€
800454	7,8	200	**15,65**
800447	5,7	150	**12,10**
800430	4	100	**8,30**
800423	2,5	65	**5,80**
800416	1,5	40	**5,40**
800409	0,8	20	**4,95**

1/4



800539

codice	litri	H (mm)	€
800553	5,5	200	**13,20**
800546	4	150	**10,90**
800539	2,8	100	**7,60**
800522	1,8	65	**5,55**

1/6



800638

codice	litri	H (mm)	€
800652	3,4	200	**12,30**
800645	2,4	150	**8,05**
800638	1,6	100	**5,60**
800621	1	65	**4,60**

1/9



800737

codice	litri	H (mm)	€
800744	1,3	150	**7,75** N
800737	1	100	**5,40**
800720	0,6	65	**3,65**

CONTENITORE GASTRONORM BUDGET LINE CON MANIGLIE

1/1


817148

codice	litri	H (mm)	€
817155	28	200	**34,80**
817148	21	150	**28,85**

1/2


817346

codice	litri	H (mm)	€
817353	12,5	200	**24,00**
817346	9,5	150	**19,90**

1/3


817445

codice	litri	H (mm)	€
817452	7,8	200	**20,30**
817445	5,7	150	**16,40**


806845

COPERCHIO GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**10,90**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**10,25**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**6,10**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**5,80**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**4,75**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**3,25**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**2,60**


806937

COPERCHIO GASTRONORM CON SCANSO PER CUCCHIAIO

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**11,70**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**10,75**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**6,45**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**6,20**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**5,05**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**3,70**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**3,00**


817810

COPERCHIO GASTRONORM

- Con incavi per le maniglie.

codice	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	**6,65**
817841	GN 1/3	325x176	**6,30**
817810	GN 1/1	530x325	**11,55**


807613

COPERCHIO PER CONTENITORI GN CON BORDO IN SILICONE

- Con bordo in silicone per una tenuta ermetica.
- La guarnizione ermetica aiuta a mantenere il cibo fresco e previene le perdite durante il trasporto.
- Si adatta al contenitore Gastronorm Kitchen & Budget Line, i contenitori devono essere più profondi di 65 mm per fornire una tenuta sicura.

codice	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**42,25**
807613	GN 2/3	354x325	**36,35**
807620	GN 1/2	265x325	**27,25**
807651	GN 1/6	156x142	**12,95**
807644	GN 1/4	265x162	**17,90**
807637	GN 1/3	325x176	**20,75**


806197

INSERTI PERFORATI GASTRONORM

codice	GN	€
806197	GN 1/1	**19,20**
806296	GN 2/3	**15,75**
806395	GN 1/2	**11,00**
806494	GN 1/3	**9,25**
806593	GN 1/4	**8,15**
806692	GN 1/6	**5,80**



804322

COPERCHIO CON ALLOGGIAMENTO IMPUGNATURA

codice	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	**57,40**
804339	GN 1/3	325x176	**42,65**



STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di bagnomaria e chafing dish.

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**6,05**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**6,45**

CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO NERO

- Contenitori Gastronorm professionali di alta qualità in policarbonato nero.
- Non assorbono gli odori e sapori.
- Resistenti alla temperatura da -40 °C a 110 °C.

PC polycarbonate · stackable

-40°C 110°C

Guarda il video



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


862223

codice	litri	H (mm)	€
862216	21	150	**30,90**
862223	14	100	**28,30**
862209	9	65	**22,05**

1/2


862421

codice	litri	H (mm)	€
862407	12,5	200	**20,50**
862414	9,5	150	**17,55**
862421	6,5	100	**12,35**
862438	4	65	**10,75**

1/3


862520

codice	litri	H (mm)	€
862506	7,8	200	**15,95**
862513	5,7	150	**12,95**
862520	4	100	**10,10**
862537	2,5	65	**8,15**

1/4


862629

codice	litri	H (mm)	€
862612	4	150	**10,35**
862629	2,8	100	**9,05**
862636	1,8	65	**7,15**

1/6


862728

codice	litri	H (mm)	€
862704	3,4	200	**9,45**
862711	2,4	150	**8,40**
862728	1,6	100	**6,45**
862735	1	65	**5,85**

1/9


862827

codice	litri	H (mm)	€
862827	1	100	**5,15**

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	**15,55**
862926	GN 1/2	325x265	**8,45**
862933	GN 1/3	325x176	**6,45**
862940	GN 1/4	265x162	**5,85**
862957	GN 1/6	176x162	**5,55**


862902

CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO BIANCO

- Contenitori Gastronorm professionali di alta qualità in policarbonato bianco.
- Non assorbono odori o sapori.
- Resistenti alla temperatura da -40 °C a 110 °C.



-40°C 110°C

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm

1/1



862285

codice	litri	H (mm)	€
862285	9	65	**22,05**

1/2



862476

codice	litri	H (mm)	€
862476	6,5	100	**12,35**
862483	4	65	**10,75**

1/3



862575

codice	litri	H (mm)	€
862568	5,7	150	**12,95**
862575	4	100	**10,10**
862582	2,5	65	**8,15**

1/4



862674

codice	litri	H (mm)	€
862674	2,8	100	**9,05**
862681	1,8	65	**7,15**

1/6



862773

codice	litri	H (mm)	€
862766	2,4	150	**8,40**
862773	1,6	100	**6,45**
862780	1	65	**5,85**



862964

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	**15,55**
862964	GN 1/2	265x325	**8,45**
862971	GN 1/3	325x176	**6,45**
862988	GN 1/4	265x162	**5,85**
862995	GN 1/6	176x162	**5,55**

CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRASPARENTE

- Contenitori professionali di alta qualità in policarbonato trasparente inodore ed insapore.
- Resistenti a temperature da -40 °C a 110 °C.

PC polycarbonate

stackable

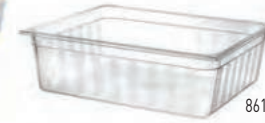


Utilizzabile con temperature tra -40°C / 110°C



Graduato

2/1



861196

codice	litri	H (mm)	€
861196	58	200	**68,85**

1/1



861226

codice	litri	H (mm)	€
861202	24	200	**36,75**
861219	21	150	**27,25**
861226	14	100	**24,40**
861233	9	65	**18,55**

1/2



861424

codice	litri	H (mm)	€
861400	12,5	200	**18,85**
861417	9,5	150	**15,55**
861424	6,5	100	**11,65**
861431	4	65	**10,35**

1/3



861523

codice	litri	H (mm)	€
861509	7,8	200	**14,95**
861516	5,7	150	**12,05**
861523	4	100	**9,55**
861530	2,5	65	**7,75**

1/4



861622

codice	litri	H (mm)	€
861608	5,5	200	**13,35**
861615	4	150	**10,10**
861622	2,8	100	**8,60**
861639	1,8	65	**6,75**

1/6



861721

codice	litri	H (mm)	€
861707	3,4	200	**9,05**
861714	2,4	150	**7,75**
861721	1,6	100	**6,20**
861738	1	65	**5,55**

1/9



861820

codice	litri	H (mm)	€
861820	1	100	**4,90**
861837	0,6	65	**4,25**

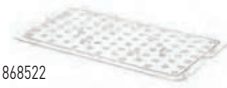


864104

COPERCHI GASTRONORM

- Senza aperture.
- Adatti per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inox

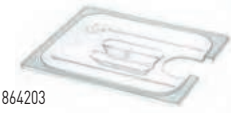
codice	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	**40,95**
864104	GN 1/1	530x325	**14,95**
864128	GN 1/2	265x325	**8,15**
864135	GN 1/3	325x176	**6,20**
864142	GN 1/4	265x162	**5,55**
864159	GN 1/6	176x162	**5,35**
864166	GN 1/9	176x108	**3,70**



868522

SGOCCIOLATOIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	**11,05**
868546	GN 1/2	265x206	**7,00**
868553	GN 1/3	266x116	**3,25**
868577	GN 1/6	118x106	**2,15**



864203

COPERCHIO PER CONTENITORI GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

- Con apertura.
- Adatti per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inox.

codice	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	**20,75**
864203	GN 1/1	530x325	**25,95**

CONTENITORI GASTRONORM POLIPROPILENE

- Non assorbe odori e sapori.
- Resistenti alla temperatura da -40 °C a 80 °C.



-40°C 80°C

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


880029

codice	litri	H (mm)	€
880005	28	200	**22,75**
880012	21	150	**17,90**
880029	14	100	**15,95**

1/2


880128

codice	litri	H (mm)	€
880104	12,5	200	**11,65**
880111	9,5	150	**9,75**
880128	6,5	100	**7,60**

1/3

880227

codice	litri	H (mm)	€
880203	7,8	200	**9,70**
880210	5,7	150	**8,05**
880227	4	100	**6,20**

1/4

880326

codice	litri	H (mm)	€
880302	5,5	200	**7,80**
880319	4	150	**6,85**
880326	2,8	100	**5,55**

1/6

880425

codice	litri	H (mm)	€
880401	3,4	200	**6,20**
880418	2,4	150	**5,40**
880425	1,6	100	**3,85**

1/9

880524

codice	litri	H (mm)	€
880524	1	100	**3,00**


880609

COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori HENDI in polipropilene, a norma HACCP.

codice	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	**7,20**
880616	GN 1/2	325x265	**4,30**
880623	GN 1/3	325x176	**3,45**
880630	GN 1/4	265x162	**2,40**
880647	GN 1/6	176x162	**1,70**
880654	GN 1/9	176x108	**1,50**


881811

COPERCHIO GASTRONORM A CHIUSURA ERMETICA

- Coperchio con guarnizione ermetica in santoprene, la tenuta è talmente forte da evitare perdite quando il contenitore è inclinato.
- Con sfiato per una facile apertura.



codice	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	**18,55**
881811	GN 1/2	325x265	**13,35**
881828	GN 1/3	325x176	**9,30**
881835	GN 1/4	265x162	**7,50**
881842	GN 1/6	176x162	**6,85**
881859	GN 1/9	176x108	**6,20**

CONTENITORI HACCP

- Contenitori Gastronorm - coperchi non inclusi.
- Tenuta ermetica.
- Non assorbe odori e sapori.
- Coperchi e clip coperchio (verde, giallo, blu o rosso come da linee guida HACCP) disponibili separatamente.
- Etichetta per il monitoraggio dei processi di conservazione degli alimenti.
- Pennarelli cancellabili speciali non inclusi.
- Resistente a temperature da -40°C a 80°C.

PP polypropylene · stackable

-40°C 80°C



Guarda il video






GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

codice	litri	H (mm)	€
880050	28	200	**23,75**
880067	21	150	**18,55**
880074	12	100	**16,60**
880036	9	65	**13,65**

1/2



880159

codice	litri	H (mm)	€
880159	12,5	200	**13,35**
880166	9,5	150	**10,85**
880173	6,5	100	**9,05**

1/3



880258

codice	litri	H (mm)	€
880258	7,8	200	**11,05**
880265	5,7	150	**9,50**
880272	4	100	**8,05**
880289	2,5	65	**6,65**

1/4



880371

codice	litri	H (mm)	€
880357	5,5	200	**10,15**
880364	4	150	**8,40**
880371	2,8	100	**5,85**
880388	1,8	65	**5,40**

1/6



880456

codice	litri	H (mm)	€
880456	3,4	200	**6,85**
880463	2,4	150	**6,35**
880470	1,6	100	**5,25**
880487	1	65	**4,50**

1/9



880555

codice	litri	H (mm)	€
880555	0,9	100	**4,25**
880562	0,6	65	**3,75**

COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori HENDI in polipropilene, a norma HACCP.

codice	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	**7,20**
880616	GN 1/2	325x265	**4,30**
880623	GN 1/3	325x176	**3,45**
880630	GN 1/4	265x162	**2,40**
880647	GN 1/6	176x162	**1,70**
880654	GN 1/9	176x108	**1,50**



880623

CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister.

codice	colore	quantità	€
880661	Rosso	12	**6,85**
880678	Verde	12	**6,85**
880685	Giallo	12	**6,85**
880692	Blu	12	**6,85**
880869	Porpora	12	**6,85**



880661 880685 880692 880678 880869

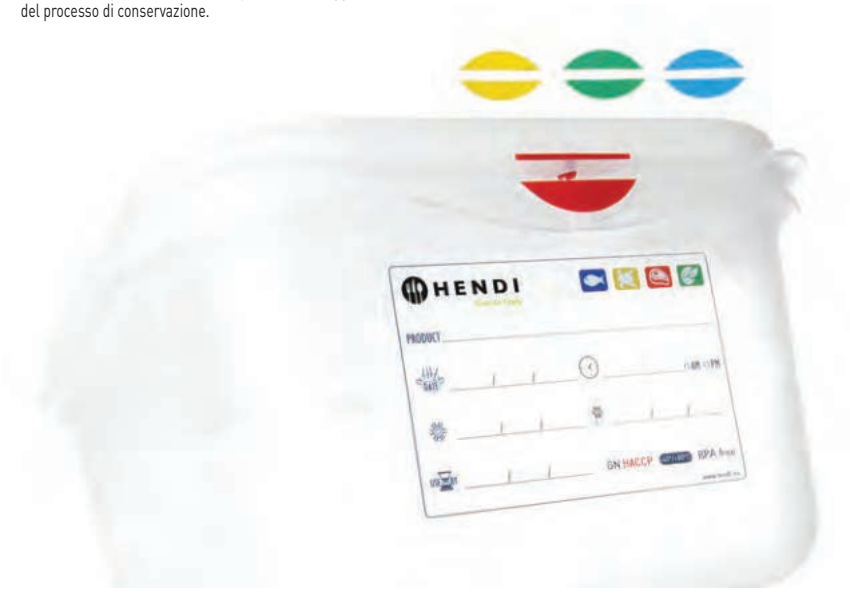
CONTENITORI IN POLIPROPILENE GN HACCP, CON COPERCHI, SIGILLATI

NEW

PP polypropylene

stackable

- Realizzato in polipropilene.
- Non assorbe gli odori.
- Clip a colori incluse (verde, giallo, blu e rosso).
- Impilabile.
- Con coperchio.
- Etichetta incorporata nel materiale per il monitoraggio del processo di conservazione.
- Etichette lavabili.
- Guarnizione sicura e resistente alle perdite.
- I marcatori per il riempimento delle etichette devono essere ordinati separatamente.
- Resistenza alla temperatura: da -20°C a +90°C.



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



873342

2/3



873298

CONTENITORE GN 1/1 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873366	28	200	**34,50**
873359	21	150	**31,15**
873342	13	100	**27,25**
873335	8	65	**25,95**

CONTENITORE GN 2/3 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873328	19	200	**27,00**
873311	13,5	150	**24,05**
873298	9	100	**21,20**

1/2



873267

CONTENITORE GN 1/2 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873281	12,5	200	**20,95**
873267	6,5	100	**15,80**
873274	10	150	**18,20**
873250	4	65	**15,40**

1/3



873236

CONTENITORE GN 1/3 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873243	6	150	**14,10**
873236	4	100	**12,20**
873229	2,5	65	**11,00**

1/4



873199

CONTENITORE GN 1/4 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873212	4,3	150	**11,20**
873199	2,8	100	**10,25**
873182	1,8	65	**9,70**

1/6



873168

CONTENITORE GN 1/6 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873175	2,6	150	**9,05**
873168	1,7	100	**8,40**
873151	1,1	65	**7,60**

1/9



873137

CONTENITORE GN 1/9 POLIPROPILENE

codice	litri	H (mm)	€
873144	1,5	150	**7,95**
873137	1	100	**7,30**
873120	0,6	65	**6,45**



871546

PENNARELLI PER ETICHETTATURA

– 2 pezzi - per etichettaggio contenitori per alimenti.

codice	quantità	€
871546	2	**12,70**



CONTENITORE PER ALIMENTI CON DIVISORIO

NEW

PP polypropylene

stackable



1,9 l 870907 | 3,8 l 870914 | 5,7 l 870921 | 7,6 l 870938 | 11,4 l 870945 | 17,2 l 870952 | 20,8 l 870969

- Realizzato in polipropilene trasparente.
- Senza BPA.
- Scala graduata in volume sulla parete del contenitore.
- Resistenza alla temperatura: da -40 °C a +70 °C.
- Impilabile.
- Adatto per l'uso nel microonde.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Riciclabile.
- Il coperchio può essere acquistato separatamente.

codice	litri	mm	€
870907	1,9	190x190x(H)95	**4,05**
870914	3,8	190x190x(H)180	**5,55**
870921	5,7	235x235x(H)180	**7,85**
870938	7,6	235x235x(H)230	**8,85**
870945	11,4	290x290x(H)210	**12,40**
870952	17,2	290x290x(H)320	**16,25**
870969	20,8	290x290x(H)400	**21,50**

PP polypropylene | stackable NEW



COPERCHIO PER CONTENITORE PER ALIMENTI

- Realizzato in polipropilene.
- Materiale completamente privo di BPA.
- Resistenza alla temperatura da -40 °C a +70 °C.
- Sicuro per microonde.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Riciclabile.

codice	mm		€
870976	190x190	870907, 870914	**1,80**
870983	235x235	870921, 870938	**2,40**
870990	290x290	870945, 870952, 870969	**3,60**

CONTENITORE PER UOVA OVOBOX 120

- Destinato alla conservazione sicura in una camera fredda delle uova sterilizzate, senza il rischio di trasferire la salmonella sulle uova o nella camera fredda.
- Contenitore perfettamente trasparente in polipropilene, il contenuto del contenitore è sempre visibile.
- Contenitore GN 2/3, adatto per 4 vassoi riempiti di uova.
- Il set include: contenitore, coperchio, 8 vassoi per uova.
- Vassoi realizzati in PET, impilabili, con tagli profilati su entrambi i lati per una facile rimozione dei vassoi dal contenitore.
- Ogni vassoio può contenere 30 uova (5 x 6 file): l'intero contenitore può contenere 120 uova in totale.
- Resistenza alla temperatura: -40 °C – +80 °C.
- Il contenitore e i vassoi sono lavabili in lavastoviglie.
- I vassoi aggiuntivi possono essere acquistati separatamente.
- ATTENZIONE: le uova devono essere sterilizzate prima di essere collocate sui vassoi e nel contenitore per evitare la contaminazione da salmonella.
- Posizionare i vassoi per uova alternativamente nel contenitore, ruotando ciascuno di 90 gradi rispetto a quello precedente.

codice	litri	mm	€
870785	18	355x325x(H)200	**35,75**

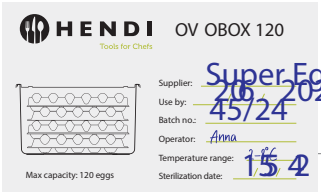


870785

inclusi

8x

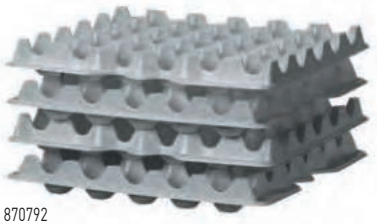




SET DI 4 VASSOI PER UOVA PER HENDI OVOBOX 120.

- Realizzato in PET.
- Ogni vassoio può contenere 30 uova (5 x 6 file): l'intero set può contenere 120 uova in totale.
- Facilmente impilabile.
- Resistenza alla temperatura: -40 °C – +80 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Consigliato per l'uso con il contenitore di uova HENDI OVOBOX 120 (codice: 870785).
- ATTENZIONE: prima di mettere le uova sui vassoi, sterilizzarle per evitare la contaminazione da salmonella.

codice	mm	€
870792	291x288x(H)41	**7,75**



870792

ALLERGIE ALIMENTARI

Quando si cucina per clienti con allergie alimentari é importante prevenire la contaminazione incrociata. Grazie all´aggiunta del viola alle colorazioni HACCP avrai tutti gli struenti per produrre pasti alle persone con allergie in modo sicuro.



-40°C 80°C

Guarda il video

PP polypropylene stackable

1/1



880050

codice	litri	H (mm)	€
880050	28	200	**23,75**
880067	21	150	**18,55**
880074	12	100	**16,60**
880036	9	65	**13,65**

1/2



880159

codice	litri	H (mm)	€
880159	12,5	200	**13,35**
880166	9,5	150	**10,85**
880173	6,5	100	**9,05**

1/3



880258

codice	litri	H (mm)	€
880258	7,8	200	**11,05**
880265	5,7	150	**9,50**
880272	4	100	**8,05**
880289	2,5	65	**6,65**

1/4



880371

codice	litri	H (mm)	€
880357	5,5	200	**10,15**
880364	4	150	**8,40**
880371	2,8	100	**5,85**
880388	1,8	65	**5,40**

1/6



880456

codice	litri	H (mm)	€
880456	3,4	200	**6,85**
880463	2,4	150	**6,35**
880470	1,6	100	**5,25**
880487	1	65	**4,50**

1/9



880555

codice	litri	H (mm)	€
880555	0,9	100	**4,25**
880562	0,6	65	**3,75**

DAIRY FREE

GLUTEN FREE

EGG FREE

PEANUT FREE



PP polypropylene

stackable

COPERCHIO GASTRONORM PORPORA

- Adatto a tutti i contenitori HENDI in polipropilene, a norma HACCP.

codice	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	**7,50**
881712	GN 1/2	325x265	**4,50**
881729	GN 1/3	325x176	**3,60**
881736	GN 1/4	265x162	**2,55**
881743	GN 1/6	176x162	**1,90**
881750	GN 1/9	176x108	**1,65**



S.S. stainless steel

PINZA PER SERVIZIO HACCP 250 MM

codice	colore	mm	€
171882	Porpora	(L)250	**5,15**



HDPE polyethylene

TAGLIERI HACCP GASTRONORM

- Un lato liscio e l'altro lato con la scanalatura.

codice	colore		mm	spessore (mm)	€
826065	Porpora	GN 1/1	530x325	15	**27,25**
826164	Porpora	GN 2/3	325x265	12	**12,70**



HDPE polyethylene

TAGLIERE HACCP

- Superficie liscia su entrambi i lati, adatta al taglio.

codice	colore	mm	€
825662	Porpora	600x400x(H)18	**43,55**
825570	Porpora	450x300x(H)12,7	**14,65**



COLTELLO DA CUCINA

PP polypropylene

S.S. stainless steel

HACCP compliant

wash

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842676	2,5	180	320	**8,65**
842775	2,5	240	385	**10,25**

ADESIVI RIUTILIZZABILI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Riutilizzabile.
- Etichetta in 3 lingue: tedesco, italiano e inglese.
- Facile da rimuovere da plastica, metallo e vetro.
- Ogni giorno della settimana contrassegnato con un colore diverso.
- Rimuovere l'adesivo prima di lavare i contenitori.
- Etichette autoadesive per una facile identificazione dei prodotti semilavorati e finiti; da utilizzare per soddisfare gli standard di sicurezza nel settore della ristorazione.

NEW



850794

SET DI ETICHETTE DI SICUREZZA RIUTILIZZABILI PER ALIMENTI CON DISPENSER

- Erogatore in cartone resistente e spesso.
- Numero di adesivi per rotolo: 7000 pezzi.
- Capacità: 7 rotoli di etichette.
- Dimensione etichetta: 25x25 mm.
- Incluso nel set: dispenser, 7 rotoli di etichette per ogni giorno della settimana.

codice	mm	€
850794	240x80x(H)100	**31,15**

NEW



850763

ADESIVO RIUTILIZZABILE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, "USO DA"

- Spazio per data, ora e note aggiuntive.
- Numero di adesivi per rotolo: 500 pezzi.

codice	quantità	mm	€
850763	500	100x50	**7,75**

NEW



850695 850701 850718 850725

850732 850749 850756

ADESIVI GIORNALIERI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, RIUTILIZZABILI

- Spazio per note extra.
- Numero di adesivi per rotolo: 1000 pezzi.

codice	-	quantità	mm	€
850695	Lunedì	1000	25x25	**4,10**
850701	Martedì	1000	25x25	**4,10**
850718	Mercoledì	1000	25x25	**4,10**
850725	Giovedì	1000	25x25	**4,10**
850732	Venerdì	1000	25x25	**4,10**
850749	Sabato	1000	25x25	**4,10**
850756	Domenica	1000	25x25	**4,10**



NEW



850787

ADESIVO RIUTILIZZABILE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, "UTILIZZARE PER PRIMO"

- Numero di adesivi per rotolo: 500 pezzi.

codice	quantità	mm	€
850787	500	ø50	**7,75**

ADESIVO RIUTILIZZABILE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, "USA PRIMA"

- Spazio per data, ora e note aggiuntive.
- Numero di adesivi per rotolo: 500 pezzi.

codice	quantità	mm	€
850770	500	ø50	**7,75**



NEW



850770

NEW S.S. stainless steel



SUPPORTO PER CONTENITORE GASTRONORM

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Per l'organizzazione di contenitori GN (non inclusi).
- Piedini in gomma antiscivolo.
- Montaggio a parete opzionale.

codice	mm	€
820049	745x245x(H)215	**103,35**
820032	512x245x(H)215	**77,35**



820032

3x GN 1/6



2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049



NEW

PE polyethylene | stackable | wash



873410



873427



873434



873441

VASSOIO DI PREPARAZIONE

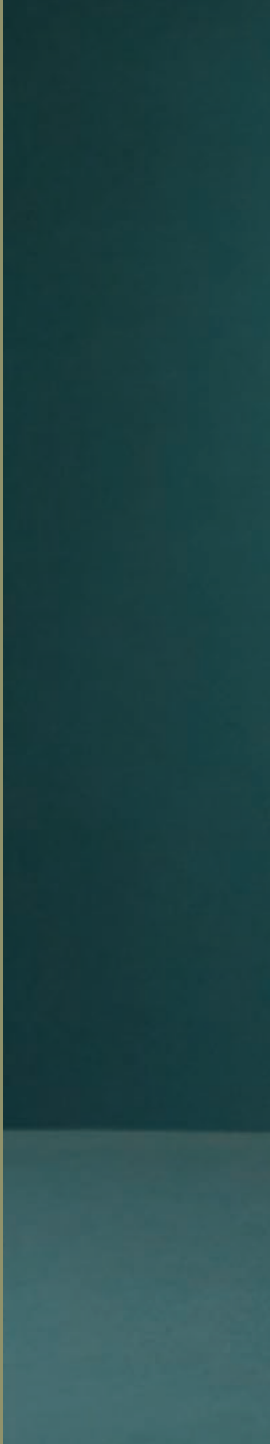
- Realizzato in polietilene.
- Lavabili in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
873410	3	340x235x(H)70	**6,10**
873427	6	430x285x(H)75	**7,40**
873434	8	480x330x(H)80	**10,45**
873441	12	535x385x(H)85	**14,90**

02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut







TAGLIERI HACCP

- In polietilene HDPE 500.
- Rispetta la normativa HACCP.
- Utlizzabile su entrambi i lati.
- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

HDPE polyethylene



POLIE-TILENE MOLTO DURO

TAGLIERE HACCP 600X400

- Superficie liscia su entrambi i lati, adatta al taglio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
825600	Bianco	600x400	18	**43,55**
825617	Rosso	600x400	18	**43,55**
825624	Blu	600x400	18	**43,55**
825631	Verde	600x400	18	**43,55**
825648	Marrone	600x400	18	**43,55**
825655	Giallo	600x400	18	**43,55**
825662	Porpora	600x400	18	**43,55**

TAGLIERI HACCP 450X300

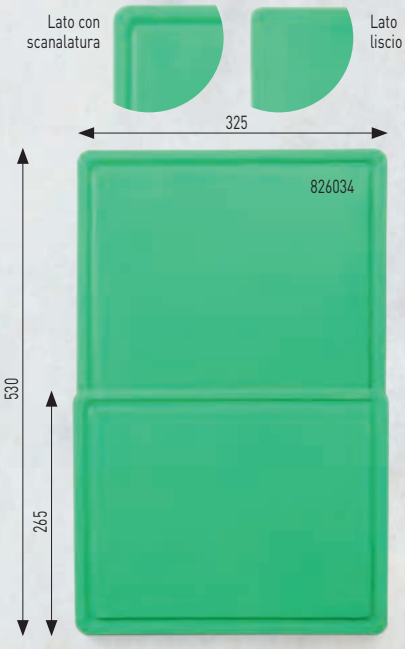
- Superficie liscia su entrambi i lati, adatta al taglio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
825518	Bianco	450x300	13	**14,65**
825525	Rosso	450x300	13	**14,65**
825532	Blu	450x300	13	**14,65**
825549	Verde	450x300	13	**14,65**
825556	Marrone	450x300	13	**14,65**
825563	Giallo	450x300	13	**14,65**
825570	Porpora	450x300	13	**14,65**

TAGLIERI HACCP

- In polietilene HDPE 500.
- Rispetta la normativa HACCP.
- Utlizzabile su entrambi i lati.
- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

HDPE polyethylene





POLIE-TILENE MOLTO DURO

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

- Un lato liscio e l'altro lato con la scanalatura.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826003	Bianco	530x325	15	**27,25**
826010	Rosso	530x325	15	**27,25**
826027	Blu	530x325	15	**27,25**
826034	Verde	530x325	15	**27,25**
826041	Marrone	530x325	15	**27,25**
826058	Giallo	530x325	15	**27,25**
826065	Porpora	530x325	15	**27,25**

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

- Un lato liscio e l'altro lato con la scanalatura.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826102	Bianco	325x265	12	**12,70**
826119	Rosso	325x265	12	**12,70**
826126	Blu	325x265	12	**12,70**
826133	Verde	325x265	12	**12,70**
826140	Marrone	325x265	12	**12,70**
826157	Giallo	325x265	12	**12,70**
826164	Porpora	325x265	12	**12,70**
826171	Nero	325x265	12	**12,70**


826676

HDPE polyethylene

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1 - SET DI 6 COLORI

- Set di 6 nei colori rosso, marrone, blu, verde, bianco, giallo.
- Ogni tagliere ha uno spessore di 10 mm.

codice	spessore (mm)	mm	€
826676	10	530x325	**116,35**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

LDPE polyethylene | wash

NEW

TAGLIERI HACCP

- Realizzato in LDPE (polietilene a bassa densità).
- Entrambi i lati sono lisci e adatti all'uso.
- Conforme allo standard HACCP.
- Disponibile in 6 colori.
- Lavabile in lavastoviglie a cicli brevi.



TAGLIERE HACCP 600X400

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
827109	Bianco	600x400	15	**25,95**
827116	Rosso	600x400	15	**25,95**
827123	Blu	600x400	15	**25,95**
827130	Verde	600x400	15	**25,95**
827147	Marrone	600x400	15	**25,95**
827154	Giallo	600x400	15	**25,95**

TAGLIERE HACCP GN 1/1

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826805	Bianco	530x325	10	**12,95**
826812	Rosso	530x325	10	**12,95**
826850	Giallo	530x325	10	**12,95**
826829	Blu	530x325	10	**12,95**
826836	Verde	530x325	10	**12,95**
826843	Marrone	530x325	10	**12,95**

TAGLIERE HACCP GN 1/2

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826904	Bianco	325x265	10	**5,85**
826911	Rosso	325x265	10	**5,85**
826928	Blu	325x265	10	**5,85**
826935	Verde	325x265	10	**5,85**
826942	Marrone	325x265	10	**5,85**
826959	Giallo	325x265	10	**5,85**

TAGLIERE HACCP 450X300

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
827000	Bianco	450x300	10	**9,75**
827017	Rosso	450x300	10	**9,75**
827024	Blu	450x300	10	**9,75**
827031	Verde	450x300	10	**9,75**
827048	Marrone	450x300	10	**9,75**
827055	Giallo	450x300	10	**9,75**



825686

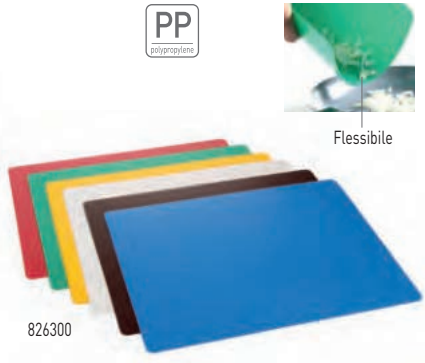
LDPE polyethylene | PP polypropylene

SET DI 6 TAGLIERI HACCP CON RACK.

- Il set include:
  - 6 taglieri in LDPE (polietilene a bassa densità),
  - 1 rack in PP (polipropilene).
- Entrambi i lati di ciascun tagliere sono lisci e adatti all'uso.
- Taglieri con colori codificati conformi agli standard HACCP.
- Il rack può anche essere acquistato separatamente (codice: 825693).

codice	spessore (mm)	mm	€
825686	10	450x300	**69,55**





TAGLIERE CON MANICO

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Utilizzabile su entrambi i lati, liscio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826348	Bianco	250x150	10	**4,25**
826478	Nero	250x150	10	**4,25**
826355	Bianco	300x200	10	**6,85**
826485	Nero	300x200	10	**6,85**

TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI

- Colori codificati dei 6 taglieri per facilitare l'igiene in cucina.
- Bianco, rosso, blu, verde, marrone, giallo.
- Flessibile, consente di versare facilmente i prodotti tagliati.
- Leggero e facile da riporre e trasportare.

codice	spessore (mm)	mm	€
826300	1	380x305	**16,85**





TAGLIERE UNIVERSALE

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Piedini antiscivolo.

codice	spessore (mm)	mm	€
826379	20	450x300	**29,85**
826386	18	500x350	**35,05**
826393	20	600x400	**51,35**

TAGLIERE UNIVERSALE CON SCANALATURA.

- Realizzato in HDPE (polietilene ad alta densità).
- Scanalatura intorno al perimetro per raccogliere il liquido – previene fuoriuscite su un piano di lavoro.
- Lavabile in lavastoviglie, solo in lavastoviglie professionali a ciclo breve.

codice	mm	€
826362	355x250x(H)15	**16,85**

STUOINO ANTISCIVOLO

- Stuoino antiscivolo multifunzionale.
- In PVC.
- Tagliabile su misura.
- Lavabile a mano a 40°C.
- Non adatto al contatto diretto con il cibo.

codice	mm	€
598047	1500x300	**4,25**



TAVOLA PER BAGUETTE

- Legno di faggio massiccio.
- Modello combinato, 1 scanalato laterale e 1 scanalato centrale.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	€
505403	18	530x325	**33,75**

TAGLIERE CON BORDO

- In solido legno di faggio.
- Con scolatoio.

codice	spessore (mm)	mm	€
505205	16	390x230	**15,55**

TAGLIERE CON MANICO

- In solido legno di faggio.
- Non adatto alla lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	€
505106	13	390x160	**12,95**



TAGLIERE

- In caucciù / legno.
- Non adatto alla lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	€
506905	45	530x325	**45,45**
506912	45	265x325	**24,65**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HDPE polyethylene

wash

TAGLIERE IN FIBRA DI LEGNO.

- Realizzato in fibra di legno composita, più densa e più resistente del normale legno naturale.
- Scanalatura intorno al perimetro per la raccolta dei liquidi: riduce le fuoriuscite sui piani di lavoro.
- Dotato di piedini antiscivolo in silicone.
- Con un foro per appendere.
- Disponibile in 3 misure e 2 colori:
  - nero (codici: 505755, 505762, 505779),
  - legno naturale (codici: 505724, 505731, 505748).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	mm	€
505724	Marrone	300x235x(H)6	**20,50**
505731	Marrone	370x275x(H)6	**27,25**
505748	Marrone	440x325x(H)6	**33,75**
505755	Nero	300x235x(H)6	**20,50**
505762	Nero	370x275x(H)6	**27,25**
505779	Nero	440x325x(H)6	**33,75**



505731



505762

TAGLIERE PER PANE

- Realizzato in legno di gomma.
- Griglia rimovibile – a volanti orizzontali.
- 4 piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante il taglio.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	€
505502	20	475x322	**49,35**



505502



826201

S.S. stainless steel

RASTRELLIERA PER TAGLIERI

- Per 6 taglieri spessi fino a 20mm.

codice	mm	€
826201	315x212x(H)200	**22,05**



825693

PP polypropylene

RACK PORTATAGLIERI.

- Realizzato in PP (polipropilene).
- Può contenere 6 taglieri fino a 2,6 cm di spessore.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
825693	320x230x(H)160	**10,35**



German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

COLTELLO PROFI LINE

- Tutti i coltelli di questa serie sono prodotti in un unico pezzo con acciaio tedesco al carbonio.
- Questo speciale tipo di acciaio (cromo-vanadio-mobildene x50CrMoV15) garantisce ottime prestazioni e durata:
  - Affilato come un rasoio
  - Affilatura semplice
  - Lunga durata della lama
  - Altissima resistenza alla corrosione.
- Ogni coltello viene prodotto in fabbrica attraverso un ciclo di 50 fasi ed in maniera tradizionale combinata alle piú sofisticate macchine.
- La durata é sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilitá e precisione.
- Ogni coltello é confezionato in blister.



codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844205	1	Coltello cuoco	3,3	250	390	**46,75**
844212	2		3,3	200	335	**42,85**
844250	3	Coltello da cucina	2	148	262	**32,85**
844311	4	Coltello da prosciutto	2,7	250	380	**42,85**
844304	5		2,6	202	330	**40,00**
844267	6	Coltello per disossare , flessibile	2	150	270	**33,75**
844236	7	Spelucchino	1,9	88	198	**21,45**

codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844328	8	Coltello da salmone, flessibile	2,6	300	430	**47,45**
844298	9	Coltello pane	2,4	213	345	**40,00**
844281	10		2,4	220	350	**40,00**
844335	11	Mannaia, Scanalata	3	165	300	**57,15**
844274	12	Coltello Santoku	3	180	310	**43,25**
844229	13	Forchettone per carne	9	150	285	**33,75**
844403	14	Acciaino per coltelli	10,4	310	450	**48,05**



COLTELLO KITCHEN LINE

- Realizzati in un unico pezzo di acciaio al cromo molibdeno forgiato.
- Grazie alla qualità della lavorazione, i coltelli HENDI sono durevoli e resistenti alla corrosione con filo resistente.
- Un design unico del manico impedisce il deposito di residui di cibo nella zona di congiunzione tra manico e lama.
- Ogni coltello è confezionato singolarmente in blister di plastica.
- Manico in plastica POM profilato.



codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
781319	1	Coltello da cucina	3,3	200	340	**19,20**
781357	2		3,3	150	285	**14,65**
781340	3	Coltello da filetto	3,3	200	330	**13,65**
781371	4	Coltello per dissossare	2,8	150	285	**12,05**
781333	5	Coltello per pane	3,3	210	335	**14,75**
781388	6	Coltello da cucina	3,5	125	240	**8,15**

codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
781395	7	Coltello per sbucciare	3	90	200	**8,15**
781401	8	Forbice per pollame	5,8	140	260	**16,45**
781364	9	Forchettone per carne	1,9	175	290	**13,65**
781302	10	Mannaia	2,4	180	300	**25,95**
781326	11	Coltello da prosciutto	2,4	215	350	**14,65**
781418	12	Acciaino per coltelli	10	230	350	**8,15**

COLTELLI HACCP

- Manico in polipropilene a norma HACCP.
- Ogni coltello é confezionato singolarmente in blister.



COLTELLO MARRONE - PER CARNE COTTA



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842669	1	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842799	2	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**
842966	3	Coltello per prosciutto/ salmone	490	350	1,7	**13,65**

COLTELLO ROSSO - PER CARNE CRUDA



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842423	4	Coltello per carne	285	150	2,5	**6,45**
842522	5	Coltello per filetto	300	150	0,9	**5,70**
842621	6	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842720	7	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**
842928	8	Coltello per prosciutto/ salmone	490	350	1,7	**13,65**

COLTELLO GIALLO - PER POLLAME



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842539	9	Coltello per filetto	300	150	0,9	**5,70**
842638	10	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842737	11	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**

COLTELLO BLU - PER PESCE



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842546	12	Coltello per filetto	300	150	0,9	**5,70**
842645	13	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842744	14	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

IMPUGNATURA ERGONOMICA ANTISCIVOLO



COLTELLO BIANCO - PER FORMAGGIO E PANE



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842256	15	Coltello universale	190	90	1,2	**4,75**
842355	16	Coltello universale	230	130	1,2	**5,25**
842553	17	Coltello per filetto	300	150	0,9	**5,70**
842652	18	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842751	19	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**
843055	20	Coltello per pane, seghettato	385	250	1,5	**7,95**
843154	21	Coltello per pane, seghettato	430	300	1,5	**7,95**

COLTELLO VERDE - PER FRUTTA E VERDURA



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842218	22	Coltello universale	190	90	1,2	**4,75**
842119	23	Coltello universale	205	100	1,2	**4,50**
842317	24	Coltello universale	230	130	1,2	**5,25**
842614	25	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842713	26	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**

COLTELLO VIOLA - ALLERGENI



codice			L (mm)	lama (mm)	spessore (mm)	€
842676	27	Coltello da cucina	320	180	2,5	**8,65**
842775	28	Coltello da cucina	385	240	2,5	**10,25**



IMPUGNATURA ERGONOMICA ANTISCIVOLO

COLTELLO UNIVERSALE - NERO

- Manico in polipropilene a norme HACCP.

PP polypropylene | S.S. stainless steel



codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842201	1	Coltello universale	1,2	90	200	**4,75**
842102	2		1,2	100	210	**4,50**
842409	3	Coltello da filetto	2,5	150	290	**6,45**
842607	4	Coltello da cucina	2,5	180	320	**8,65**
842706	5		2,5	240	380	**10,25**
842904	6	Coltello da salmone	1,7	350	490	**13,65**

codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
843000	7	Coltello per pane	1,5	250	380	**7,95**
843109	8		1,5	300	430	**7,95**
844427	9	Coltello da cucina	2,5	200	330	**8,40**
844410	10		2,5	250	380	**10,10**
844441	11	Coltello per carne	1,8	150	280	**6,85**
844434	12	Coltello per carne	1,8	150	260	**6,85**
781418	13	Acciaino per coltelli	10	230	350	**8,15**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

COLTELLI, SET DI 6 COLORI

- Manico in polipropilene a norma HACCP.
- Con manico in plastica secondo gli standard HACCP.
- Set di 6 colori bianco, rosso, blu, verde, nero e giallo.
- In confezione blister.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842003	1,2	75	175	**19,20**
842010	2,5	90	185	**19,95**



842003



841020

S.S. stainless steel

SPELUCCHINO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
841020	60	165	**4,25**



842010

COLTELLI MULTIUSO

- Lama realizzata in acciaio inossidabile tedesco X50CRMoV-15.
- Manico realizzato in polipropilene.
- Spessore della lama: 1,3 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene | GERMAN STEEL

codice			lama (mm)	L (mm)	€
842447	1	Coltello per verdure, curvo	60	170	**3,85**
842454	2	Coltello per verdure, dritto	70	180	**3,85**
842461	3	Coltello per verdure, appuntito	85	195	**3,85**
842485	4	Coltello da bistecca, seghettato	117	227	**3,85**
842492	5	Coltello multiuso	105	215	**3,85**



842447 842454 842461 842485 842492



856413

S.S. stainless steel | PP polypropylene

COLTELLO PER FORMAGGIO A DOPPIO MANICO

- Lama lunga e rigida in acciaio inossidabile (foglio arrotolato).
- Impugnature ergonomiche in polipropilene.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
856413	3	380	655	**25,35**



Prezzi senza IVA e non vincolanti



COLTELLI PER VERDURE.

- Lama realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità cromo-molibdeno-vanadio (X50CrMoV15).
- Impugnatura in PP (polipropilene).
- Disponibile in 3 colori: nero, rosso, verde.
- Lavabile in lavastoviglie.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene



codice			colore	lama (mm)	€
841129	1	Coltello Tourneo	Nero	(L)158	**5,15**
841532	2		Rosso	(L)158	**5,15**
841549	3		Verde	(L)158	**5,15**
841105	4	Coltello per verdure	Nero	(L)180	**5,15**
841556	5		Rosso	(L)180	**5,15**
841563	6		Verde	(L)180	**5,15**
841136	7	Coltello da pomodoro	Nero	(L)214	**5,15**
841594	8		Rosso	(L)214	**5,15**
841600	9		Verde	(L)214	**5,15**

codice			colore	lama (mm)	€
841112	10	Coltello per verdure appuntito	Nero	(L)192	**5,15**
841570	11		Rosso	(L)192	**5,15**
841587	12		Verde	(L)192	**5,15**
841617	13	Coltello universale	Nero	(L)211	**5,15**
841624	14		Rosso	(L)211	**5,15**
841631	15		Verde	(L)211	**5,15**

PELAVERDURE UNIVERSALE

- Lama realizzata in acciaio inossidabile.
- Impugnatura in PP (polipropilene).
- Disponibile in 3 colori: nero, rosso, verde.
- Lavabile in lavastoviglie.





PELAVERDURE UNIVERSALE ORIZZONTALE.

codice	-	lama (mm)	mm	€
841501	Nero	50	(L)110	**6,45**
841518	Rosso	50	(L)110	**6,45**
841525	Verde	50	(L)110	**6,45**

PELAVERDURE UNIVERSALE CON LAMA SEGHETTATA.

codice	-	lama (mm)	mm	€
841471	Nero	50	(L)175	**6,45**
841488	Rosso	50	(L)175	**6,45**
841495	Verde	50	(L)175	**6,45**



SBUCCIATORE

- Modello trasversale.

codice	lama (mm)	L (mm)	€
841228	50	110	**2,95**



SBUCCIATORE

- Modello diritto.

codice	lama (mm)	L (mm)	€
841235	50	150	**2,95**

PELA-ASPARAGI

- Corpo realizzato in acciaio inossidabile, lame in acciaio inossidabile.
- Impugnatura ergonomica, si adatta perfettamente alla mano per un utilizzo confortevole.
- Schermate lame in PP (polipropilene) incluse.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	lama (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	**6,45**





856314

FORBICE DA POLLAME

- In acciaio al carbonio.
- Softgrip.

codice	mm	€
856314	(L)240	**18,15**

S.S. stainless steel | PP polypropylene



782590

NEW

FORBICI DA CUCINA

- 2 lame in acciaio inossidabile: 1 dentellato e 1 liscio.
- Manico realizzato in polipropilene.
- Include bordi seghettati aggiuntivi per i dadi di incrinatura.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
782590	(L)252	**5,85**



856420

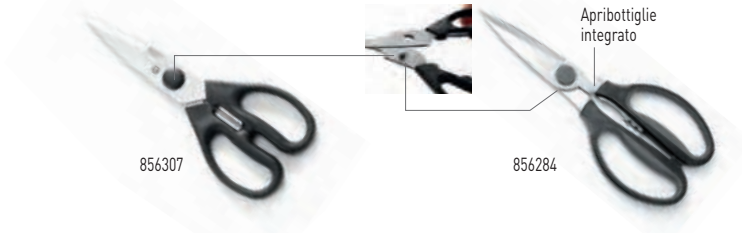
NEW

Al aluminium | S.S. stainless steel

FORBICI PER POLLAME RIMOVIBILI

- Realizzato in acciaio inossidabile e alluminio.
- Smontabile.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
856420	3,5	100	265	**19,45**



856307

856284

FORBICI DA CUCINA

- Lama dentata, realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico realizzato in polipropilene, morbido all'interno.
- Le forbici possono essere smontate in 2 parti per una facile pulizia.

codice	mm	€
856307	(L)200	**12,95**

FORBICI DA CUCINA.

- Lama dentata, realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico realizzato in polipropilene, morbido all'interno.
- Ulteriori bordi dentati nell'impugnatura per rimuovere i tappi dai flaconi.
- Le forbici possono essere smontate in 2 parti per una facile pulizia.

codice	mm	€
856284	(L)225	**18,15**

S.S. stainless steel

MANDOLINA PER TARTUFO

- Lo strumento perfetto per affettare sottili fettine di tartufo.
- Lama in acciaio inox – durezza 55HRC.
- Alloggiamento lama in acciaio inox.
- Regolazione lama tramite vite.
- Spessore fetta: da 0,2 a 3 mm.

codice	mm	€
229835	220x85	**31,85**





229835



18/0 stainless steel

856260

PRESSA PER AGLIO

- Realizzata in acciaio inossidabile, resistente e facile da pulire.
- Il suo arco curvo consente uno schiacciamento rapido e senza sforzo.
- Gazie alle sue dimensioni e ai numerosi fori nella rete, e´ possibile frantumare piu´ spicchi d´aglio contemporaneamente.
- Utile anche per altri prodotti diversi dall'aglio, come lo zenzero.
- Diametro foro: ø3 mm

codice	mm	€
856260	105x50	**16,85**



570715

Al aluminium

PRESSA PER AGLIO

- Ha una struttura solida in un unico pezzo di alluminio.
- ATTENZIONE: non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
570715	175x30	**11,65**



856123

PP polypropylene S.S. stainless steel

PRESSA PER AGLIO

- Facile da pulire.
- Due griglie rimovibili.

codice	mm	€
856123	180x25	**12,95**

ABS plastic 18/0 stainless steel

NEW

AFFETTATRICE DI ANANAS

- Asta centrale in acciaio inossidabile 18/0.
- Impugnatura in ABS.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
856437	240x100x(H)240	**12,95**



856437



S.S.
stainless steel

SET DI COLTELLI DA 9 PEZZI

- Realizzati in un unico pezzo di acciaio inossidabile 3Cr13.
- Manico in acciaio inossidabile 430 con rivestimento in gomma.
- Grazie alla massima qualità della lavorazione, i coltelli sono robusti e resistenti alla corrosione con filo della lama di lunga durata.
- Con maniglia sicura e profilata.
- Incluso:
  1 - Coltello per sbucciare - 193 mm
  2 - Coltello per disossare - 285 mm
  3 - Coltello da pane - 333 mm
  4 - Coltello da decorazione - 331 mm
  5 - Coltello da chef - 330 mm
  6 - Coltello da chef - 370 mm
  7 - Coltello Santoku - 336 mm
  8 - Affilacoltelli - 340 mm
  9 - Forchetta per carne curvata - 320 mm
  10 - Pratica custodia per il trasporto

codice	mm	€
975770	445x260x(H)65	**102,05**



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti





1 2 3 4

S.S. stainless steel

SET DI COLTELLI – 4 PEZZI

- Realizzato in un unico pezzo di acciaio inossidabile 3CR13.
- Design solido e resistenza alla corrosione.
- Lama resistente.
- Comodo manico sagomato, per un uso sicuro.
- Il set include:
  1 – coltello da chef da 373 mm.
  2 – coltello da chef 333 mm.
  3 – coltello da cucina da 333 mm.
  4 – pelaverdure 195 mm.

codice	€
781029	32,45

S.S. stainless steel | PP polypropylene | Fe carbon steel

NEW



SET DI COLTELLI E UTENSILI PER AFFILATURA

- Compresi 2 coltelli e 1 attrezzo per affilare.
- Lame dei coltelli in acciaio inossidabile, strumento di affilatura in acciaio al carbonio.
- Maniglie in PP.
- I coltelli sono lavabili in lavastoviglie (l´attrezzo per affilare no).
- Il set contiene:
  - Coltello da chef da 18 cm (dimensioni lama: 180x38 mm, impugnatura 140 mm, spessore 2,5 mm)
  - Coltello da chef da 24 cm (dimensioni lama: 240x50 mm, impugnatura 140 mm, spessore 2,5 mm).
  - Utensile per affilatura da 23 cm (dimensioni barra/affilatore: 230x10 mm, impugnatura 125 mm).

codice	€
842683	22,95



856291

PP polypropylene S.S. stainless steel

SET DI COLTELLI DA INTAGLIO-6 PEZZI

- Il set comprende:
  - Scavino da frutta doppio.
  - Coltello detorsola mele ø20 mm.
  - Coltello decorativo.
  - Scavino da frutta.
  - Estrai buccia per agrumi.
  - Scanalato.

codice	mm	€
856291	280x100x(H)50	**63,65**



400081

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

SET PLACCATURA DA CHEF, 6 PEZZI, SATINATO

- Perfetto per piatti, torte e altri dessert, nonché per il sushi.
- Realizzato in acciaio inossidabile satinato.
- Le pinzette sono perfette per afferrare ingredienti molto delicati e ottimizzate per un uso senza sforzo.
- Il cucchiaio da disegno con un beccuccio per versare con precisione le salse.
- Con custodia compatta per proteggere dai danni.
- Pinzette dritte: 23 cm
- Pinzette curve: 20 cm
- Pinzette offset (sushi): 21 cm
- Cucchiaio da disegno: 22,5 cm
- Cucchiaio piccolo: 15 cm
- Spatola: 19 cm
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
400081	255x25x(H)100	**42,25**



400074

S.S. stainless steel PP polypropylene

SET PLACCATURA DA CHEF, 6 PEZZI, NERO

- Perfetto per piatti, torte e altri dessert, nonché per il sushi.
- Realizzato in acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero.
- Le pinzette sono perfette per afferrare ingredienti molto delicati e ottimizzate per un uso senza sforzo.
- Il cucchiaio da disegno con un beccuccio per versare con precisione le salse.
- Con custodia compatta per la protezione dai danni.
- Pinzette rette: 23 cm
- Pinzette curve: 20 cm
- Pinzette offset (sushi): 21 cm
- Cucchiaio da disegno: 22,5 cm
- Cucchiaio piccolo: 15 cm
- Spatola: 19 cm
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
400074	255x25x(H)100	**48,75**



POM POM plastic S.S. stainless steel

781913

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
781913	2,3	60	170	**7,75**



PP polypropylene S.S. stainless steel

781920

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
781920	1,6	60	160	**3,85**

BORSA PER COLTELLI

- Custodia per 6 coltelli (lunghezza massima 400 mm).
- I coltelli sono tenuti in posizione da elastici.
- Custodia rinforzata con plastica per una costruzione solida.
- Dimensioni aperte (LxH): 450x400 mm.
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856383	450x70x(H)110	**29,85**





Per 6 coltelli (lunghezza massima 400 mm)

856383

BORSA PER COLTELLI

- Custodia compatta con molto spazio per coltelli e accessori.
- Spazio per 10 coltelli (lunghezza massima 450 mm), i coltelli sono tenuti in posizione da un elastico.
- I coltelli sono protetti da coperture aggiuntive che sono tenute in posizione da una cerniera o da un velcro, questo garantisce che i coltelli non entrino in contatto diretto quando la custodia è chiusa.
- Con 1 grande tasca per blocco note, 4 taschine per biglietti da visita e spazio per 3 penne o altri piccoli accessori.
- La lunghezza della tracolla può essere regolata tra 770 mm e 1270 mm.
- Dimensioni aperta: 515x675 mm.
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856277	510x50x(H)170	**51,95**



856277



10 coltelli (lunghezza massima 450 mm)

CALAMITA PER COLTELLI CON GANCI

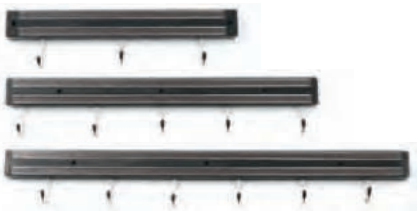
- Con 2 bande magnetiche.

codice	-	mm	€
820209	3 ganci	(L)340	**9,45**
820308	5 ganci	(L)470	**12,05**
820407	6 ganci	(L)620	**15,30**

820209

820308

820407



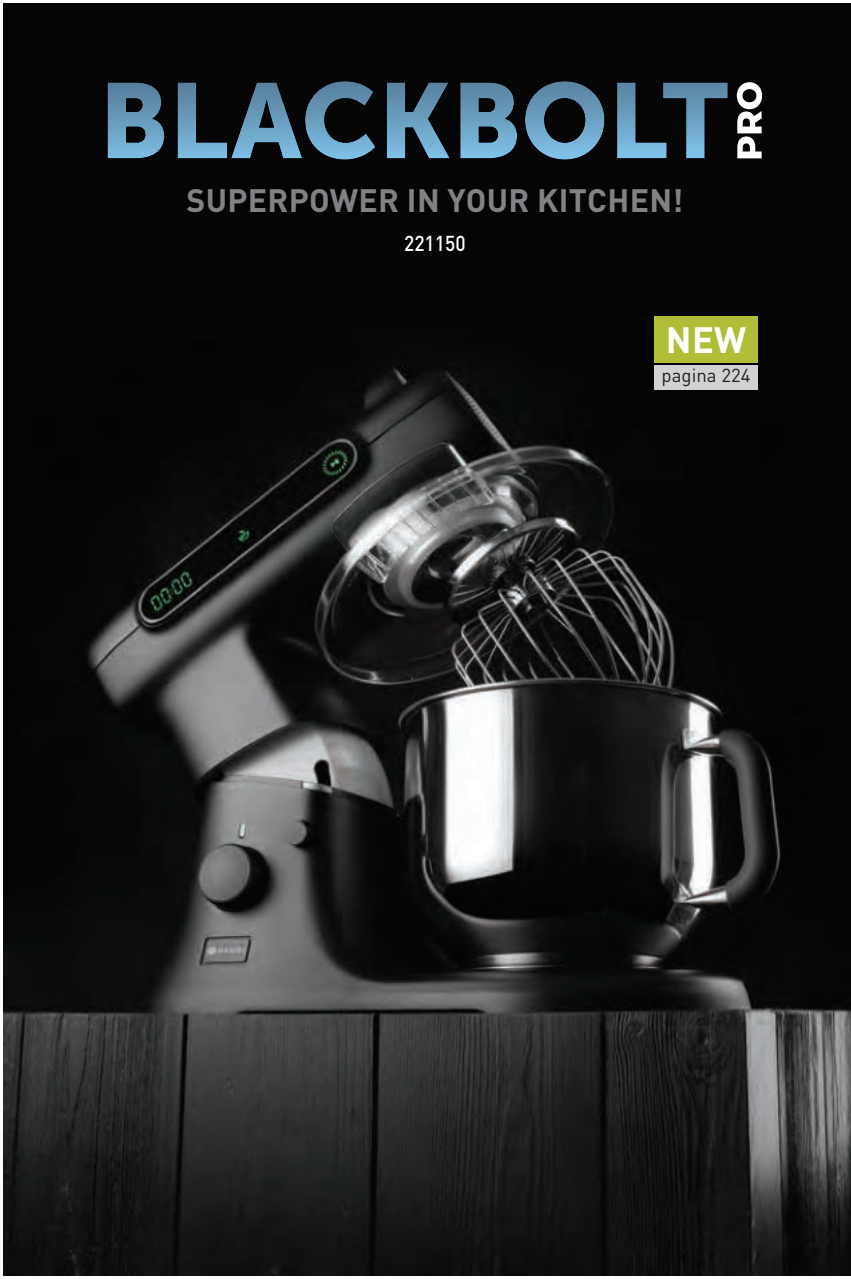
BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

221150

NEW

pagina 224





S.S. stainless steel

COLTELLI GIAPPONESI.

- Prodotto in Giappone – design tradizionale giapponese. Tutti i coltelli di questa linea formano un set completo per la tradizionale preparazione del sushi.
- Lama realizzata in acciaio inossidabile giapponese SUS 420J2.
- Manico realizzato in legno di pioppo.
- Durezza della lama: circa 53 HRC.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
845035	1	Santoku.	1,5	165	290	**34,45**
845097	2	Deba.	3	150	275	**45,50**
845028	3	Nakiri.	1,5	165	290	**34,45**
845059	4	Sashimi	2	210	335	**38,35**
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	**55,25**
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	**64,35**



Guarda il video

PP polypropylene S.S. stainless steel



COLTELLO LIME

codice	mm	€
856031	(L)155	**7,10**



COLTELLO PER POMPELMI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856185	100	210	**10,35**



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856086	110	220	**7,10**



COLTELLO SBUCCIATORE

codice	mm	€
856055	(L)175	**7,50**



COLTELLO LEVATORSOLI

codice	ø	L (mm)	€
856079	20	(L)215	**7,10**



SCAVINO PER POMODORO

codice	ø	L (mm)	€
856024	22	(L)150	**7,10**



SCAVINO PER MELONE

codice	-	mm	€
856000	ø 22-25 mm	(L)165	**10,35**



COLTELLO SCANALATORE

codice	mm	€
856048	(L)155	**7,10**



TAGLIERINI PER PASTA

codice	ø	L (mm)	€
856154	60	(L)188	**9,05**



COLTELLO ARRICCIABURRO

– Zigrinato.

codice	mm	€
856192	(L)194	**8,80**



COLTELLO PER SPALMARE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
855768	85	210	**6,45**

PP polypropylene S.S. stainless steel



SBUCCIATORE

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856178	65	175	**7,10**



COLTELLO PER DECORAZIONI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856062	90	200	**9,45**



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856253	116	228	**9,75**



TAGLIA FORMAGGIO

codice	mm	€
856208	(L)200	**9,05**



TAGLIA FORMAGGIO MORBIDO

codice	mm	€
856215	(L)160	**8,80**



GRATTUGIA

codice	mm	€
856222	(L)170	**10,10**



Guarda il video

COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856246	160	270	**9,75**



COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856239	130	250	**9,75**



ROTELLA PER PIZZA

codice	ø	L (mm)	€
617007	100	(L)230	**6,20**



ROTELLA PER PIZZA

- Lama in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene.
- Con il sistema di codifica a colori HACCP, le clip colorate non sono sostituibili una volta posizionate.

codice	ø	L (mm)	€
617014	100	(L)230	**8,80**



224403

AFFILATORE PER COLTELLI ELETTRICO

ABS plastic

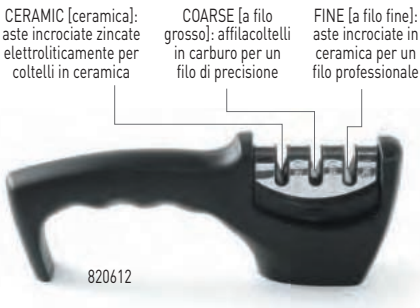
- Adatto per una veloce e efficace limatura dei coltelli.
- Carta vetrata facile da sostituire, con protezione.

codice	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	**246,35**

CARTA ABRASIVA PER AFFILACOLTELLI

- Set di ricambio per affilacoltelli 224403.

codice	mm	€
224410	200x50	**10,35**
229828	200x50	**14,25**



820612



820605

AFFILACOLTELLI

ABS plastic

- Impugnatura ergonomica e base anti-sdrucciolo che garantiscono sicurezza e comodità.
- 3 funzioni per affilare tutti i tipi di coltelli, anche i coltelli in ceramica.
- Non utilizzare l'affilacoltelli per coltelli con lama dentata o forbici.

codice	mm	€
820612	200x46x(H)75	**14,95**

AFFILACOLTELLI

PP polypropylene

- Lame di affilatura in metallo duro.
- Per tutti i tipi di coltelli, compresi quelli con lame seghettate.
- Con una protezione per le dita.
- Lavabile in lavastoviglie.

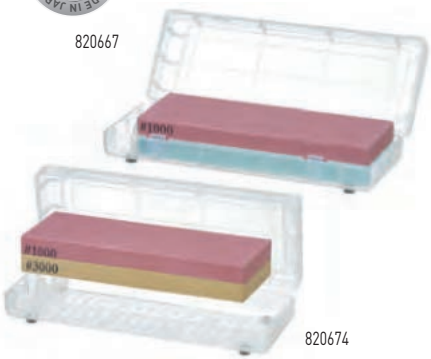
codice	mm	€
820605	140x15x(H)65	**19,45**

PIETRA AFFILATRICE GIAPPONESE HENDI DI NANIWA

- La pietra double face è costituita da 2 piastre con 2 diverse dimensioni della grana:
  - 220/1000 (820667).
  - 1000/3000 (820674).
- Grana di pietra con le seguenti funzioni:
  - 220: rettifica e rigenerazione del bordo della lama.
  - 1000: affilatura di base della lama.
  - 3000: lucidatura e finitura del bordo della lama.
- Prima dell'uso bagnare la pietra con acqua.
- Il set include un contenitore di plastica per una conservazione sicura.

codice	mm	€
820667	185x65x(H)30	**37,65**
820674	185x65x(H)30	**42,85**

820667



820674

AFFILATURA DI COLTELLI SU UNA MOLA GIAPPONESE



Fase 1

Immergere la mola in acqua per 3-5 minuti.



Fase 2

Posizionare il coltello sulla mola con un angolo di 10-15° e muoverlo avanti e indietro sulla pietra, mantenendo un angolo costante e una leggera pressione. Verificare la consistenza dell'angolo in base al suono.



Fase 3

Ripetere il procedimento su entrambi i lati della lama fino a eliminare le bave.



Fase 4

Durante l'affilatura, non rimuovere il fango bagnato dalla pietra.

513750



Al
aluminium

PORTASCONTRINI

- Realizzato in alluminio satinato.
- Montato con viti o adesivo - incluso nel set.

codice	mm	€
513736	(L)455	**12,95**
513705	(L)610	**17,90**
513712	(L)915	**24,40**
513743	(L)1015	**28,55**
513750	(L)1220	**32,45**



237922

MANDOLINA GIAPPONESE SAMURAI

- Struttura robusta, realizzata in acciaio inossidabile, ABS e polipropilene.
- Superficie rifinita con un rivestimento in PTFE antiaderente per un taglio uniforme.
- Lame principali ultra affilate, passa facilmente dalla lama liscia a quella seghettata.
- Lo spessore di sezionamento può essere impostato tra 0,5 e 9 mm.
- Con lame integrate per julienne da 3 mm e patatine fritte spesse 13 mm.
- Possibilità di rimuovere le lame della julienne per la pulizia, posizione di sblocco stampata sul quadrante.
- Con piede retrattile e gancio per ciotola, può essere utilizzata in posizione libera, posizionata su una ciotola o persino nella mano.
- Gancio e piedini della ciotola foderati in TPR antiscivolo (gomma termoplastica) garantiscono stabilità durante l'uso.
- Viene fornita con un supporto per prodotti per proteggere le dita durante il sezionamento e schermi per lame per una conservazione sicura.

codice	mm	€
237922	395x165x(H)115	**32,45**



222652

MANDOLINA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico e quadrante in ABS.
- Lama principale ultra affilata, lo spessore di taglio può essere impostato tra 1 e 9 mm.
- Possibilità di rimuovere la lama per la pulizia, posizione di sblocco stampata sul quadrante.
- I piedini retrattili sono rivestiti in TPR antiscivolo (gomma termoplastica), per garantire stabilità durante l'uso.
- Con lame intercambiabili per julienne di spessore 4,5 mm e 9 mm.
- Viene fornito con un supporto per prodotti che protegge le dita durante l´uso.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
222652	418x135x(H)135	**74,75**

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

MANDOLINA TIPO V

- Adatta a molti tipi verdure e frutta.
- In plastica nera rigida.
- Pieghevole con piedini in gomma.
- Con 5 lame in acciaio inox.
- Spessore dei dischi da 1 a 9 mm.
- Spessore per la "julienne" da 6 a 9 mm.
- Con vaschetta.

codice	mm	€
222614	130x335x(H)75	**35,05**
229903	Set di 5 dischi di taglio di ricambio per mandolina 222614	**18,85** NEW



Lama a V per un taglio pulito e veloce

222614



ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel



222676

MANDOLINA TIPO V

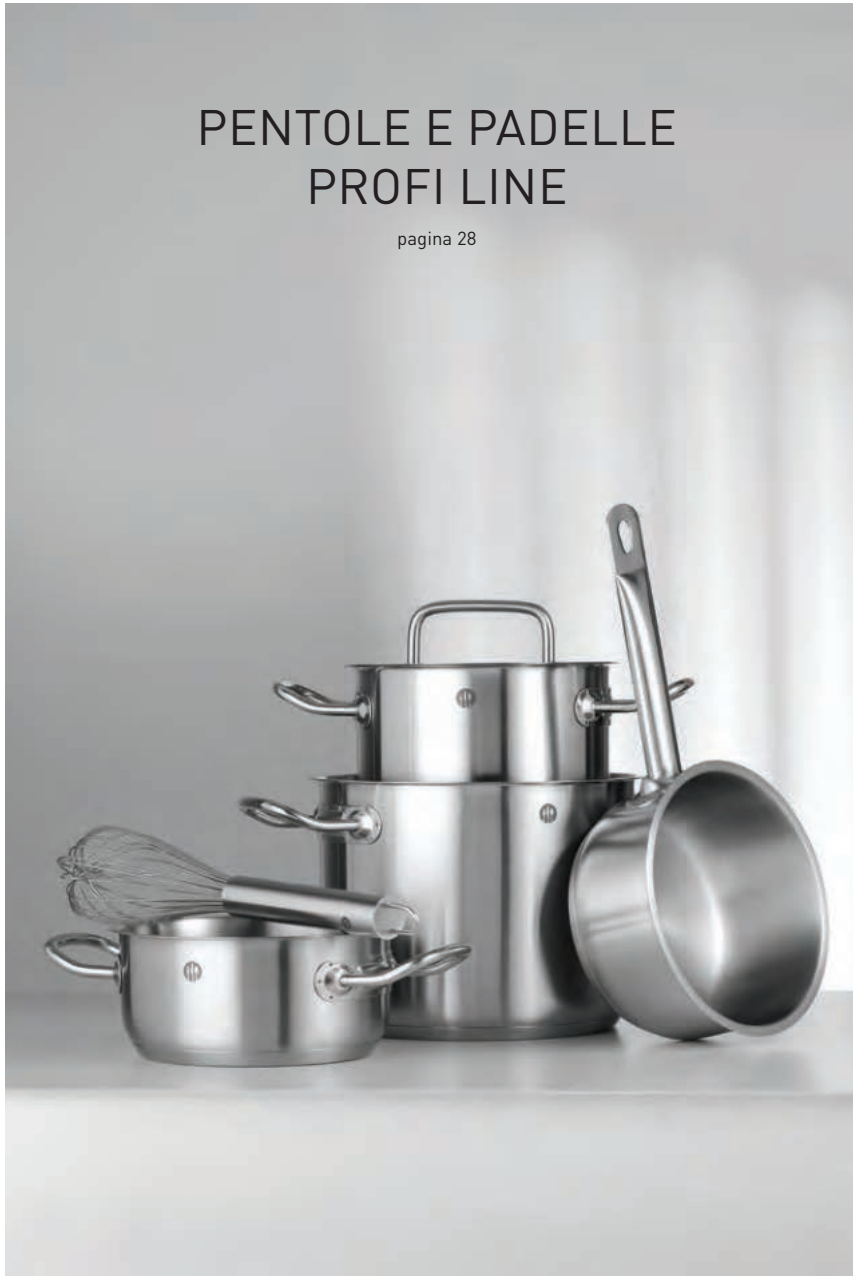
- Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 e ABS.
- Lo spessore può essere modificato sostituendo il cuscinetto, 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm.
- Con 2 cuscinetti per julienne: 3,5 mm e 7 mm di spessore.
- Possibilità di sbloccare i cuscinetti con il pulsante di blocco/rilascio singolo.
- I piedini retrattili sono foderati in gomma antiscivolo e garantiscono stabilità durante l'uso.
- Può essere utilizzato in piedi, posizionato su una ciotola o anche in mano.
- Viene fornito con una scatola di conservazione dei cuscinetti, un supporto per proteggere le dita durante il taglio e uno schermo della lama per una conservazione sicura.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
222676	405x135x(H)145	**68,25**



PENTOLE E PADELLE PROFI LINE

pagina 28



MANDOLINE GIAPPONESI SHOGUN 将軍

- Lame realizzate in acciaio inossidabile giapponese SUS 420J2.
- Corpo realizzato in ABS.
- Regolazione facile e uniforme dello spessore di taglio: 1-5 mm.
- Dotato di:
  - lama piatta integrata in grado di tagliare fette molto sottili e quasi trasparenti,
  - protezione per le dita/portadita in polipropilene, per proteggere le dita e trattenere verdure/frutta durante il taglio.
- Non lavabile in lavastoviglie.

ABS plastic | S.S. stainless steel | PP polypropylene

MADE IN JAPAN





MANDOLINA GIAPPONESE SHŌGUN 将軍

- Incluso: 3 lame seghettate intercambiabili per julienne di taglio: 1 mm, 2 mm, 8 mm di spessore.

codice	mm	€
221280	380x158x(H)47	**74,75**









Spessore 1-5 mm





MANDOLINA GIAPPONESE SHŌGUN PRO 将軍

- Ampia superficie di taglio adatta per verdure e frutta di grandi dimensioni.

codice	mm	€
221297	380x180x(H)45	**64,35**



Spessore 1-5 mm

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Estremamente affilate,
grattugie tagliate al laser



856352 856369 856376

GRATTUGIA ZESTER

– Lame tagliate al laser, alta precisione ed estremamente affilate.

codice	-	lama (mm)	mm	€
856352	A grana fine	220	36x395	**18,55**
856369	A grana grossa	220	35x405	**18,55**
856376	A grana media	220	36x395	**18,55**



856321 856338 856345

GRATTUGIA ZESTER

– Lame tagliate al laser, alta precisione ed estremamente affilate.

codice	-	lama (mm)	mm	€
856321	A grana grossa	134	65x318	**15,55**
856338	A grana media	135	65x318	**15,55**
856345	A mandolina	134	65x330	**15,55**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

MEZZALUNA DOPPIA PER TRITARE

codice	-	lama (mm)	mm	€
844359	lama singola	220	215x150	**16,85**
844366	doppia lama	220	215x150	**25,35**

GRATTUGIA QUADRANGOLARE

- Costruzione solida.

codice	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,45



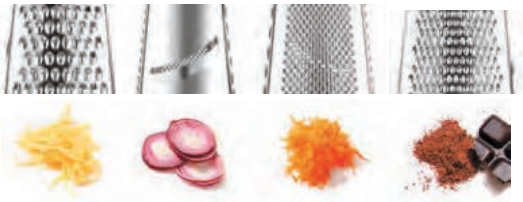


443002

GRATTUGGIA SU 4 LATI CON CONTENITORE

- Griglia realizzata in acciaio inossidabile, con impugnatura in ABS e base antiscivolo.
- Contenitore di raccolta in PP.
- 4 diversi lati di grattugia: fine, media, grossolana e affettatura.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
443026	158x130x(H)310	12,95





443026

GRATTUGIA 6 LATI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- 4 diversi lati di griglia e 2 per affettare.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
443033	135x113x(H)215	6,45





443033



Speciale placca di fissaggio facile da pulire per un rapido montaggio e smontaggio









Al die-cast S.S. stainless steel

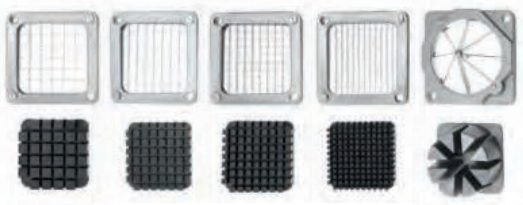
AFFETTA PATATE

- Lame in acciaio.
- Con 4 lame, 6, 9 e 13 mm e anche un coltello per 8 spicchi.
- Può essere fissato a un banco di lavoro o ad una parete.
- Impugnatura ricoperta di plastica per facilitarne l'uso.
- Piastra studiata in modo da assicurare un facile e veloce smontaggio e pulizia.
- Piedini con ventose per assicurare maggiore stabilità durante l'uso del dispositivo posizionato sul tavolo.

codice	mm	€
630402	430x168x(H)290	**207,35**



Piedini con ventose



13x13 932926 | 11x11 630419 | 9x9 932919 | 6x6 932902 | 8 spicchi 932933

LAMA PER PATATINE FRITTE

- Adatto al tagliapatate 630402.
- Fornito con placca per spintore.

codice	mm	€
932902	6x6	**19,20**
932919	9x9	**19,20**
630419	11x11	**19,20**
932926	13x13	**19,20**
932933	8 spicchi	**19,20**



570159





S.S. stainless steel

AFFETTA POMODORI

- Per il solo taglio di pomodoro o verdura/ frutta tenera.
- Spessore di taglio: ≈ 5 mm.
- Semplice da pulire.
- Con piedi a ventosa.
- Strumenti come chiave a brugola non inclusi.

codice	mm	€
570159	432x202x(H)210	**194,35**



570104

Al aluminium

TAGLIA UOVA - RETTANGOLARE

codice	mm	€
570104	130x85x(H)30	**12,35**



570012

Al aluminium

TAGLIA UOVA - OVALE

codice	mm	€
570012	120x115x(H)35	**12,70**

NEW



680223

S.S. stainless steel

SQUAMAPESCE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Lama molto affilata e di forma speciale per una rimozione efficiente e uniforme delle squame senza lacerazioni.

codice	lama (mm)	L (mm)	€
680223	105	240	**18,85**





690000

S.S.
stainless steel

APRISCATOLE

- Include un supporto da tavolo.
- Adatto per piani di lavoro con spessore massimo di 55 mm.
- Apre lattine con un'altezza massima di 335 mm.

codice	mm	€
690000	250x115x(H)550	**120,25**

Cr
chrome plated
S.S.
stainless steel

APRISCATOLE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di un comodo manico in polipropilene.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
856116	(L)180	**10,10**



856116

PP
polypropylene
S.S.
stainless steel

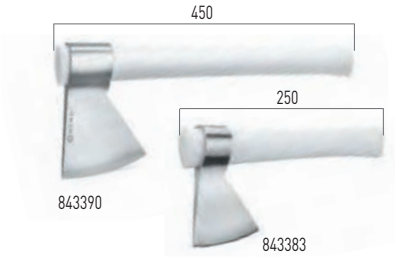
APRISCATOLE SICURO

- Questo apriscatole sicuro rimuove il coperchio senza lasciare spigoli vivi e offre la possibilità di riposizionare il coperchio sulla lattina.
- Il meccanismo di taglio funziona tagliando il lato della lattina appena sotto il coperchio.

codice	mm	€
856161	(L)190	**12,95**



856161



S.S. stainless steel | PE polyethylene

ACCETTA PER CARNE

- Lama realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico in PE (polietilene): contrariamente ai manici in legno, non si rompe, non si sbriciola e non lascia schegge.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	lama (mm)	L (mm)	€
843390	125	450	**133,25**
843383	79	250	**70,70** N



SET 4 PEZZI GANCI PER CARNE - 4 PEZZI

S.S. stainless steel

codice	mm	€
513538	90x4	**5,15**
513545	110x5	**6,20**
513569	150x6	**8,80**



S.S. stainless steel | HDPE polyethylene

CEPPO IN POLIETILENE

- Ceppo in polietilene HDPE500.
- Supporto in acciaio con rinforzi.

codice		mm	€
505687	505656 + 505670	500x400x(H)800	**370,50**
505656	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)50	**103,35**
505663	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)80	**146,25**
505670	Base per blocco da macellaio	500x400x(H)750	**258,05**



CORDINO DA LEGATURE

- Rocchetto in cordino da 100gr.
- In cotone non candeggiato.

codice	-	€
559208	70 m	**5,15**
559222	140 m	**9,75**



SPAGO DA CUCINA PER ARROSTI ROSSO E BIANCO

- Rocchetto in cordino da 200gr.
- In cotone non candeggiato.

codice	-	€
559239	132 m	**7,50**

BATTICARNE





MARTELLO PER INTENERIRE LA CARNE

- Realizzato in lega di alluminio.
- Doppio lato: lato liscio per appiattire, lato a punta per intenerire.
- Manico lungo con occhiello.

codice	colore	mm	€
513002	Grigio chiaro	255x65x(H)70	**12,70**
513118	Nero	255x65x(H)70	**12,05**



MARTELLO PER INTENERIRE LA CARNE XL

- Realizzato in lega di alluminio.
- Doppio lato: lato piatto per appiattire, lato a punta per intenerire.
- Manico lungo con occhiello.

codice	colore	mm	€
513057	Grigio chiaro	300x80x(H)80	**21,45**
513125	Nero	300x80x(H)80	**21,45**

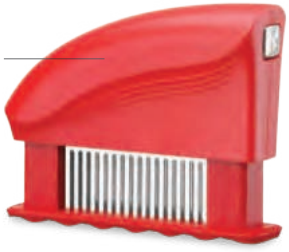
ABS plastic | 18/8 stainless steel

INTENERITORE PROFI LINE

- Attrezzo moderno e efficace per la lavorazione della carne: le lame incidono a fondo la carne riducendo la lunghezza delle fibre.
- Intenerisce le carni agendo sui tessuti e appiattendole contemporaneamente.
- Grazie a questo inteneritore, il tempo per la marinatura viene ridotto del 25% rispetto ai metodi tradizionali.
- Con questo strumento il condimento entra profondamente nella carne e la rende aromatica e succosa durante la cottura.
- Molle morbide, facile uso per un ottimo risultato.

codice	colore	mm	€
843451	Rosso	42x150x(H)118	**35,05**

Presa appositamente progettata



843451

Guarda il video

51 lame in acciaio inox per il taglio della carne



Battuta a forma di onda sul fondo per l'appiattimento della carne





556641





GUANTI ANTITAGLIO, CERTIFICATI – SET DI 2 PZ.

- Realizzati in HPPE, poliestere e fibre di nylon.
- Resistenza al taglio della lama di livello 2.
- Resistenza al taglio TDM: D.
- Resistenza all'abrasione di livello 3.

codice	quantità	mm	€
556641	2	(L)260	**19,20**



556665



S.S. stainless steel

GUANTI ANTITAGLIO, CERTIFICATI

- Set di 2 guanti, un guanto interno in HPPE e il guanto esterno in acciaio inossidabile.
- Guanto esterno realizzato in acciaio inossidabile, durevole, resistente ai tagli e approvato per il contatto con gli alimenti.
- Guanto interno in HPPE morbido e confortevole.
- Adatto per l'uso con la mano destra e sinistra.
- Resistenza al taglio dritto di grado F.

codice	-	mm	€
556672	Grande	(L)330	**41,55**
556665	Medio	(L)305	**40,25**



PA polyamide | S.S. stainless steel

SCOLA PATATINE

- In acciaio con manico in ABS.
- Con setaccio particolarmente profondo.

codice	mm	€
640913	ø240x640	**33,50**
640920	ø260x650	**35,05**

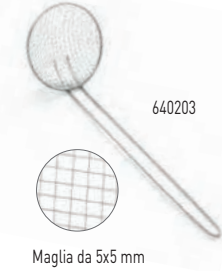


SCOLA PATATINE

S.S. stainless steel

- Con manico metallico rinforzato.

codice	mm	€
640401	ø160x470	**19,20**
640500	ø180x470	**21,45**
640609	ø200x510	**22,05**
640708	ø220x540	**24,05**
640807	ø240x540	**26,65**

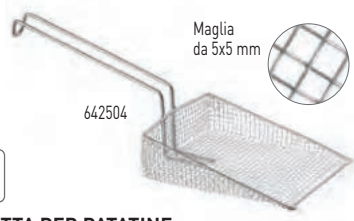


SCOLA PATATINE

S.S. stainless steel

- Con manico in filo metallico.

codice	mm	€
640104	ø100x310	**9,45**
640203	ø125x360	**10,75**



S.S. stainless steel

PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.

codice	mm	€
642504	455x160	**31,55**



S.S. stainless steel

PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.
- Doppia reticella.

codice	mm	€
642603	335x175	**30,55**



Al aluminium

SCOLATOIO PER PATATE

- Con fondo solido e setaccio estraibile.

codice	mm	€
630006	ø400x(H)170	**34,45**



S.S. stainless steel

SCOLATOIO PER PATATE

- Completamente in acciaio cromato.
- Con manico in acciaio inox.
- Con fondo.
- Removibile.

codice	mm	€
630808	ø410x(H)170	**50,65**





SPARGIPEPE & SALIERA

S.S. stainless steel

- Con cappuccio a vite.

codice		mm	€
630235	Spargipepe	ø63x(H)100	**5,55**
630136	Saliera	ø80x(H)175	**12,80**



SPARGIPEPE & SALIERA

Al aluminium

- Con cappuccio a vite.

codice		mm	€
630204	Spargipepe	ø65x(H)105	**4,90**
630105	Saliera	ø80x(H)195	**11,40**

S.S. stainless steel

SCHIUMAIOLA PER GRASSO A RETE FINA

- Manico in filo di acciaio.

codice	mm	€
646205	ø125x350	**13,85**
646304	ø150x440	**15,30**





18/8 stainless steel PP polypropylene

PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 80mm.

codice	mm	€
642559	230x220	**16,85**



PC polycarbonate

PALETTA PER PATATE FRITTE E NACHOS

- Con manico staccabile, apertura 75mm.

codice	mm	€
642566	233x205	**12,70**



632901

S.S. stainless steel

SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	€
632901	ø250x(H)240	**20,75**



632802

FILTRI ANTIGRASSO – 50 PEZZI

- Essenziale nella gastronomia professionale: prolunga efficacemente la durata dell'olio grazie ad un filtraggio efficiente.
- Realizzati in seta sintetica.
- Estremamente resistenti, con resistenza termica fino a 200 °C.
- Catturano in modo efficiente le impurità, comprese le particelle di cibo che possono portare all'accensione del grasso.
- Di conseguenza, ottimizzano l'uso di apparecchiature per fritture a immersione.
- Con dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti.

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	**23,35**

Prolunga efficacemente la durata dell'olio



PP polypropylene

196007

SECCHIO

- Adatto per conservare olio e salse.
- Realizzato in polipropilene bianco.
- Elevata resistenza al calore - può essere riempito con liquidi a temperature comprese tra 85 e 95°C.
- Comodo manico in plastica.
- Coperchio in polipropilene (incluso).

codice	litri	mm	€
196007	11,5	ø300x(H)230	**6,85**



518700

S.S. stainless steel

IMBUTO

codice	mm	€
518700	ø128x(H)115	**9,75**



567616

PE polyethylene

IMBUTO

codice	mm	€
567616	ø100x(H)115	**1,25**
567630	ø130x(H)117	**1,75**
567654	ø150x(H)140	**2,95**



516720

SECCHIO CON BASE RINFORZATA PROFI LINE

- Graduato.

codice	litri	mm	€
516683	10	ø280x(H)265	**55,85**
516706	12	ø300x(H)310	**64,95**
516720	15	ø305x(H)330	**70,85**



516744

SECCHIO KITCHEN LINE

- Realizzato in acciaio inossidabile
- La forma del bordo assicura un facile controllo del liquido durante il versamento

codice	litri	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	**38,95**



516713

COPERCHIO PER SECCHIO CON BASE RINFORZATA

codice	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	**15,95**
516713	516706	ø300x(H)15	**16,85**
516737	516720	ø305x(H)15	**21,45**



516768

SECCHIO BUDGET LINE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- La forma del bordo garantisce un facile controllo sul liquido durante il versamento.

codice	litri	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	**22,05**

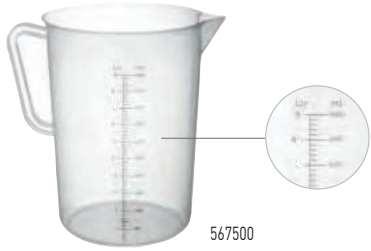


222560

CENTRIFUGA PER INSALATA

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio.
- Comodo scarico d'acqua.
- Il cestello interno può essere rimosso.

codice	litri	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	**129,35**
222560	25	ø430x(H)530	**155,35**



567500

CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE

PP polypropylene

- Graduato.

codice	litri	mm	€
567104	0,5	ø90x(H)140	**2,55**
567203	1	ø110x(H)170	**4,25**
567302	2	ø140x(H)215	**6,85**
567401	3	ø160x(H)240	**9,05**
567500	5	ø190x(H)270	**12,95**



Impilabile

567852

CARAFFA GRADUATA IMPILABILE

PP polypropylene

- Scala in rilievo sul lato della brocca.
- La forma dell'impugnatura consente di impilare più brocche.

codice	litri	mm	€
567814	0,5	ø95x(H)136	**1,95**
567821	1	ø124x(H)170	**3,25**
567838	2	ø160x(H)205	**5,55**
567845	3	ø181x(H)233	**6,85**
567852	5	ø210x(H)270	**10,35**



516300

CARAFFA GRADUATA ACCIAIO

18/10 stainless steel

- Per uso intensivo.

codice	litri	mm	€
516102	0,5	ø90x(H)105	**18,15**
516201	1	ø120x(H)130	**25,95**
516300	2	ø140x(H)170	**32,45**

PP polypropylene

Al aluminium

S.S. stainless steel

NEW



562079

521502

521489

SASSOLA

codice	litri	mm	€
562000	0,125	(L)187	**2,00**
562017	0,25	(L)250	**3,45**
562079	0,65	(L)330	**7,50**

SASSOLA IN ALLUMINIO

codice	litri	mm	€
521205	0,125	180x65x(H)33	**4,25**
521304	0,2	205x68x(H)35	**4,75**
521403	0,3	245x90x(H)50	**6,45**
521502	0,5	265x95x(H)50	**9,45**
521601	0,65	310x108x(H)60	**10,35**
521809	2	390x150x(H)80	**23,35**

SASSOLA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico con gancio.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
521441	0,11	235x70	**8,80**
521458	0,19	263x80	**10,60**
521465	0,36	335x100	**17,55**
521472	0,54	360x117	**20,75**
521489	0,92	432x140	**28,30**



prolunga ugello curva

ugello a getto piatto tondo

ugello a ventaglio

270882

SPRUZZATORE ALIMENTARE ELETTRICO

- Ideale per prodotti con viscosità da bassa a media, come: olio, uova, gelatine, salse, marinate.
- Pistone in acciaio inossidabile, contenitore in HDPE.
- Spruzzatura uniforme del prodotto - da uno strato sottile a uno spesso.
- Regolazione della potenza del flusso di prodotto.
- Resistenza termica del contenitore: fino a 70°C.
- Le parti non elettriche possono essere lavate in lavastoviglie dopo lo smontaggio.

S.S. stainless steel HDPE polyethylene

- Il contenitore è adatto per l'uso in un forno a microonde (fino a 70°C).
- Incluso:
  - contenitore a vite con una capacità di 700 ml,
  - ugello a ventaglio,
  - ugello a getto piatto tondo,
  - prolunga ugello curva.

codice	V	W	mm	€
270882	230	60	220x90x(H)240	**773,50**

SPRUZZATORE ALIMENTARE A PRESSIONE HENDI

- Ideale per: ingrassare stampi da forno, applicare additivi alimentari e aromi, bagnare l'impasto del pane.
- Eroga uno strato perfettamente uniforme di prodotto.
- Lo spruzzatore a pressione funziona in cucina senza la necessità di utilizzare elettrodomestici pesanti.
- Realizzato in polimero molto resistente – HDPE.
- Fondo largo del flacone, per garantire stabilità.
- Guarnizioni in silicone che non richiedono ingrassaggio.
- Un ugello regolabile in grado di modificare la sua posizione a 360°.
- Il tubo di aspirazione è dotato di un filtro per prevenire l'ostruzione.
- Una scala di misurazione per un facile controllo del livello del liquido.
- Uno sfiato che protegge dal coperchio che aspira.
- Pressione: 2,2 bar.
- Peso: 0,59 kg.

HDPE polyethylene in- & outdoor



270875

codice	litri	mm	€
270875	1,5	140x220x(H)330	**51,35**

Guarda il video

18/0 stainless steel



680025

PINZETTE MULTIUSO

codice	mm	€
680049	(L)160	**4,35**
680032	(L)215	**5,15**
680025	(L)230	**6,20**
680018	(L)300	**7,15**



680186

PINZETTA CON MANICO CURVO

codice	mm	€
680186	(L)240	**7,75**



680063

PINZETTE CURVE

codice	mm	€
680070	(L)160	**4,80**
680063	(L)240	**6,45**
680056	(L)305	**7,75**



680162

PINZETTA CON TESTA SQUADRATA

codice	mm	€
680162	(L)145	**4,55**



680087

PINZETTE SFALSATE

codice	mm	€
680087	(L)210	**5,25**
680094	(L)160	**5,00**



680124

PINZETTE CON TESTA ARROTONDATA

codice	mm	€
680124	(L)150	**6,20**
680193	(L)305	**7,50**



Prezzi senza IVA e non vincolanti





680155

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE CON TESTA A PUNTA

codice	mm	€
680155	(L)155	5,15



680131

PINZETTA MULTIUSO

- Con copertura in PDV nera.

codice	mm	€
680131	(L)300	9,45



PINZETTA A PUNTA TONDA

- Con copertura in PDV nera.

codice	mm	€
680216	(L)305	10,35



680117 680100

PINZETTA PER SPINARE A TESTA INCLINATA

codice	mm	€
680117	(L)120	3,60
680100	(L)130	6,20



680148

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE A TESTA PICCOLA E PIATTA

codice	mm	€
680148	(L)100	3,85



SOLIDO DESIGN

S.S. stainless steel

171806

PINZA PER INSALATA

- Con gancio di chiusura.
- Solida.

codice	mm	€
171707	(L)240	**5,00**
171806	(L)310	**5,85**
171905	(L)400	**7,15**





171318

SIL silicone | 18/0 stainless steel

PINZE DA SERVIZIO

- Con pinze al silicone resistenti al calore.
- Con manici soft-grip e blocco.

codice	mm	€
171301	(L)267	**7,50**
171318	(L)345	**9,05**
171325	(L)445	**10,75**



SIL silicone

171349

PINZETTE AL SILICONE PER COTTURA

- Realizzate in silicone resistente alle alte temperature.
- Può resistere a temperature fino a 280 °C rendendole ideali per l'uso durante la cottura.
- Le pinze offrono molta aderenza e sono comode da usare.

codice	mm	€
171349	(L)290	**11,65**



524008

PINZA UNIVERSALE

Al aluminium

- Con cerniera di chiusura.
- Separabili.

codice	mm	€
524008	(L)270	**10,35**

Guarda il video



PINZA PER SERVIZIO HACCP 250 MM

- Per servizi alimentari professionali - Colori dei manici conformi HACCP

codice	colore	mm	€
171837	Rosso	(L)250	**5,15**
171929	Marrone	(L)250	**5,15**
171844	Blu	(L)250	**5,15**
171875	Verde	(L)250	**5,15**
171882	Porpora	(L)250	**5,15**
171899	Giallo	(L)250	**5,15**

PINZE PER SERVIZIO HACCP 300 MM

- Per servizi alimentari professionali - Colori dei manici conformi HACCP

codice	colore	mm	€
171721	Rosso	(L)300	**5,85**
171738	Blu	(L)300	**5,85**
171745	Verde	(L)300	**5,85**
171783	Porpora	(L)300	**5,85**
171790	Giallo	(L)300	**5,85**

S.S. stainless steel

PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
171752	Nero	(L)250	**5,15**
171851	Nero	(L)300	**5,85**



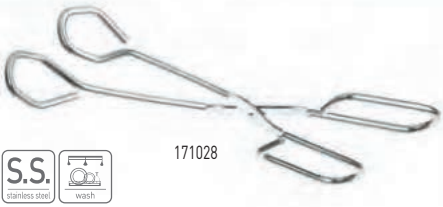
PC polycarbonate · <100°C temp · wash

PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
657621	Trasparente	(L)230	**4,05**
657607	Nero	(L)230	**4,05**







171028

S.S. stainless steel | wash

PINZE DA SERVIZIO - 2 PEZZI

codice	mm	€
171028	(L)240	**9,05**
171127	(L)300	**11,65**

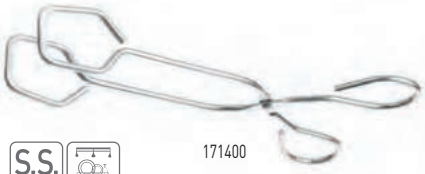


171417

S.S. stainless steel | wash

PINZE DA SERVIZIO CURVE

codice	mm	€
171417	(L)235	**7,75**
171516	(L)295	**9,60**

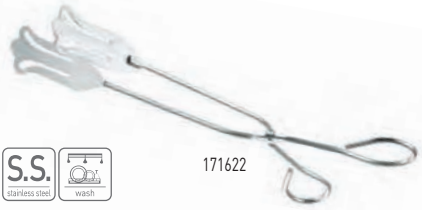


171400

S.S. stainless steel | wash

PINZE PER SERVIRE

codice	mm	€
171509	(L)292	**5,55**
171400	(L)220	**4,50**



171622

S.S. stainless steel | wash

PINZE PER PASTICCERIA

codice	mm	€
171622	(L)276	**6,35**
171608	(L)220	**5,65**



PINZA PER DOLCI

codice	mm	€
171615	(L)220	**6,25**



PINZA PER PASTICCERIA

codice	mm	€
523018	(L)215	**4,55**



PINZA PER INSALATA

codice	mm	€
523315	(L)212	**4,55**



PINZA PER SPAGHETTI

codice	mm	€
523216	(L)200	**4,90**



PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO - 2 PEZZI

codice	mm	€
523629	(L)160	**6,45**



PINZE PER CUBETTI DI GHIACCIO

codice	mm	€
523520	(L)180	**5,85**



525159



525142



658000

PBT heat-resistant

SPATOLA IN LEGNO PIEGATA

- Realizzata in legno di faggio, non solo resistente, ma anche leggero.
- Resistente alle alte temperature.
- Piegata per facilitare il capovolgimento degli ingredienti in una padella.
- Adatta per pentole con rivestimento antiaderente, senza danneggiare la loro superficie delicata.

codice	mm	€
525159	320x70	**3,85**

SPATOLA IN LEGNO - SET DA 4 PEZZI

- Per uso nella gastronomia professionale.
- Uso versatile.
- Realizzato in legno di faggio.
- Manico piatto con foro
- NOTA: non lavabile in lavastoviglie

codice	mm	€
525142	300x55	**6,45**

SPATOLA

codice	mm	€
658000	280x70	**6,45**



659502

PA polyamide

SPATOLA

- Scanalata.
- Realizzata in poliammide rinforzato.

codice	mm	€
659502	300x90	**16,85**



659601

PA polyamide

SPATOLA

codice	mm	€
659601	325x90	**16,85**



855713

PP polypropylene S.S. stainless steel

SPATOLA

- Manico in plastica nera.

codice	lama (mm)	mm	€
855713	120	249x101	**9,05**



855119

S.S. stainless steel

SPATOLA

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	€
855119	118	251x100	**6,30**



855508

S.S. stainless steel

PALETTE "HAMBURGER"

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	€
855508	120	270x75	**8,80**
855607	150	305x110	**11,05**



PP polypropylene S.S. stainless steel

PALETTA

- Manico realizzato in plastica nera.

codice	lama (mm)	mm	€
855676	145	274x76	**11,65**
855652	174	313x108	**15,55**



PP polypropylene S.S. stainless steel

SPATOLA FLESSIBILE

- Manico realizzato in plastica nera.
- Flessibile.

codice	lama (mm)	mm	€
855737	239	368x76	**10,75**
855669	160	310x96	**11,65**



PP polypropylene S.S. stainless steel

SPATOLA FLESSIBILE, PERFORATA

- Manico realizzato in plastica nera.
- Perforata.
- Flessibile.

codice	lama (mm)	mm	€
855720	239	368x76	**10,75**



S.S. stainless steel

PALETTA TEPPANYAKI

codice	lama (mm)	mm	€
855799	85	240x105	**9,75**

CUCCHIAIO IN LEGNO - SET DA 3 PEZZI, VARIE DIMENSIONI

- Realizzato in legno.
- Set di 3 diverse dimensioni.

codice	mm	€
525005	(L)400, 350, 300	**5,55**





PBT heat-resistant micro

MESTOLO DA CUCINA

codice	mm	€
563007	375x70	**6,45**
563106	450x80	**9,75**
563205	575x105	**15,30**



CUCCHIAIO

PA polyamide

- Realizzato in poliammide rinforzato.

codice	mm	€
659700	305x50	**12,95**
659809	385x60	**18,15**



658901



658604

RASCHIATORE LINEA PROFI

- Manico ergonomico realizzato in nylon rinforzato con fibra di vetro, con finitura opaca per un maggiore comfort d'uso.
- Elemento di raschiatura flessibile realizzato in gomma naturale: raschiatura dell'impasto più facile: l´impasto non si attacca al raschiatore.
- Adatto solo per la preparazione di alimenti freddi.

codice	lama (mm)	mm	€
658604	90	260x55	**6,45**



658901

RASCHIATORE LINEA PROFI

- Manico ergonomico realizzato in nylon rinforzato con fibra di vetro, con finitura opaca per un maggiore comfort d'uso.
- Elemento di raschiatura flessibile realizzato in gomma naturale: raschiatura dell'impasto più facile: l´impasto non si attacca al raschiatore.
- Adatto solo per la preparazione di alimenti freddi.

codice	lama (mm)	mm	€
658703	90	320x75	**14,25**
658802	90	425x75	**14,25**
658901	150	515x100	**25,95**



659403

ABS plastic

RASCHIETTO KITCHEN LINE

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.

codice	lama (mm)	mm	€
659205	90	257x52	**3,20**
659304	116	358x70	**4,95**
659403	116	406x70	**6,30**



659472

ABS plastic

RASCHIETTO A FORMA DI CUCC CHIAIO KITCHEN LINE

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.

codice	lama (mm)	mm	€
659472	117	408x75	**7,75**
659458	88	254x57	**4,55**
659465	117	357x75	**6,30**



659106

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

RASCHIETTO KITCHEN LINE

- Manico in PA.
- Spatola in silicone.

codice	lama (mm)	mm	€
659014	90	266x55	**7,50**
659007	105	354x70	**10,10**
659106	105	420x70	**11,65**

CUCCHIAI E MESTOLI PROFI LINE

- Caratteristiche professionali, monopezzo, bordo antigoccia, a norma HACCP.
- In robusto acciaio.
- Spessore 2,7 mm.

2.7 MM SPESSORE

S.S. stainless steel







MESTOLI ANTIGOCCIA

- Con bordo antiversamento - spessore 4mm.

codice	litri	mm	€
540107	0,06	ø60x360	**8,45**
540305	0,12	ø80x400	**12,05**
540404	0,25	ø100x430	**14,00**
540503	0,5	ø120x555	**20,15**
540602	0,75	ø145x575	**24,05**
540701	1	ø165x630	**27,00**

SCHIUMAROLA

codice	mm	€
541104	ø80x390	**7,75**
541203	ø100x400	**8,80**
541302	ø120x460	**11,40**
541500	ø160x530	**16,85**

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	mm	€
542606	410x100	**14,65**

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
542507	485x75	**14,65**

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
542705	465x32	**10,10**

SPATOLA

codice	lama (mm)	mm	€
542200	120	510x100	**16,60**

CUCCHIAI E MESTOLI KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

1.5 MM SPESSORE





MESTOLO

codice	litri	mm	€
527108	0,05	ø60x320	**4,55**
527207	0,17	ø90x390	**6,20**
527306	0,25	ø100x420	**7,15**

SCHIUMAROLA

codice	mm	€
528105	ø90x310	**5,15**
528204	ø115x370	**6,45**

SPATOLA SCANALATA

codice	lama (mm)	mm	€
526118	85	370x70	**5,15**

SPATOLA

codice	lama (mm)	mm	€
526101	85	370x70	**5,15**

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
526200	350x35	**5,15**

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
526309	325x60	**4,55**

FRUSTE



S.S. stainless steel — 1 MM SPESSORE

FRUSTA PIANA

- 5 fili flessibili, con manico fine. Spessore del filo 1 mm.

codice	mm	€
509470	(L)285	**3,60**



S.S. stainless steel — 2.2 MM SPESSORE

FRUSTA

- 8 robusti fili,con occhiello.

codice	mm	€
510001	(L)290	**8,45**
510100	(L)335	**8,80**
510209	(L)380	**10,10**
510308	(L)435	**11,05**
510407	(L)490	**12,05**
511503	(L)540	**14,25**
511701	(L)640	**16,60**



PP polypropylene — S.S. stainless steel — 2 MM SPESSORE

FRUSTA FRANCESE CON MANICO IN PP

- 8 robusti fili, con occhiello.
- Fili da 2 mm.

codice	mm	€
509005	(L)270	**7,15**
509104	(L)320	**9,05**
509203	(L)365	**10,10**
509302	(L)415	**10,35**
509401	(L)465	**11,40**



FRULLINO A SPIRALE

codice	mm	€
509487	(L)280	**3,85**



FRUSTINO PER DRESSING E PADELLA

codice	mm	€
856109	(L)300	**9,75**



FRUSTA PER MISCELARE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- 5 fili flessibili, destinati a piccole porzioni.
- Maniglia con foro appeso.
- Spessore del filo: 1,4 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
509494	(L)160	**3,25**



532201



Molto flessibile



511732



Molto flessibile



509449



Molto flessibile

S.S. stainless steel — 1.4 MM SPESSORE

FRUSTA

- 7 fili armonici, con occhiello.

codice	mm	€
532003	(L)230	**4,25**
532102	(L)275	**4,90**
532201	(L)330	**5,55**
532300	(L)375	**6,20**

S.S. stainless steel — 1.4 MM SPESSORE

FRUSTA

- 12 fili armonici.
- Manico in acciaio con occhiello.

codice	mm	€
511718	(L)285	**5,00**
511725	(L)335	**5,80**
511732	(L)385	**6,45**
511749	(L)435	**7,10**
511756	(L)485	**8,15**

PP polypropylene S.S. stainless steel — 1.4 MM SPESSORE

FRUSTA

- 12 fili armonici.
- Manico in polipropilene con occhiello.
- Fili da 1,4 mm.

codice	mm	€
509418	(L)250	**5,65**
509425	(L)270	**6,45**
509432	(L)320	**7,15**
509449	(L)360	**8,80**
509456	(L)410	**10,35**
509463	(L)460	**11,65**





567562

S.S. stainless steel

wash

CIOTOLA DI MISCELAZIONE CON BASE IN GOMMA

- Ciotola realizzata in acciaio inossidabile.
- Base in gomma antiscivolo.
- Con una misura all'interno della ciotola.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
567562	3	ø265x(H)125	**14,25**
567579	6	ø330x(H)155	**22,05**



La base della ciotola è dotata di uno strato antiscivolo in gomma



Marcature di misurazione all'interno della ciotola



530702

S.S. stainless steel

CIOTOLA PER CUCINA

codice	litri	mm	€
530108	0,7	ø160x(H)63	**4,35**
530207	1,2	ø205x(H)74	**5,55**
530306	1,5	ø227x(H)83	**7,15**
530405	2,6	ø254x(H)95	**7,50**
530504	3,3	ø281x(H)100	**11,05**
530603	4,4	ø310x(H)107	**14,95**
530702	5,7	ø340x(H)113	**17,90**



517604

S.S. stainless steel

CIOTOLA PER IMPASTO CON BASE

codice	litri	mm	€
517109	0,7	ø158x(H)55	**2,95**
517208	1,4	ø197x(H)68	**4,05**
517307	2,3	ø240x(H)88	**6,20**
517406	3,3	ø259x(H)92	**7,15**
517604	4,9	ø300x(H)118	**8,40**

TAZZA DI MISURAZIONE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Fondo piatto per garantire stabilità e prevenire ribaltamenti.
- 2 beccucci su ogni tazza per versare facilmente il contenuto.
- Dotato di manici ergonomici con occhielli.
- Marcature di capacità incise in 2 punti – senza sfregamento, ben visibili:
  – sul lato della tazza, capacità nell'unità americana – tazze,
  – sul manico, capacità in 2 unità: tazze e millilitri.
- Le ventose sono impilabili, per risparmiare spazio.
- Lavabile in lavastoviglie.



596487

TAZZA DI MISURAZIONE - SET DI 7 PEZZI.

- 7 diverse capacità incluse nel set: 1/8 tazza = 30 ml, ¼ tazza = 60 ml, ⅓ tazza = 80 ml, ½ tazza = 120 ml, ⅔ tazza = 160 ml, ¾ tazza = 180 ml, 1 tazza = 240 ml.

codice	mm	€
596487	140x85x(H)52	**19,45**



596494

TAZZA DI MISURAZIONE - SET DI 4 PEZZI.

- 4 diverse capacità incluse nel set: 1/8 tazza = 30 ml, ⅓ tazza = 80 ml, ½ tazza = 120 ml, ¾ tazza = 180 ml.

codice	mm	€
596494	135x80x(H)45	**10,35**





515501

Dotata di 2 fili di raschiatura sul fondo

18/10 stainless steel

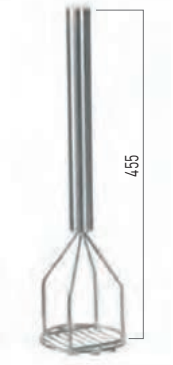
PASSAVERDURA

- Ideale per la preparazione di creme e zuppe di verdura.
- Inclusi 2 setacci (Ø140mm), fino e grosso.

codice	mm	€
515501	400x215x(H)175	**64,95**

PASSAVERDURA E SCHIACCIAPATATE

S.S. stainless steel









SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
693254	ø118x310	**22,05**
693261	ø118x455	**23,35**

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
693001	355x130x(H)85	**37,65**
693100	600x180x(H)85	**40,65**
693209	770x180x(H)85	**46,75**

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
693216	610x200x(H)130	**26,65**
693223	810x200x(H)130	**31,15**



PP polypropylene S.S. stainless steel









S.S. stainless steel

515105

SCHIACCIAPATATE

- Design robusto manico in polipropilene si adatta bene alla mano

codice	mm	€
856147	ø95x230	**10,35**

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
515181	270x100x(H)95	**14,95**

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
515105	320x110x(H)110	**51,95**



Maglia da 0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel

COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	ø	L (mm)	€
647516	160	360x160x(H)105	**13,85**
647509	180	415x160x(H)105	**16,60**



Maglia da 0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel

COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	ø	L (mm)	€
647554	205	460x205x(H)170	**31,85**
647561	245	500x245x(H)210	**38,95**



Maglia da ø2 mm



S.S. stainless steel

COLINO ALLA CINESE

codice	ø	L (mm)	€
547304	180	380x180x(H)150	**22,05**
547502	235	435x235x(H)220	**25,35**

S.S. stainless steel

COLINO CINESE CON RETE, RINFORZATO

- Interamente realizzato in acciaio inox AISI 201 satinato.
- Setaccio molto fitto e rinforzato.
- Manico rinforzato con foro per appenderlo.
- Dotato di una maniglia di supporto aggiuntiva.
- Bordo ripiegato.
- Adatto per il lavaggio in lavastoviglie.

codice	ø	L (mm)	€
567555	250	505x250x(H)200	**28,55**



FILTRO IN TESSUTO

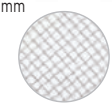
- 100% cotone.
- Lavabile fino a 95 °C.
- Ideale per schiarire il brodo.

codice	mm	€
556719	700x700	**17,90**





Maglia da 1x1 mm



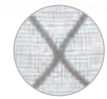
Sn tin plated

SETACCI

- Placcato in stagno.
- Con manico in fil di ferro.

codice	ø	L (mm)	€
635001	120	280x125x(H)47	**2,55**
635155	160	323x160x(H)65	**3,45**
635209	180	343x190x(H)85	**4,30**
635308	200	360x210x(H)80	**4,75**
635407	230	395x260x(H)90	**6,65**
635605	255	413x280x(H)110	**8,25**

Maglia da 4x4 mm/1,5x1,5 mm



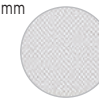
Sn tin plated

SETACCI A DOPPIA RETE

- Reticella in acciaio inox.
- Manico in legno.
- Sostegno rinforzato.

codice	ø	L (mm)	€
639009	260	605x260x(H)120	**24,40**
639016	305	788x305x(H)150	**30,55**
639023	355	840x355x(H)190	**35,75**

Maglia da 0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel — wash

COLINO - A MAGLIA FINE

- Con manico a filo.

codice	ø	L (mm)	€
638309	105	250x105x(H)40	**5,15**
638507	145	350x145x(H)50	**10,35**
638705	210	430x210x(H)80	**18,15**
638903	230	450x230x(H)80	**22,05**



NEW

Maglia da 1x1 mm



S.S. stainless steel — wash

SETACCIO

- Con manico a filo.

codice	ø	L (mm)	€
637104	160	325x160x(H)70	**7,15**
637203	182	344x190x(H)80	**8,15**
637302	200	360x210x(H)80	**9,75**
637401	215	385x215x(H)90	**11,65**
637500	240	405x250x(H)110	**14,00**
637609	255	425x255x(H)120	**15,55**

NEW

Maglia da 1x1 mm



S.S. stainless steel — wash

FILTRO PER ZUPPE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Con un'impugnatura aggiuntiva per un posizionamento sicuro su una ciotola o una pentola.

codice	ø	L (mm)	€
639238	260	535x260x(H)111	**22,75**

Maglia da 1x1 mm



S.S. stainless steel — wash

COLINO RINFORZATO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rete molto fine, rinforzata.
- Con impugnatura a filo.
- Dotato di maniglie di supporto aggiuntive per un posizionamento sicuro su una ciotola o una pentola.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	ø	L (mm)	€
639252	260	560x260x(H)145	**21,45**
639269	305	595x305x(H)145	**27,95**
639276	345	700x345x(H)145	**35,75**

SCOLAPASTA

SCOLAPASTA PROFI LINE

- Scolapasta con base e maniglie.

codice	mm	€
535523	ø415x(H)210	**77,35**
535516	ø365x(H)185	**64,35**
535509	ø325x(H)175	**56,55**



535516

NEW



535424

535301

639283

CESTELLO FORATO

- Con piedistallo e 2 maniglie.

codice	mm	€
535400	ø225x(H)90	**11,65**
535417	ø285x(H)100	**19,50**
535424	ø315x(H)120	**20,75**

SCOLAPASTA KITCHEN LINE

- Con piedistallo e 2 maniglie.

codice	mm	€
535103	ø240x(H)110	**7,15**
535202	ø280x(H)135	**10,35**
535301	ø340x(H)160	**14,00**

COLINO

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
639283	ø257x(H)110	**10,35**
639290	ø310x(H)126	**15,55**
639306	ø363x(H)147	**23,35**

COLLETTORE ESTENSIBILE

- Interamente realizzato in acciaio inossidabile AISI 201.
- Manici estensibili, antiscivolo, rivestiti in gomma.
- Gambe di supporto per posizionarlo direttamente nel lavandino.
- Rete fine.
- Regolabile alla larghezza massima del lavello: 545 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
535219	360x240x(H)115	**30,55**



535219



BILANCE



580011

BILANCIA DA CUCINA 3 KG.

- Alloggiamento in ABS e acciaio inossidabile.
- Display LED integrato.
- Misurazione fino a 3000 g.
- Lettura in grammi (g), millilitri (ml), once (oz) o libbre (lb).
- Funzioni disponibili sul pannello touchscreen: on/off, tara, sostituzione dell'unità.
- Spegnimento e reset automatici (taratura automatica).
- Notifiche di sovraccarico e batteria scarica.
- Alimentazione: 3 batterie AAA da 1,5 V, incluse nel set.
- Precisione:
  - fino a 200 g precisione 0,1 g,
  - 200-1000 g precisione 0,5 g,
  - oltre 1000 g precisione 1 g.

codice	max. kg	mm	€
580011	3	165x180x(H)31	**24,40**



580226

BILANCIA DA CUCINA 5 KG.

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Display LCD digitale integrato.
- Misurazione fino a 5000 g.
- Lettura in grammi (g), once (oz) o libbre (lb).
- Spegnimento e ripristino automatici (taratura automatica).
- Notifiche di sovraccarico e batteria scarica.
- Alimentazione: 1 batteria al litio da 3V, inclusa nel set.
- Accuratezza:
  - fino a 1 kg: ±4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.

codice	max. kg	mm	€
580226	5	169x218x(H)13	**24,65**



580035

BILANCIA DA CUCINA PIEGHEVOLE

- Realizzato in metallo e ABS.
- Il display LCD indica un sovraccarico e una batteria scarica.
- Funzione di taratura e azzeramento, spegnimento automatico.
- Possibilità di cambiare le unità da g a oz o lb.
- Alimentato da 1 batteria CR2032 (non inclusa).
- Intervallo di peso: da 0 a 5 kg.
- Accuratezza:
  - fino a 1 kg: ± 4 g,
  - 1 kg-3 kg: ± 8 g,
  - 3 kg-5 kg: ± 10 g.

codice	max. kg	mm	€
580035	5	219x180 x(H)16	**38,95**



580462

BILANCIA DIGITALE FINO A 200 KG

- Scala in acciaio inossidabile.
- Misurazione precisa grazie alla tecnologia avanzata - da 200 g a 200 kg (440 lb).
- Precisione: 10-50 g / 0,02-0,1 lb.
- Lettura in kg o lb.
- Funzione di tara.
- Funzionamento tramite display digitale separato con 4 pulsanti.
- Display LCD a risparmio energetico con indicatore di carica della batteria.
- Rivestimento resistente alle impronte digitali.
- Alimentazione: 2 batterie AAA (incluse).
- Porta USB-C - il kit include un cavo.
- NOTE: Adattatore di alimentazione non incluso.
- Accuratezza:
  - fino a 25 kg: ±40 g.
  - 25 kg-50 kg: ±100 g.
  - 50 kg-100 kg: ±200 g.
  - 100 kg-150 kg: ±300 g.
  - 150 kg-200 kg: ±400 g.

codice	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	**74,05**

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

18/8 stainless steel



580028



580233

BILANCIA DA CUCINA 10 KG.

- Custodia impermeabile in ABS e acciaio inossidabile.
- Display LED integrato.
- Misurazione fino a 10.000 g.
- Lettura in grammi (g), millilitri (ml), once (oz) o libbre (lb).
- Funzioni disponibili sul pannello touchscreen: on/off, tara, sostituzione dell'unità.
- Spegnimento e ripristino automatici (taratura automatica).
- Notifiche di sovraccarico e batteria scarica.
- Alimentazione: batteria al litio ricaricabile integrata.
- Cavo USB per la ricarica incluso nel set.
- Tasso di impermeabilità e resistenza alla polvere: IP67.
- Accuratezza:
  - fino a 1 kg: ± 4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.
  - 5 kg-8 kg: ±15 g.
  - 8 kg-10 kg: ±20 g.

codice	max. kg	mm	€
580028	10	160x210x(H)19	**28,55**

BILANCIA DA CUCINA 15 KG

- Pesa fino a 15.000 g con gradazione di 1 g a partire da un minimo di 2 g.
- Superficie in acciaio inossidabile senza soluzione di continuità, custodia in plastica HIPS con display integrato.
- Sensore estensimetro ad alta precisione per misurazioni accurate.
- Lettura in grammi.
- Touch-control con i pulsanti On-Off e tara.
- Con tara automatica, sovraccarico e indicazione di bassa potenza.
- Spegnimento automatico.
- Alimentato da 3 batterie AAA (non incluse).
- Accuratezza:
  - fino a 500 g: ±2 g.
  - 500 g-2 kg, ±5 g.
  - 2 kg-5 kg: ±14 g.
  - 5 kg-10 kg: ±29 g.
  - 10 kg-15 kg: ±44 g.

codice	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	**42,25**

S.S. stainless steel

BILANCIA MECCANICA PER CUCINA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Display a quadrante meccanico, non sono necessarie batterie.
- Gradazione: 20 g.
- Lettura in grammi (g).
- Dimensioni della ciotola: Ø207x(H)42 mm
- Capacità massima: 5 kg
- Ripristino manuale dello zero.
- Accuratezza:
  <1 kg, ±2 g(40 g)
  1 kg-3 kg, ±3 g(60 g)
  3 kg-5 kg, ±4 g(80 g)

codice	max. kg	mm	€
580042	5	207x231x(H)254	**37,05**

NEW



580042

Termometri









	Termometro a infrarossi	Termometro a infrarossi con sonda HACCP	Termometro digitale antiurto con sonda	Termometro con sonda a risposta rapida
Codice	271148	271254	271407	271230
Unita´di temperatura	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Tempo di reazione	rapido	rapido	medio	rapido
Temperatura minima	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura massima	400°C	350°C	300°C	350°C
Precisione	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Risoluzione	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funzione di blocco				
Lunghezza della sonda		96 mm	213 mm	130 mm
Materiale della sonda		acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile
Adatto per l´uso nel forno				
Resistente all´acqua				
Spegnimento automatico				
Pile incluse				
Informazioni complementari	Rapporto ottico 12:1 Puntatore laser per misure di precisione	Rapporto ottico 8:1	Funzione Min / Max. Con supporto da tavolo, custodia inclusa.	IP65 Resistente all´acqua. Con cover per sonda.









Termometro con sonda pieghevole	Termometro digitale con sonda pieghevole	Termometro digitale tascabile con sonda	Termometro resistente all`acqua	Termometro a sonda con timer
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
medio	medio	medio	medio	lento
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile
				solo sonda
Funzione Min / Max.	Le temperature max. e min. vengono registrate durante le misurazioni.	Con cover per sonda.	Misura la temperatura in un secondo. Con cover e manico ergonomico.	Con funzione timer. Con allarme di temperatura impostabile.





	Termometro da tasca	Termometro per bistecca	Termometro da forno	Termometro da frigorifero	Termometro da frigorifero	Termometro da frigorifero	Termometro per schiuma di latte
Codice	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Unita´di temp.	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Tempo di reazione	medio	lento	lento	lento	lento	lento	lento
Temp. minima	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura massima	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Risoluzione	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Lunghezza della sonda	127 mm	50 mm					140 mm
Materiale della sonda	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile					acciaio inossidabile
Adatto per l´uso nel forno							
Informazioni complementari	Cover per sonda con clip.	Con indicatore al sangue--media-ben cotta.	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Con gancio	Con gancio	Con clip per fissare il termometro al il bricco del latte.



-60°C 350°C

TERMOMETRO A INFRAROSSI CON SONDA

- Scansione della temperatura mediante sonda a infrarossi o pieghevole.
- Le spie di controllo HACCP forniscono un riconoscimento immediato delle temperature sicure / non sicure.
- Con sonda pieghevole in acciaio inossidabile da 90 mm di lunghezza.
- Campo di misura da -60°C a 350°C.
- Gradazione 0,2°C.
- Precisione a infrarossi: -60 / 65°C ≈ 1°C, 65/350°C ≈ 1,5%.
- Precisione della sonda: -60 / -5°C ≈ 1°C, -5 / 65°C ≈ 0,5°C, 65/350°C ≈ 1%.
- Rapporto dimensioni distanza-punto (D: S) 8: 1 Spegnimento automatico dopo 15 secondi.
- Batteria: 2xAAA (non incluse).

codice	campo	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**120,25**



-32°C 400°C

TERMOMETRO A INFRAROSSI

- Puntatore laser per un puntamento preciso.
- Misurazione da - 32°C a 400°C.
- Risoluzione 0,1 °C, precisione ≈1,5°C/≈1,5%.
- Rapporto scala 12:1 Funzione lock per visualizzare la temperatura in continuo.
- Si spegne automaticamente.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**74,75**



-50°C 300°C

TERMOMETRO CON SONDA PIEGHEVOLE

- Misurazione da -50° a 300°C.
- Misura in °C o in °F.
- Gradazione 0,1°C precisione 1°C tra 0°C e 100°C.
- Funzione "hold" per la lettura delle temperature misurate.
- Funzione temperatura min/max.
- Con sonda in acciaio pieghevole da 110mm.
- Si spegne automaticamente dopo 60 minuti.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**32,45**



-40°C 200°C

TERMOMETRO DIGITALE TASCABILE CON SONDA

- Misurazione da -40°C a 200 °C.
- Misura in °C o °F°.
- Risoluzione 1°C.
- Accuratezza ≈ 2°C.
- Funzione di mantenimento momentaneo della misurazione.
- Sonda in acciaio da 65 mm.
- Si spegne automaticamente.
- Con custodia.
- Batterie incluse.

codice	campo	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**20,75**



271407

TERMOMETRO DIGITALE CON SONDA

- Campo di misurazione -50 °C a 300 °C /-58°F a +572°F
- Unità di misura °C o °F.
- Leggibilità: 0,1° per -19,9° ~ +199,9°, altrimenti 1°
- Precisione: ≈1°C nell'intervallo da -30°C ~ +250°C, altrimenti superiore a ≈2°C
- Modalità di blocco - per il monitoraggio continuo della temperatura.
- Min / max funzione della temperatura.
- Sonda estraibile da 164 +/-3 millimetri in acciaio inox.
- Si spegne automaticamente.
- Con supporto da tavolo, con custodia di protezione.
- Allarme per la temperatura impostata
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**103,35**



271230

TERMOMETRO CON SONDA A RISPOSTA RAPIDA

- Offre una lettura rapida e precisa.
- IP65 resistente all`acqua.
- Campo di misura: -50°C fino a 350°C, unità di misura: °C o °F.
- Gradazione 0,1°C, accuratezza di misura ≈0,8%/0,8°C.
- Funzione „hold" – per il mantenimento dei valori della misurazione.
- Sonda in acciaio 130 mm.
- Autospegnimento.
- Con custodia di protezione sonda.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**74,75**

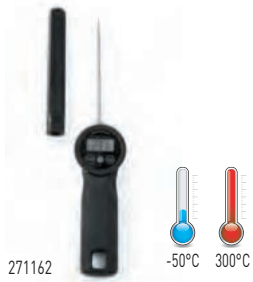


271346

TERMOMETRO A SONDA CON TIMER

- Con funzione timer.
- Range di temperatura da -50°C a 250°C.
- Unità di misura°C o ° F.
- Gradazione 1°C.
- Modalità di blocco - per il monitoraggio continuo della temperatura.
- Funzione della temperatura min / max.
- Temperatura di allarme impostabile.
- Sonda in acciaio inox da 150 millimetri adatta per il forno (resistente al calore).
- 1 batteria alcalina AAA da 1,5 V inclusa (non ricaricabile).

codice	campo	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**17,90**



271162

TERMOMETRO RESISTENTE ALL`ACQUA

- Resistente all`acqua.
- Misurazione da -50°C a +300 °C Risoluzione 0,1°C tra - 19,9 e 199,9 °C, per altre temperature 1°C.
- Precisione 1°C tra - 20 e + 100 °C.
- Funzione di mantenimento momentaneo della misurazione.
- Sonda in acciaio da 120 mm.
- Misura la temperatura in un secondo.
- Custodia con manico ergonomico.
- Si spegne automaticamente dopo 10 min.
- Batteria inclusa.

codice	campo	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**19,85**



TERMOMETRO DIGITALE CON SONDA PIEGHEVOLE

- Sonda pieghevole realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, lunghezza 115 mm.
- L'unità di temperatura può essere impostata su °C o °F.
- Intervallo di temperatura: da -50 °C a 300 °C.
- Accuratezza della misurazione:
  ≈1 °C nell'intervallo da -19,9 °C a 119,9 °C,
  ≈2 °C nell'intervallo da -50 °C a -20 °C e da 120 a 199,9 °C,
  ≈3 °C nell'intervallo da 200 °C a 250 °C,
  ≈5 °C nell'intervallo da 250 °C a 300 °C.
- Risoluzione lettura: 0,1 °C (il risultato della misurazione della temperatura viene visualizzato con un punto decimale).
- Spegnimento automatico dopo 45 minuti di inattività.
- Intervallo di temperatura ambiente di esercizio: da 0 °C a 50 °C.
- Le temperature max. e min. vengono registrate durante le misurazioni.
- Alimentato con 1 batteria AAA (inclusa).

codice	campo	mm	€
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	**16,85**



TERMOMETRO DA BISTECCA – SET DI 4 PEZZI.

- L'intervallo di cottura é: al sangue – media – ben cotta.
- Accuratezza: ≈2%.
- Sonda in acciaio inossidabile da 50 mm.
- Può essere utilizzato nei forni.

codice	quantità	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	**10,75**



TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al bricco del latte.
- La marcatura verde indica la temperatura del latte ideale per il cappuccino, ecc.
- Campo di temperatura da -10 a 110°C.
- Gradazione 1°C.
- Sonda in acciaio inox con coperchio di protezione.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**6,85**



TERMOMETRO ANALOGICO

- Sonda realizzata in acciaio inossidabile 18/8, cassa del quadrante lunga 18/0 e 127 mm.
- Display analogico.
- Intervallo di temperatura: da 0 °C a 100 °C.
- Unità di misura: °C.
- Accuratezza: ≈2°C.
- Include una copertura con clip metallica.

codice	campo	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**6,20**



TERMOMETRO ANALOGICO

- Sonda realizzata in acciaio inossidabile 18/8, cassa del quadrante in acciaio inossidabile 18/0, lunghezza sonda 116mm.
- Display analogico.
- Intervallo di temperatura: da 0 °C a 300 °C. Unità di misura: °C.
- Accuratezza:
  ± 3 °C: da 0 °C a 75 °C.
  ±5 °C: da 75 °C a 225 °C.
  ±10 °C: da 225 °C a 300 °C.
- Include una copertura con clip metallica.
- Include anello di tenuta.

codice	campo	mm	€
271384	0/300°C	ø52x(H)140	**6,85**



271261

-40°C 20°C

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Modello orizzontale con un gancio.
- Gradazione da -40 °C a 20 °C.
- Gradazione un grado.

codice	campo	mm	€
271261	-40/20 °C	123x30x(H)19	**4,55**

-40°C 40°C

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Con un gancio.
- Gradazione da -40 °C a 40 °C
- Gradazione un grado.

codice	campo	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**2,95**



271117

50°C 300°C



271179

S.S. stainless steel

TERMOMETRO DA FORNO

- Range di temperatura da 50°C a 300 °C.
- Gradazione 10°C.
- Struttura in acciaio inox con gancio e supporto speciale.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**6,45**

-50°C 25°C



271186

S.S. stainless steel

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Gradazione da - 50° a + 25°C.
- Gradazione 2,5°C.
- Struttura in acciaio con gancio speciale e supporto.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**6,45**

-50°C 50°C



271124

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

- Con un gancio.
- Gradazione da -50 °C a 50 °C.
- Gradazione un grado.
- Lettura facile dei dati.

codice	campo	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**4,25**



271322

OROLOGIO DA PARETE

- Progettato dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Alimentato con 1 batteria AA da 1,5 V (non inclusa).

codice	mm	€
271322	ø356x(H)45	**17,55**



ABS plastic

TIMER

- Alloggiamento realizzato in ABS, con supporto pieghevole, foro pendente e magnete da appendere alle superfici metalliche.
- 3 modalità di allarme: silenzioso, moderato, forte.
- Dopo il tempo impostato:
  - una spia rossa lampeggia in ogni modalità,
  - in modalità moderata e forte, l'allarme si spegne.
- L'allarme luminoso e acustico si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Tempo massimo impostato: 100 min. con accuratezza di 10 sec.
- 2 funzioni: conto alla rovescia (99-0 min.), conto alla rovescia (0-99 min.).
- Alimentato con 3 batterie AAA, non incluse.

codice	mm	€
582039	82x20x(H)88	**15,55**



ABS plastic

TIMER.

- Alloggiamento realizzato in ABS, con supporto pieghevole, foro pendente e magnete da appendere alle superfici metalliche.
- 3 modalità di allarme: silenzioso, moderato, forte.
- Dopo il tempo impostato:
  - una spia rossa lampeggia in ogni modalità;
  - si attiva anche un allarme acustico in modalità moderata e forte.
- L'allarme luminoso e acustico si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Possibilità di impostare 2 orari indipendenti, con il diodo/allarme impostato su off dopo ciascuno di essi.
- Tempo massimo impostato: 100 min. con accuratezza di 1 sec.
- 2 funzioni: conto alla rovescia (99-0 min.), conto alla rovescia (0-99 min.).
- Funzione di memoria: l'utente può salvare le impostazioni per ciascuno dei 2 timer e attivarle con una sola pressione di un pulsante.
- Alimentato con 3 batterie AAA, non incluse.

codice	mm	€
582046	82x20x(H)86	**15,55**



ABS plastic S.S. stainless steel

TIMER ANALOGICO PER CUCINA

- Regolabile fino a 60 min.
- Con divisione 1 min e magnete posteriore.
- Buona visibilità a distanza.

codice	mm	€
582015	ø80x(H)30	**12,95**



TIMER DIGITALE DA CUCINA

- Con supporto e magnete.
- Conto alla rovescia 99 min 59 sec.

codice	mm	€
582022	65x70x(H)17	**10,35**





Con clip



Magnetico

ABS plastic

TIMER DIGITALE PER CUCINA

- Con magnete.
- Conto alla rovescia 99min 59sec.
- 1 batteria alcalina AAA da 1,5 V inclusa (non ricaricabile).

codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	**7,75**



551813

Con tre differenti ugelli (4, 5 e 6 mm Ø)



18/8 stainless steel



IMBUTO COLATORE KITCHEN LINE

- Con manico ergonomico,la valvola assicura una chiusura ermetica.
- Con tre differenti beccucci (diametro 4,5,6 mm).
- Adatto per il dosaggio di varie salse e per la decorazione di cibi e dolciumi.
- Con supporto da tavolo.

codice	litri	mm	€
551813	1,5	270x195x(H)270	**64,95**



551806

Con tre differenti ugelli (4, 5 e 6 mm Ø)

ABS plastic

S.S. stainless steel



Guarda il video

IMBUTO COLATORE PROFI LINE

- Manico ergonomico in ABS.
- La valvola assicura una chiusura ermetica.
- Con 3 diversi beccucci (Ø 4, 5 e 6 mm).
- Supporto metallico e salvagoccia.
- Adatto per il dosaggio di varie salse e per la decorazione di cibi e dolciumi.

codice	litri	mm	€
551806	1,5	ø212x(H)315	**87,75**







558003 558010 558027



Ritorna facilmente alla sua forma originale

PE polyethylene

BOTTIGLIE DOSATRICI

- Realizzato in polietilene.
- Il tappo assicura che la salsa rimanga fresca e che venga mantenuta in condizioni igieniche ottimali.

codice	quantità	colore	litri	mm	€
558003	1	Giallo	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
558010	1	Rosso	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
558027	1	Trasparente	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
557808	1	Giallo	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557815	1	Rosso	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557822	1	Trasparente	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557907	1	Giallo	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
557914	1	Rosso	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
557921	1	Trasparente	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
558058	3	Trasparente	0,2	ø50x(H)185	**4,50**
557853	3	Trasparente	0,35	ø55x(H)205	**5,85**
557952	3	Trasparente	0,7	ø70x(H)240	**8,15**



PE polyethylene

557990

EROGATORE MINI DI SALSA - SET DA 4 PEZZI

- Realizzato in polietilene semitrasparente.
- Tappo con fermatappo.
- Prodotto riutilizzabile.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
557990	0,05	ø35x(H)100	**14,25**
557891	0,03	ø30x(H)85	**12,95**

rb design by Robert Bronwasser

PE polyethylene

BOTTIGLIA DOSATRICE ANTIGOCCIA PER SALSE

- Progettato da Robert Bronwasser.
- Flacone trasparente con tappo erogatore dal design speciale.
- La bottiglia può essere posizionata capovolta, assicurandosi che sia sempre pronta per l'uso.
- Il design speciale previene le perdite quando viene posizionato capovolto.

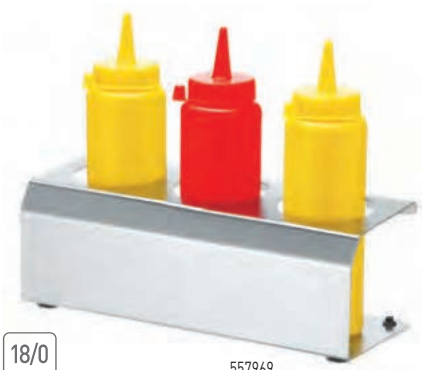
codice	litri	mm	€
558096	0,23	ø50x(H)160	**2,20**



558096

Beccuccio antigoccia





18/0 stainless steel

557969

SUPPORTO PER DISPENSER.

- Finitura di qualità.
- Adatto ai dispenser HENDI.

codice	-	mm	€
557969	3 alloggiamenti da ø 50 mm	209x80x(H)78	**15,55**
557976	3 alloggiamenti ø57 mm	229x90x(H)78	**16,85**
557983	3 alloggiamenti ø70 mm	274x102x(H)98	**19,45**



429457

429440

S.S. stainless steel

SUPPORTO PER TACO

codice	-	mm	€
429440	2 scompartimenti	135x115x(H)50	**9,05**
429457	4 scompartimenti	225x115x(H)50	**13,35**



ABS plastic

203521

203538

203545

DOSATORE PER SALSE CON POMPA

- Dosatore a pompa per vari tipi di salse.
- Per l'uso in snack bar, buffet, ristoranti e durante eventi di catering.
- Alloggiamento in ABS.
- Contenitore con scala graduata, coperchio e pompa estraibile in polipropilene.
- Materiale del contenitore completamente privo di BPA – non altera il gusto e l'odore del suo contenuto.
- Il blocco della pompa impedisce la pressione accidentale durante il trasporto.
- Capacità: 2,5 l.
- Dosaggio: 20 ml.
- Resistenza alla temperatura fino a +70°C.
- Facile da smontare e impilabile.
- Disponibile in rosso, giallo e bianco.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	litri	mm	€
203521	Rosso	2,5	230x210x(H)327	**28,55**
203545	Bianco	2,5	230x210x(H)327	**28,55**
203538	Giallo	2,5	230x210x(H)327	**28,55**

VN

PISTOLA AFFUMICATRICE - INFUSORE DI FUMO A 3 VELOCITÀ

- Affumicare dà una nota molto saporita ai tuoi piatti di carne, pesce e verdure, ma può anche creare un effetto WOW ! quando li servi.
- Il fumo freddo è ideale per frutta e verdura delicata, senza cambiarne la consistenza o la temperatura.
- Un unico pulsante, la pistola affumicatrice ha 3 velocità.
- La camera del ventilatore in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede pre-ammollo prima di essere utilizzato.
- Può essere utilizzato anche con thè o spezie.
- Camera di combustione rimovibile con filtro a rete integrato.
- Tubo flessibile in silicone (lungo 50 cm) per una facile iniezione di fumo in sacchetti e contenitori richiudibili.
- Leggero con una comoda impugnatura che lo rende facile da usare con una mano.
- Alimentato da una batteria al litio ricaricabile di 1000 mAh.
- Molto completo, viene fornito con 3 filtri di ricambio, una pinzetta e un cavo di ricarica USB.
- Legno o erbe per affumicare non inclusi.

codice	mm	€
199640	215x70x(H)160	99,45

RECHARGEABLE BATTERY



199640



HENDI

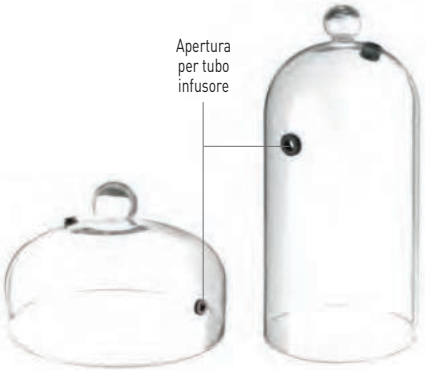


199992

AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con thè o spezie.
- Braciere rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori.
- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Utilizzabile su frutta e verdura delicati senza cambiarne la temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.

codice	mm	€
199992	90x54x(H)122	**32,45**



199664 199657

CUPOLA IN VETRO CON SFIATO

- Realizzata in vetro borosilicato, dotata di sfiato in gomma e foro per inserire il tubo di una pistola da fumo.
- Ideale da utilizzare in combinazione con una pistola affumicatrice.

codice	-	mm	€
199664	Campana per piatti	ø260x(H)175	**103,35**
199657	Campana per cocktails	ø130x(H)282	**42,25**



199978

CAMPANA DI VETRO

- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	mm	€
199978	ø275x(H)140	**25,95**



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

codice	quantità	mm	€
198124	2	(L)230	**10,35**





238486



ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

- Questo armadio è ideale per afffumicare una varietà di alimenti come pesce, manzo, prosciutto e verdura.
- Realizzato in acciaio inox, con anta a chiusura magnetica a doppio isolamento.
- Temperatura regolabile con termostato, termometro integrato sulla porta.
- Dotato di una presa d'aria calda sul retro.
- Fornito con 3 griglie (400x279mm) e 3 ganci per carne.

codice	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	**422,50**



225479

FORNO A BASSA TEMPERATURA

- Concepito per la lenta cottura o per la rigenerazione del cibo, attraverso un preciso processo di controllo.
- Con sonda di temperatura regolabile separatamente.
- Maniglie laterali retraibili.
- Guarnizione facile da pulire.
- La camera di cottura viene riscaldata attraverso le 4 pareti per garantire una distribuzione uniforme del calore irradiato.
- Efficiente grazie a un isolamento supplementare.
- Camera senza saldature con angoli arrotondati, facili da pulire.
- Temperatura regolabile con incrementi di 1 grado - camera del forno fino a 120°C, temperatura al cuore e mantenimento fino a 100°C.
- Cerniere a sinistra o a destra, facile da convertire.
- Impostazione digitale come la lettura del tempo, temperatura impostata, e la temperature al cuore / camera corrente.
- Teglia in acciaio inox e porta teglie, adatto per contenitori GN 1/1, griglie e vassoi e teglie da forno 600x400 mm, su 3 livelli.

codice	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	**1 818,05**

03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces – art in every detail




max
0.50L
HENDI

Guarda il video



588017

588024





SET DI PEZZI DI RICAMBIO

589205

codice	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**20,50**



per creme per liquidi per decorare

SIFONE PER PANNA PROFI LINE

- Prepara deliziosa panna montata, mousses, dolci, schiume fredde e salse.
- Ideale per guarnire cappuccini, caffé, dolci e gelati.
- Adatto anche alla preparazione di salse e creme calde fino a 70°C.
- Il contenuto viene conservato in frigorifero fino a 14 giorni.
- Inclusi 3 ugelli in acciaio ed una spazzolina per la pulizia.
- Necessita di capsule di azoto (N_2O) non incluse.

codice	litri	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	**87,75**
588024	1	ø98x(H)330	**102,05**

BOCCHETTE DA DECORAZIONE E FARCITURA

- Ideali per decorare, farcire, iniettare, marinare, ecc.
- Set di 4 bocchette in acciaio:
  - 1 lunga da Ø3 mm
  - 1 lunga da Ø5 mm
  - 1 corta da Ø3 mm
  - 1 corta da Ø5 mm.
- Adatte solo per sifone HENDI Profi Line.(Art.588017 e 588024)

codice	-	€
589106	Profi Line	**19,20**





Al aluminium

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

- Completamente in alluminio di colore bianco.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N_2O) non incluse.

codice	litri	mm	€
588031	0,25	ø80x(H)200	**38,95**
588369	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588376	0,95	ø95x(H)320	**45,45**

Al aluminium

SIFONE PER PANNA NERO KITCHEN LINE

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N_2O) non incluse.

codice	litri	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588598	0,95	ø95x(H)320	**45,45**



589007

PP polypropylene

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

codice	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**12,70**



975855 975893 975886 975862 975879

Al
aluminium

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

- Completamente realizzato in alluminio.
- Set di 3 ugelli in polipropilene, nonché una spazzola per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N_2O) non incluse.

codice	colore	litri	mm	€
975855	Giallo pastello	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975862	Blu pastello	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975879	Verde pastello	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975886	Rosa pastello	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975893	Taupe	0,5	ø80x(H)260	**41,55**



S.S. stainless steel | PC polycarbonate | POM POM plastic



274231

MACCHINA PER IL GELATO

- Ideale per fare gelati, sorbetti e yogurt congelati in 90 minuti.
- Contenitore di gelato da 2 litri in acciaio inossidabile.
- Compressore raffreddato ad aria con intervallo di temperatura: -10°C a -35°C.
- Con una funzione di estensione di raffreddamento da 2 ore per aiutare a mantenere la consistenza del gelato dopo che è pronto.
- Non è necessario raffreddare prima gli ingredienti.
- Grande display digitale retroilluminato che mostra il tempo di lavorazione, la temperatura e il movimento del mixer.
- Pala di miscelazione in POM facile da montare.
- Coperchio trasparente in policarbonato con sistema di chiusura sicura "Twist-Lock".
- Tazza graduata e cucchiaio inclusi.
- Refrigerante: R600a.

codice	V	W	mm	€
274231	230	180	285x340x(H)357	**604,50**



802007

802014

LAVA PORZIONATORI

- Facilita il lavaggio rapido e preciso di porzionatori e altri piccoli accessori per gelato
- Consente la pulizia con un basso consumo d'acqua
- Molto facile da usare e da pulire
- Installabile a parete con art. 802014 o su banchi frigoriferi e attrezzature alimentari
- Linea di alimentazione idrica da 3/8", linea di drenaggio da 3/4".
- Realizzato in acciaio inox AISI 304

codice	mm	€
802007	270x111x(H)115	**77,35**

STAFFA DI MONTAGGIO PER SISTEMA DI LAVAGGIO PORZIONATORI

codice	mm	€
802014	302x115x(H)122	**33,75**



755730

REGGI CONO PER GELATI

- Per 3 coni.

codice	mm	€
755730	200x95x(H)85	**15,15**







ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW

SIFONE TERMICO

- Realizzato in acciaio inossidabile a doppia parete.
- Anello base in silicone antiscivolo.
- Il sifone è adatto sia per salse calde che per salse fredde.
- Include 3 diversi ugelli in acciaio inossidabile, un tappo per la capsula del gas e una spazzola per la pulizia.
- Adatto per l'uso con le capsule per panna HENDI 588208, 588215, 586907 (non incluse).
- Non lavabile in lavastoviglie.

588697

codice	litri	mm	€
588697	0,5	ø95x(H)275	**107,25**

588208

588215

586907

UNIVERSALE PER TUTTI I MONTA-PANNA



CAPSULE PER PANNA

- Adatte per i sifoni delle marche piú comuni.
- N_2O.
- Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione stampata sulla confezione.

codice	quantità	ordine unitario	€
588208	10	36	**6,05**
588215	24	25	**13,65**
586907	50	12	**26,65**



PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

PORZIONATORE PER GELATO PROFI LINE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Manico in poliammide.

codice	-	mm	€
759233	1/24	ø51	43,55
759240	1/30	ø49	43,55
759257	1/36	ø46	43,55
759264	1/40	ø44	43,55





18/8 stainless steel

PORZIONATORE PER GELATO KITCHEN LINE

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	-	mm	€
572016	1/10	ø70	16,70
572313	1/20	ø56	16,70
572115	1/12	ø66	16,70
572214	1/16	ø59	16,70
572412	1/24	ø53	16,70
572511	1/30	ø50	16,70
572610	1/36	ø48	16,70
572719	1/40	ø44	16,70

S.S. stainless steel

PORZIONATORE PER GELATO STÖCKEL

- Scelta perfetta non solo per il gelato, ma anche per servire il purè di patate.
- Facile mantenere porzioni identiche.

codice	-	mm	€
755006	1/4	ø100	67,30
755013	1/8	ø80	67,30
755020	1/10	ø70	67,30
755037	1/12	ø67	63,40
755044	1/16	ø59	63,40
755051	1/20	ø56	63,40
755068	1/24	ø51	63,40
755075	1/30	ø49	63,40
755082	1/36	ø47	63,40
755099	1/40	ø45	63,40
755105	1/50	ø43	63,40
755112	1/60	ø40	63,40
755143	1/100	ø30	63,40



stöckel



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

stöckel



PA polyamide S.S. stainless steel



PORZIONATORE PER GELATO "STÖCKEL"

- Con manico in plastica.

codice	-	mm	€
755334	1/12	ø67	**63,40**
755341	1/16	ø59	**63,40**
755358	1/20	ø56	**63,40**
755365	1/24	ø51	**63,40**
755372	1/30	ø49	**63,40**
755389	1/36	ø47	**63,40**
755396	1/40	ø45	**63,40**



S.S. stainless steel

stöckel

PORZIONATORE PER GELATO "STÖCKEL" - OVALE

codice	-	mm	€
755259	1/20	70x52	**77,35**
755273	1/30	62x43	**77,35**

PA polyamide 18/10 stainless steel NEW

PALETTA GELATO PER MANCINI

- Manico progettato specificamente per utenti mancini.
- Manico in nylon rinforzato con fibra di vetro.
- Migliore identificazione delle dimensioni delle porzioni grazie ai marcatori colorati.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
755204	1/30	ø49	**96,85**
755211	1/36	ø46	**96,85**
755228	1/40	ø45	**96,85**



SPATOLE E MESTOLI PER GELATO

18/10 stainless steel

SPATOLA PER GELATO CON IMPUGNATURA TRITAN

- Con manico Tritan.

codice	colore	mm	€
755808	Blu	(L)260	**8,15**
755815	Rosso	(L)260	**8,15**
755822	Giallo	(L)260	**8,15**
755839	Porpora	(L)260	**8,15**



755808 755815 755822 755839



759301

Al aluminium

CUCCHIAIO PER GELATI

- Realizzato in alluminio.
- Leggero.
- Manico lungo e confortevole riempito di olio per una migliore porzionatura: l'olio si riscalda attraverso il calore della mano, rendendo più facile e veloce il rilascio del gelato.
- NOTE: Non lavabile in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
759301	1/30	ø56x225	**22,05**

stöckel

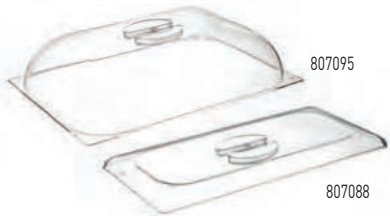


755556

Al aluminium

CUCCHIAIO PER GELATI STÖCKEL

codice	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	**51,35**
755563	1/24	ø51x120	**51,35**
755570	1/30	ø49x120	**51,35**



807095

807088

COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

PC polycarbonate

- Adatto per contenitori di gelato in policarbonato.

codice	mm	€
807088	360x165	**6,85**
807095	360x250	**9,75**



807026

807071

PC polycarbonate

VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

codice	colore	litri	mm	€
807026	Trasparente	5	360x165x(H)120	**11,05**
807057	Trasparente	5	360x250x(H)80	**12,30**
807033	Nero	5	360x165x(H)120	**12,30**
807071	Nero	5	360x250x(H)80	**12,95**

VASCA DA GELATO KITCHEN LINE

- Molto solido.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Adatto al congelatore.

codice	litri	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	**17,55**


807019

VASCA DA GELATO PROFI LINE

- La più alta qualità professionale.
- Spessore 0,8 mm.
- Veramente solido.
- Con angoli smussati.
- Semplice da pulire.
- Da usare anche nel congelatore.


802038
802045
802052

codice	litri	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	**26,35**
802052	5	360x250x(H)80	**25,05**
802038	5	360x165x(H)120	**26,35**



CARAPINA - CONTENITORE PER GELATO, ROTONDO

NEW

- Realizzato in acciaio inossidabile lucido.
- Spessore: 0,9 mm.
- Può essere utilizzato in frigoriferi e congelatori.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Coperchio (802076) venduto separatamente.

codice	litri	mm	€
807002	7	ø200x(H)245	**38,35**


802076
807002
802083

LA NEW

CONTENITORE PER GELATO, ROTONDO

NEW

- Realizzato in acciaio inossidabile lucido 18/8, spessore: 0,8 mm.
- Bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Utilizzabile in frigoriferi e congelatori.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Coperchio (802076) venduto separatamente.

codice	litri	mm	€
802083	7,3	ø200x(H)250	**54,95**

COPERCHIO PER CONTENITORE PER GELATO, ROTONDO

- Realizzato in policarbonato.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Da utilizzare con i contenitori per gelato 802083, 807002.

codice	ø	L (mm)	€
802076	190	ø190	**10,15**

Motore potente a due velocità:
15.000 e 19.000 giri/min.

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate

rb design by Robert Bronwasser



2 set di agitatori in policarbonato sostituibili (2 pezzi ciascuno)

2 tazze: in acciaio inossidabile (capacità: 0,95 l) e policarbonato (capacità: 0,9 l)

221631



221600 221617 221624 221631 221648 221655

FRULLINO MILKSHAKER - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser, disponibile in 6 accattivanti colori.
- Prepara cappuccini, frappè e naturalmente milkshake senza sforzo.
- La struttura è realizzata in plastica ABS.
- La base è appesantita per una maggiore stabilità ed è dotata di piedini in gomma.
- Il motore può far girare il disco agitatore a due velocità, 15.000 e 19.000 giri/min.
- Controlla il frullino con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore facilmente accessibile.
- Il frullino per milkshake è dotato di un microinterruttore in modo che possa funzionare solo quando il bicchiere è posizionato correttamente.
- Scegli tra due diversi agitatori per controllare il livello di areazione.
- Molto completo, viene fornito con un bicchiere di miscelazione in acciaio inossidabile (volume utile: 0.5 litri) e uno in policarbonato (volume utile: 0.5 litri) e 2 set di 2 agitatori.
- Bicchieri e agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	colore	V	W	mm	€
221617	Bianco	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221600	Nero	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221624	Caramello	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221631	Giallo	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221648	Rosso	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221655	Blu	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**

FRULLINO MILKSHAKER SENZA BPA - DESIGN BY BRONWASSER

codice	colore	V	W	mm	€
221495	Nero	230	400	170x196x(H)490	**178,75**
221372	Giallo	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221389	Rosso	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221358	Bianco	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221365	Caramello	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221396	Blu	230	400	170x210x(H)485	**178,75**

PREPARA CAPPUCCINO FREDDO, FRAPPÉ E NATURALMENTE MILKSHAKE SENZA SFORZO



221617



221600



221624



961124

PC polycarbonate



961117

S.S. stainless steel



961131

PC polycarbonate

TAZZA DI MISCELAZIONE IN POLICARBONATO PER FRULLINO - DESIGN BY BRONWASSER

- Destinato ai Milkshake Mixers HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

codice	mm	€
961124	ø116x(H)161	**10,35**

TAZZA DI MISCELAZIONE IN ACCIAIO INOX PER FRULLINO - DESIGN BY BRONWASSER

- Destinato ai Milkshake Mixers HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

codice	litri	mm	€
961117	0,5	ø113x(H)160	**22,05**

AGITATORI PER FRULLINO MILKSHAKER – DESIGN BY BRONWASSER

- Realizzato in policarbonato.
- Il set comprende 2 pezzi: agitatore singolo e doppio.
- Creato appositamente per i mixer per milkshake HENDI – Design di Bronwasser: codici 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice		mm	€
961131		32x27x(H)50	**9,05**
957066	BPA-free	32x27x(H)50	**12,35**



SAC Á POCHE PER PASTICCERIA

- Realizzato in LDPE, privo di BPA.
- Monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde.
- Conforme agli standard HACCP.
- Spessore pellicola: 80 micron.
- Rotolo di 100 pz.

codice	mm	€
557112	445x220	**19,20**
557105	530x285	**25,70**

SAC Á POCHE PER PASTICCERIA ANTISCIVOLO

- Realizzato in TPE, privo di BPA.
- Monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde.
- Conforme agli standard HACCP.
- Spessore della pellicola: 80 micron.
- Rotolo di 100 pz.

codice	mm	€
557303	515x280	**27,25**

SAC Á POCHE PER PASTICCERIA ANTISCIVOLO

- Realizzato in TPE, privo di BPA.
- Monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde, fino a 100°C.
- Conforme agli standard HACCP.
- Spessore della pellicola: 115 micron.
- Rotolo di 70 pezzi.

codice	mm	€
557150	520x280	**27,25**



SAC À POCHE - 2 PEZZI

- Cotone,internamente ricoperto in poliuretano.
- Con occhiello per gancio.
- Lavabile in acqua bollente.

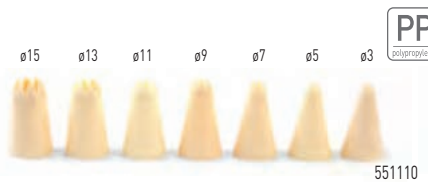
codice	quantità	mm	€
550120	2	(L)300	**8,45**
550229	2	(L)350	**9,75**
550328	2	(L)400	**12,35**
550427	2	(L)450	**14,25**
550526	2	(L)500	**16,85**



SAC Á POCHE

- Realizzato in nylon superiore senza cuciture.
- Resistente, con asola.
- Lavabile in acqua bollente.

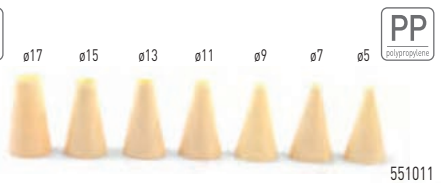
codice	quantità	mm	€
550106	1	(L)300	**8,15**
550205	1	(L)350	**8,90**
550304	1	(L)400	**9,95**
550403	1	(L)450	**11,25**
550502	1	(L)500	**12,20**



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**9,05**



BOCCHETTE - LISCIE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**9,05**





BOCCHETTE - ASSORTITE

- Set di 12 diversi ugelli con pratico contenitore per lo stoccaggio.

PP
polypropylene

codice	-	€
551400	ø 6-8-10-12	**23,35**

BOCCHETTE - RIGATE



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	**12,95**

BOCCHETTE - LISCIE

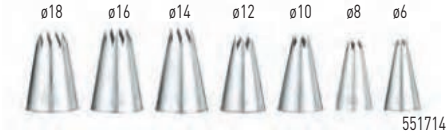
18/8 stainless steel



BOCCHETTE - LISCIE

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

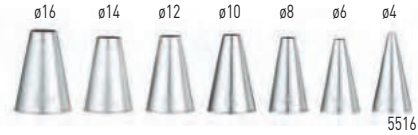
codice	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	**12,35**



BECCUCCI PER SAC A POCHE A STELLA

- Set di 7 misure.

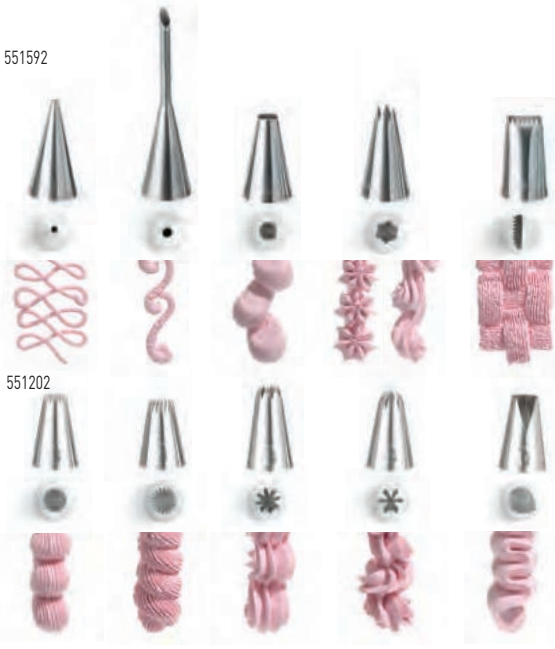
codice	-	€
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**15,55**



BECCUCCI PER SAC A POCHE TONDE

- Set di 7 misure.

codice	-	€
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**15,55**



18/8 stainless steel

SET DI DECORAZIONE PER TORTE E DESSERT

- Il set è composto da ugelli che servono per:
  - Farcire
  - Creare "macaron"
  - Decorare
  - Creare decorazioni a forma di cestino
  - Scrivere
- Molto precise grazie alle affilate finiture.

codice	€
551592	**12,95**

SET DI DECORAZIONE FIORI E PETALI

- Il set è composto da 5 pezzi per decorare:
  - 2 punte a fiori
  - 1 punta a stella aperta
  - 1 per i petali
  - 1 piccola punta liscia
- Preciso grazie agli spigoli accentuati.

codice	€
551202	**19,45**

RASCHIETTI PER IMPASTARE

- Raschietto realizzato in polipropilene.
- Lavabile in lavastoviglie.
- I raschietti da impasto rettangolari, semicircolari e trapezoidali sono disponibili separatamente o in set da 3/6 pezzi.

PP polypropylene



554166

RASCHIAPASTA FLESSIBILE - 6 PEZZI

- Semicircolare.

codice	quantità	mm	€
554166	6	120x88	**4,25**



554364

RASCHIAPASTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
554364	6	120x96	**5,80**

RASCHIETTO PER IMPASTARE TRAPEZOIDALE.

codice	quantità	mm	€
554432	3	216x128	**6,45**



554432



855751

PP polypropylene S.S. stainless steel

TAGLIAPASTA

- In acciaio, con manico in polipropilene.

codice	mm	€
855751	150x110	**7,50**



553404

S.S. stainless steel

TAGLIAPASTA

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
553404	150x110	**6,20**



STAMPO PER BABÀ

Al aluminium

codice	-	mm	€
689806	liscio	ø70x(H)68	**4,50**
689608	con bordo	ø70x(H)68	**4,95**



STAMPO PER TORTA

Al aluminium

– Rettangolare.

codice	mm	€
682104	180x80x(H)60	**12,70**
682302	260x100x(H)75	**14,95**
682401	300x110x(H)75	**19,45**







ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA QUADRA

codice	-	mm	€
512166	anello	65x65x(H)45	**5,00**
512173	anello	80x80x(H)45	**6,45**
512227	pressa	63x63x(H)55	**2,95**
512234	pressa	80x80x(H)55	**3,45**

ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA ROTONDA

codice	-	mm	€
512142	anello	ø80x(H)45	**4,25**
512159	anello	ø100x(H)45	**5,55**
512203	pressa	ø80x(H)55	**2,95**
512210	pressa	ø100x(H)55	**3,45**

ANELLO IMPIATTAMENTO ROTONDO

codice	mm	€
512135	ø60x(H)45	**3,60**
512104	ø70x(H)45	**3,85**
512302	ø90x(H)45	**4,90**

SET COPPAPASTA TONDI

- Set di 14 pezzi, modello rotondo.

codice	-	mm	€
673416	con bordo liscio, ø19-112	(H)35	**14,95**
674413	bordo seghettato, ø18-108	(H)35	**14,95**



673416

674413

temp oven micro wash

TAPPETINO IN SILICONE PER COTTURA

codice	spessore (mm)	mm	€
677827	0,7	600x400	**24,05**
677810	0,7	530x325	**19,20**
677834	0,7	300x400	**14,95**



677810



550113

ATTACCO A MURO PER SAC À POCHE

- Con 4 slot per appendere sacchetti, 31 supporti per conservare le bocchette, 7 ganci per appendere strumenti come la spatola e una piccola grata per piccoli accessori.

codice	mm	€
550113	500x360x(H)560	**87,75**

FORME IN SILICONE

- Fatte al 100% di silicone antiaderente.
- Perfette per: cuocere al forno, congelare, creare delle monoporzioni.
- Resistenti alle temperature da -30°C a 230°C.
- Adatti a microonde e lavastoviglie.

SIL silicone micro


677261



FORMA IN SILICONE QUADRATE

- Dimensione dei quadrati 5,5x5,5 cm.

codice	formine	mm	€
677261	35	570x375x(H)25	**55,85**


677254



FORMA IN SILICONE CUORI

- Formine a cuore con dimensioni 7,5x6 cm.

codice	formine	mm	€
677254	20	570x375x(H)35	**49,35**


677247



FORMA IN SILICONE OVALI

- Formine ovali con dimensioni 5x3 cm.

codice	formine	mm	€
677247	50	570x375x(H)20	**58,45**


677230



FORMA IN SILICONE MINI-MUFFIN

- Formine tonde con diametro 3,5cm, perfette per mini muffins.

codice	formine	mm	€
677230	48	570x375x(H)25	**49,35**


677223



FORMA IN SILICONE MUFFIN

- Formine tonde con diametro 7cm, perfette per i muffin.

codice	formine	mm	€
677223	24	570x375x(H)40	**57,15**


677216



FORMA IN SILICONE SEMISFERE

- Formine semisferiche con diametro 7 cm.

codice	formine	mm	€
677216	24	600x395x(H)35	**51,95**

https://ordinin





MATTARELLO IN LEGNO

- Realizzato in legno di faggio solido.
- Con cuscinetti a sfera in acciaio nichelato ad alto scorrimento.
- Manici ergonomici e sagomati.
- Un robusto albero in metallo all'interno rinforza la struttura del rullo.
- Grazie alle sue dimensioni e al suo peso, è adatto per arrotolare una grande quantità di impasto contemporaneamente.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
515020	ø75x640	**49,35**
515167	ø90x667	**55,25**



Realizzato in legno di faggio solido.



Con cuscinetti a sfera in acciaio nichelato ad alto scorrimento.

MATTARELLO IN ALLUMINIO

- Realizzato in alluminio.
- Con cuscinetti a sfera ad alto scorrimento.
- Manici ergonomici e sagomati.
- Un robusto albero in metallo all'interno rinforza la struttura del rullo.
- Grazie alle sue dimensioni e al suo peso, è adatto per arrotolare una grande quantità di impasto contemporaneamente.

codice	mm	€
515174	ø90x545	**55,25**



MATTARELLO

- Larghezza: 246 mm.
- Con cuscinetti a sfera.

codice	mm	€
515006	ø62x470	**33,75**



MATTARELLO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Larghezza: 250mm.
- In acciaio con strato antiaderente.
- Con cuscinetti a sfera.
- Incluso supporto cromato.

Guarda il video

codice	mm	€
515013	ø62x470	**56,55**



Prezzi senza IVA e non vincolanti

PENNELLO PITATTO PER BURRO E GRASSI

- Setole realizzate in filo di puro ottone.
- Manico in legno.
- Resistente alle alte temperature.

codice	mm	€
515389	200x25	**6,20**
515396	220x50	**7,75**







PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI - 2 PEZZI

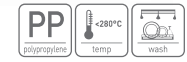
- Con manico in legno.

codice	quantità	mm	€
515228	2	190x20	**5,15**
515327	2	210x40	**8,40**



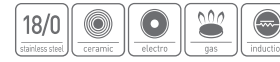


PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI IN SILICONE



- Con manico in polipropilene.

codice	mm	€
515358	220x32	**5,15**
515365	230x45	**5,85**





833032

PADELLINO BAGNOMARIA

- Doppia parete, con intercapedine per l'acqua.
- Serbatoio da riempire con acqua per sciogliere la cioccolata a bagnomaria.
- Con manico in acciaio inossidabile.

codice	litri	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	**24,65**





SPATOLA

- Con pala inclinata e flessibile.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
855775	0,7	110	220	**7,50**
855782	0,7	198	325	**9,05**
855683	0,7	249	376	**12,05**



SPATOLA

- Per alimenti teneri, struttura robusta.

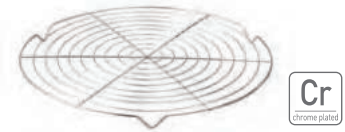
codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
855706	0,5	110	220	**7,50**
855690	0,5	205	335	**9,05**
855744	0,5	258	389	**11,05**



FORAPASTA O BUCASFOGLIA

- Rullo da 60 mm di larghezza con 32 punte lunghe in plastica resistente per gestire impasti di grande spessore.
- Adatto per prevenire eccessive sacche di aria.
- Da usare per evitare rigonfiamenti indesiderati.
- In polipropilene.

codice	mm	€
515037	210x73	**11,05**



RAFFREDDA TORTA

- In acciaio inox con piedini integrati.
- Multiuso:
  - per raffreddare le torte - evita di raccogliere l'umidità in eccesso nella torta a causa della vaporizzazione del calore,
  - per decorare le torte, ad esempio quando si versa la glassa o il cioccolato,
  - come griglia per grigliate e per teglie per arrosti - facilita l'eliminazione del grasso dalle carni arrostite,
  - come protezione per il piano di lavoro del tavolo su cui si deve appoggiare una pietanza calda,
  - come base stabile per gli stampi in silicone.
- Spessore del filo - bordo: 3 mm.
- Spessore del filo - griglia: 1,7 mm.

codice	mm	€
594032	ø320x(H)20	**10,35**



Al aluminium S.S. stainless steel

195789

CHITARRA DI PASTICCERIA SINGOLA

- Lo strumento per un taglio longitudinale e trasversale preciso e per porzionare rapidamente prodotti dolciari morbidi, come ganache, cremagliera, marshmallow, praline e dolci per banchetti.
- Design nero accattivante: montatura base e montatura con cordini in alluminio anodizzato nero.
- Area di lavoro e piastra in acciaio inossidabile: durata e facilità di pulizia garantite.
- Stringhe in acciaio chirurgico igienico.
- L'area di lavoro profilata e le corde affilate garantiscono un funzionamento estremamente preciso, tagliando con precisione chirurgica.
- Cerniere appositamente progettate in ottone: lunga durata del prodotto a differenza di altri prodotti sul mercato che hanno cerniere in plastica.
- Piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante il funzionamento.
- Incluso nel set:
  - 1 base che misura 600×400×(H)100 mm,
  - 3 telai di taglio:
    - 9 stringhe con spaziatura di 45 mm
    - 13 stringhe con spaziatura di 30 mm
    - 17 stringhe con spaziatura di 22,5 mm
  - piastra in acciaio,
  - chiave per cambiare le stringhe.

codice	mm	€
195789	636x441x(H)109	**1 553,50**



Vantaggi:

- Miglioramento della produzione in pasticcerie, panetterie e punti di catering.
- Alta precisione: tagliare pasticceria, torte, mousse in molti pezzi senza deformarsi e strappare, con l'aiuto di corde in acciaio inossidabile posizionate in varie combinazioni dimensionali.
- Applicazione efficiente e senza sforzo della pasta e rimozione del prodotto tagliato grazie alla piastra in acciaio inossidabile inclusa nel set.
- È possibile determinare con precisione il peso di ogni prodotto finale tagliato con una strutturazione adeguata della grammatura della pasta.
- Il semplice principio di funzionamento consente un perfetto taglio della pasta anche per i prodotti manipolati meno frequentemente.
- Facile montaggio, smontaggio e mantenimento dell'igiene.

Al aluminium | 18/10 stainless steel

SEGA PER TORTA DI PAN DI SPAGNA

- Design nero accattivante: corpo realizzato in alluminio anodizzato igienico.
- Lama in acciaio inossidabile, l'unica sul mercato con certificato di contatto alimentare, facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie, garantendo un'elevata igiene sul lavoro.
- Piedi realizzati in PTFE, che garantiscono un utilizzo confortevole su qualsiasi superficie di lavoro.
- La lama della sega è serrata e fissata correttamente su un elemento fresato; non si piega e non ruota durante il funzionamento.
- I fori per la lama sono gli stessi su entrambi i lati: il tappo può essere fissato sia sul lato sinistro che su quello destro.
- Dotato di una misura situata sul corpo – per regolare lo spessore degli strati di pan di spagna: da 1 cm a 6 cm.
- Utensile per il taglio senza sforzo di torte di pan di spagna, conforme allo standard di pasticceria: 60x40 cm.
- Possibilità di tagliare con precisione una torta di pan di spagna rotonda di diametro: da ø5 cm a ø40 cm.
- Lunghezza lama: 57 cm, con altezza regolata in base alla misura.

codice	mm	€
400098	620x120x(H)130	193,05





Vantaggi:

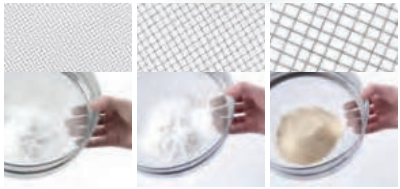
- Velocizza il processo di taglio del pan di Spagna fino al 50%.
- Riduce le perdite di produzione durante il taglio del pan di Spagna del 20%.
- Consente un taglio preciso senza la necessità di utilizzare strumenti aggiuntivi – ogni strato risulta uniforme e perfettamente identico.
- Utilizzo confortevole: la lama a sega è ben fissata su un elemento fresato – non si piega né ruota durante il funzionamento



400098



637791



Per zucchero in polvere maglia di misura 0,5x0,5 mm

Per farina e semola

Per pane grattato



637852

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel

SETACCIO FARINA

- Corpo in acciaio inossidabile, mesh in acciaio inossidabile.
- 2 strati di rete molto fine.
- Con impugnatura a pressione (meccanismo caricato a molla).
- Capacità: ~ 550 g.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
637852	187x125x(H)127	**14,25**

SETACCIO PER PANIFICAZIONE

S.S. stainless steel

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Dotato di un occhiello per riporlo comodamente.

codice	-	mm	€	
637791	per zucchero a velo	ø250x(H)75	**14,00**	
637821	per zucchero a velo	ø410x(H)80	**27,25**	
637814	per pangrattato	ø250x(H)75	**14,00**	
637845	per pangrattato	ø410x(H)80	**27,25**	
637807	per farina e semola	ø250x(H)75	**14,00**	
637838	per farina e semola	ø410x(H)80	**27,25**	
639313	setaccio per farina	ø308x(H)74	**18,15**	N
639320	setaccio per farina	ø358x(H)76	**24,65**	N



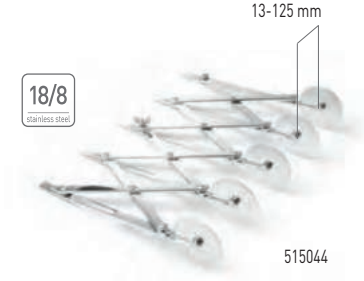
S.S. stainless steel

512517

TAGLIA TORTA

- Per tagliare una torta rotonda in parti uguali.

codice	-	mm	€
512517	12 porzioni	ø320	**61,75**



515044

TAGLIAPASTA A 5 RUOTE

- La larghezza di taglio può essere facilmente regolata tra 13 e 125 mm.
- Con 5 ruote da taglio lisce in acciaio inossidabile ø55 mm.

codice	mm	€
515044	222x56x(H)55	**90,35**



515150

TAGLIAPASTA A 7 RUOTE

- La larghezza di taglio può essere regolata facilmente.
- Con 7 ruote da taglio lisce in acciaio inossidabile ø55 mm.

codice	mm	€
515150	222x80x(H)55	**129,35**

CREPES E WAFFLE

- Piastre per waffle in ghisa smaltata, possono essere pulite con una spazzola.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.



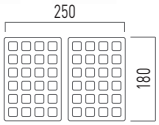
212103 212127 212134

PIASTRA PER WAFFLE 'LIÈGE'

- Modello Liège per 2 waffle quadrati 4x6.

codice	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x437x(H)251	**363,35**

Waffles Liege

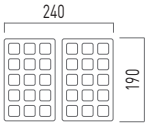


PIASTRA PER WAFFLE 'BRUXELLES'

- Modello Bruxelles per 2 waffle quadrati 3x5.

codice	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)277	**363,35**

Waffles Bruxelles



PIASTRA PER WAFFLE CUORE

- In forma di fiore, 5 petali a forma di cuore.

codice	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)251	**363,35**

Waffles fiore



Al die-cast | 18/0 stainless steel



212172

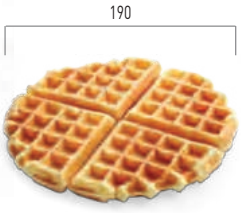
Al aluminium | 18/0 stainless steel

NEW



212196









PIASTRA PER WAFFLE ROTONDA

- Puoi fare fino a 20 cialde all'ora.
- La piastra è realizzata in alluminio e rivestito con un resistente strato in teflon® antiaderente.
- Le cialde misurano 190 mm e sono spesse fino a 23 mm.
- La temperatura può essere impostata tra i 50 e i 210 gradi centigradi.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.

codice	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	**217,75**

PIASTRA PER BUBBLE WAFFLE ROTANTE

- Corpo e leva di sollevamento in acciaio inossidabile.
- La testa rotante garantisce una distribuzione uniforme della pastella.
- Piastre in alluminio fuso con rivestimento Teflon antiaderente.
- Il LED si accende per indicare quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Vassoio raccogligoccia rimovibile in acciaio inossidabile, lavabile in lavastoviglie.
- Dotato di protezione contro il surriscaldamento e maniglia anti-raffreddamento.
- waffle a forma di esagono di 170 mm di spessore e 25 mm di spessore.
- Intervallo di temperatura: da 50 °C a 210 °C. Dotato di timer da 15 minuti.
- Efficienza: fino a circa 20 waffle all'ora.

codice	V	W	mm	€
212196	220-240	1500	255x560x(H)318	**422,50**



212189



212165





PIASTRA PER WAFFLE CORN DOG

- È possibile cuocere 6 cialde lollypop allo stesso tempo.
- Le scanalature permettono di poter inserire il bastone e chiudere la piastra dei waffle.
- Piastre per waffle di alluminio smaltato con un resistente strato in teflon® antiaderente.
- Apri facilmente la piastra con la grande maniglia.
- La struttura è realizzata in acciaio inossidabile 18/0, garantendo una lunga durata e una facile pulizia.
- Dotata di un vassoio per raccogliere pasta e grasso in eccesso, ti aiuta a mantenere pulito il tuo spazio di lavoro.
- Le fessure di ventilazione nell'alloggiamento proteggono i comandi dal surriscaldamento.
- La temperatura è regolabile da 50°C a 220°C.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.
- Peso netto: 10 kg.

codice	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	**302,25**

PIASTRA PER WAFFLE CORN DOG

- È possibile cuocere 4 cialde lollypop contemporaneamente, ciascuna lunga 255 mm (senza il bastone) e a forma di cono allungato.
- Le scanalature sono intagliate in modo da poter inserire il bastone e chiudere la piastra da waffle.
- Piastre per waffle di alluminio smaltato con un resistente strato in teflon® antiaderente.
- Apri facilmente la piastra con la grande maniglia.
- L'alloggiamento è realizzato in acciaio inossidabile 18/0, garantendo una lunga durata e una facile pulizia.
- Le fessure di ventilazione nell'alloggiamento proteggono i comandi dal surriscaldamento.
- La temperatura è regolabile da 50°C a 220°C.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.
- Peso netto: 10,5 kg.

codice	V	W	mm	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	**302,25**

design by
Robert Bronwasser



Stabilizzatore di temperatura
Dal primo secondo di funzionamento, il bruciatore raggiunge la temperatura ottimale della fiamma di 1300 °C.
CALORE BLU

Presa d'aria di tipo gill
Ingressi aria camera di combustione con maggiore capacità.
ALTA POTENZA DI FIAMMA, COMBUSTIONE SENZA FULIGGINE



Ugello più lungo 100 mm
- infiammabilità sicura
- posizionamento preciso della zona fiamma e della zona di trattamento termico
- massima separazione della mano dalle alte temperature

COMFORT e LIBERTÀ

Controllo preciso della fiamma
Ideale per caramellare zuccheri, proteine, formaggi, frutta, verdura e carne.
CONTROLLO DELLA LUNGHEZZA DELLA FIAMMA DA 15 A 150 MM

198254

Installazione rapida
L'indicatore sul COPERCHIO DI SICUREZZA consente di installare rapidamente il contenitore. Un clic e il contenitore viene sostituito IN SICUREZZA.
QUANDO IL TEMPO È ESSENZIALE, PUOI ESSERE SICURO CHE LA BOMBOLETTA SIA STATA INSTALLATA CORRETTAMENTE

TORCIA DA CHEF HENDI JET

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Questa torcia è un piacere da usare grazie all'elegante design nero opaco con dettagli verdi e alla presa ergonomica.
- La torcia è collegata in modo facile e sicuro alla cartuccia del gas (è possibile sostituirla dopo che il gas si è esaurito) e copre l'intera parte superiore della cartuccia.
- L'accensione piezoelettrica facilita l'accensione, l'ampio quadrante del gas consente di regolare facilmente le dimensioni e l'intensità della fiamma.
- Questa torcia da chef può funzionare da ogni angolazione, anche capovolta, grazie al design migliorato del bruciatore che impedisce la svasatura.
- Controllo preciso della fiamma, fino a una distanza di 150 mm.
- La cartuccia del gas non è inclusa.
- Le bombolette possono essere acquistate separatamente, codice: 199039.

codice	-	mm	€
198247		185x65x(H)100	**25,95**
198254	set con cartuccia	175x68x(H)260	**31,15**



199039

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il bruciatore crème-brûlée (198247).
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.
- Confezione di 4 pezzi.
- Imballo minimo: confezione di 7 set di 4 lattine.

codice	quantità	€
199039	4	**12,70**



198209



198223



199046

BRUCIATORE

- A gas, ricaricabile, con accensione automatica.
- Il bruciatore viene fornito senza bomboletta.
- Base di sostegno inclusa.

codice	mm	€
198209	145x70x(H)190	**46,75**

BRUCIATORE

- A gas, ricaricabile.
- Accensione elettronica.
- Il bruciatore viene fornito senza bomboletta.
- Completo di base

codice	mm	€
198223	115x50x(H)155	**23,35**

BOMBOLETTA GAS

- Con più beccucci.

codice	quantità	litri	€
199046	4	0.2	**12,95**



783153

783160

783177



PIROTTINO

- Rigato.

codice	ordine unitario	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	**1,75**
783160	6	ø90x(H)48	**3,05**
783627	6	ø100x(H)25	**2,40**
783177	6	ø120x(H)55	**4,25**





205914

FRIGGITRICE PER FRITTELLE 12L

- Ideale per friggere ciambelle, ali d'angelo, bignè, ciambelle olandesi e altri dolci fritti.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile, viene fornito con due griglie di frittura (354x383mm) con zona fredda, una protezione del surriscaldamento e un coperchio che può anche servire da vassoio antigoccia.
- Facile da usare e da pulire, adatto per uso intensivo e alte prestazioni.
- Dotato di un grande serbatoio dell'olio saldato (400x400x (H) 160 mm) con max. capacità di 12 litri.
- Serbatoio dotato di rubinetto di scarico e marcature min / max livello olio, ha una 'zona fredda' per migliorare le fritture.
- Elemento termico rimovibile con funzione di spegnimento in caso di rimozione e protezione da surriscaldamento.
- La temperatura può essere impostata da 50 ° a 190°C.
- Spia di indicazione del riscaldamento per indicare se l'elemento di riscaldamento è in funzione.
- Con piedini antiscivolo in gomma.

codice	litri	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**643,50**







212028

525197

PIASTRA PER CRÊPES

- Progettato per fare crêpes.
- Piatto di cottura Ø400 mm in ghisa con un rivestimento in ceramica.
- Distribuzione del calore uniforme su tutta la superficie.
- Incluso accessorio in legno.
- Struttura in acciaio inox.
- Termostato regolabile da 50 a 300°C.
- Con protezione da surriscaldamento e termostato EGO.

codice	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	**311,35**

DIFFUSORE IN LEGNO PER PRODUTTORI DI CRÊPES

- Forma caratteristica: perfetta per spalmare l'impasto sulla superficie di cottura.
- Consigliato per l'uso con il kit per la preparazione delle crêpes con il codice: 212028

codice	€
525197	**10,35**



201718

201725

RISCALDATORI DI SALSE

- Adatto per riscaldare salse e cioccolato.
- Corpo realizzato in acciaio inossidabile.
- Temperatura regolabile con quadrante a 6 fasi, da 30°C a 65°C.
- Spia di riscaldamento.
- Include un flacone di LDPE da 650 ml, 1 per ciascun riscaldatore.
- Protezione da surriscaldamento.

codice	litri	V	W	mm	€
201718	0,65	220-240	200	150x223x(H)282	**129,35**
201725	1,3	220-240	400	270x223x(H)282	**233,35**

BOTTIGLIA PER RISCALDATORI DI SALSE

- Realizzato in LDPE.
- Destinato ai riscaldatori per cioccolato HENDI (codici: 201718, 201725).

codice	mm	€
201732	ø68x(H)247	**2,85**

201732



282748



282762

MACCHINA PER POPCORN

Al aluminium S.S. stainless steel

- Telaio realizzato in lega di alluminio.
- Robusto alloggiamento realizzato in vetro temperato e acciaio verniciato a polvere in due colori disponibili: rosso o nero.
- Con porta di servizio incernierata in vetro temperato.
- Padella di cottura con unità di agitazione.
- Coperchio con maniglie in materiale non riscaldante.
- Linguetta di raccolta popcorn.
- Cassetto smerigliato sotto la camera per un facile smaltimento di chicchi e briciole non scoppiati.
- I chicchi e le briciole non scoppiati vengono raccolti sotto il cassetto delle briciole.
- Interno illuminato.
- Fondo della camera riscaldato.
- Durata del ciclo: ≈2 minuti – 150 g di chicchi di mais per ciclo.

codice	colore	V	W	mm	€
282762	Nero	230	1155	560x420x(H)760	**487,50**
282748	Rosso	230	1155	560x420x(H)760	**487,50**



Con un comodo cassetto per la raccolta di briciole e chicchi di popcorn non scoppiati.

PP polypropylene

SESSOLA

codice	litri	mm	€
562017	0,25	(L)250	**3,45**



562017

Al aluminium S.S. stainless steel **NEW**

MACCHINA PER POPCORN CON CARRELLO

- Telaio realizzato in lega di alluminio.
- Alloggiamento in vetro temperato e acciaio verniciato a polvere.
- Con una porta di servizio incernierata in vetro temperato.
- Pentola di riscaldamento popcorn con unità di agitazione.
- Coperchio con maniglie in materiale non riscaldante.
- Linguetta di raccolta popcorn
- Cassetto raccogli-briciole sotto la camera per lo smaltimento di chicchi non esplosi e briciole.
- Interno illuminato.
- Parte inferiore della camera popcorn riscaldata.
- Durata del ciclo: ≈3,5 min. – 150 g di chicchi di mais per ciclo.
- Carrello mobile con 2 ruote grandi e 2 ruote girevoli con freni di bloccaggio.

codice	colore	V	W	mm	€
282830	Rosso	230	1155	940x510x(H)1553	**643,50**



282830





S.S.
stainless steel

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

- Realizzata in acciaio al carbonio.
- Ciotola rimovibile in acciaio inossidabile
- La ciotola è lavabile in lavastoviglie.
- La ciotola è fissata da 4 morsetti di fissaggio.
- Dotata di un cassetto per bastoncini, zucchero, coloranti, ecc.
- Interruttori separati per l'accensione e gli elementi riscaldanti, con lampade integrate.
- Voltmetro che mostra la tensione effettiva.
- Erogatore di zucchero incluso.
- Il fusibile di sovraccarico protegge il motore dalla combustione in caso di blocco.

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

- Alloggiamento del motore rifinito con un rivestimento nero.

codice	V	W	mm	€
282816	220-240	1130	520x520x(H)503	**422,50**



282755

PMMA
plexiglas

COPERTURA PER MACCHINA ZUCCHERO FILATO

- Questa copertura trasparente si adatta alla macchina per zucchero filato HENDI 282731, 282809, 282816.

codice	mm	€
282755	ø520x(H)350	**107,25**



282779

Al die-cast S.S. stainless steel

MACCHINA PER POPCORN

- Telaio in acciaio al carbonio.
- Alloggiamento in vetro temperato.
- Con una porta di servizio incernierata in vetro temperato.
- Pentola di riscaldamento popcorn con unità di agitazione.
- Coperchio con maniglie in materiale non riscaldante.
- Linguetta di raccolta popcorn
- Cassetto raccogli-briciole sotto la camera per lo smaltimento di chicchi non esplosi e briciole.
- Interno illuminato.
- Parte inferiore della camera popcorn riscaldata.
- Durata del ciclo: ≈3,5 min. – 150 g di chicchi di mais per ciclo.

codice	colore	V	W	mm	€
282823	Nero	220-240	1155	560x445x(H)775	**747,50**

S.S. stainless steel

RISCALDATORE NACHOS

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile e vetro temperato.
- Camera interna realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, con luce LED.
- Sul retro: 2 porte incernierate, con maniglia.
- Dotato di vassoio per la raccolta delle briciole.
- 1 interruttore di alimentazione e 1 interruttore luce.
- Temperatura di riscaldamento massima: 58 °C.
- Carico massimo: 35 l.
- Classificazione impermeabile: IPX3.

codice	V	W	mm	€
282779	220-240	500	400x344x(H)525	**318,50**

S.S. stainless steel

282755



282731

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

- Realizzato in acciaio al carbonio.
- Ciotola rimovibile in acciaio inossidabile
- La ciotola è lavabile in lavastoviglie.
- La ciotola è fissata da 4 morsetti di fissaggio.
- Dotata di un cassetto per bastoncini, zucchero, coloranti, ecc.
- Interruttori separati per l'accensione e gli elementi riscaldanti, con lampade integrate.
- Voltmetro che mostra la tensione effettiva.
- Erogatore di zucchero incluso.
- Il fusibile di sovraccarico protegge il motore dalla combustione in caso di blocco.

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

- Alloggiamento del motore rifinito con un rivestimento rosa.

codice	V	W	mm	€
282731	220-240	1130	520x520x(H)503	**422,50**

COPERTURA PER MACCHINA ZUCCHERO FILATO

PMMA plexiglas

- Questa copertura trasparente si adatta alla macchina per zucchero filato HENDI 282731, 282809, 282816.

codice	mm	€
282755	ø520x(H)350	**107,25**



282809

NEW S.S. stainless steel

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

- Alloggiamento del motore rifinito con un rivestimento rosa.
- Dotato di due ruote..

codice	V	W	mm	€
282809	220-240	1130	948x520x(H)914	**578,50**



S.S.
stainless steel

FONTANA DI CIOCCOLATO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Evacuatore realizzato in ABS.
- Interruttori separati per motore ed elemento riscaldante.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Coclea e torre rimovibili.







	Fontana di cioccolato a 3 livelli	Fontana di cioccolata a 5 livelli	Fontana di cioccolata a 6 livelli
codice	274101	274156	274163
controllo della temperatura	40°C	110°C	150°C
capacita` minima	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacita` massima	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensioni	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
potenza/tensione	190 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	**77,95**	**552,50**	**812,50**

04

Food processing

Looking to elevate culinary experience







Grande apertura per inserire verdure in pezzi grossi



Piccola apertura per inserire verdure in pezzi piccoli



5 lame incluse, 2 per affettare e 3 per grattugiare

Al die-cast

Guarda il video



231807

TAGLIAVEGETALI PROFI LINE

- Custodia resistente in alluminio, con finitura liscia e precisa.
- Disco da taglio dotato di un manicotto in metallo che si usura molto più lentamente rispetto ai manicotti in plastica.
- 2 ingressi: ingresso grande con uno spingitore su un braccio mobile; ingresso più piccolo con uno spingitore staccato.
- Elevata igiene sul lavoro: la taglierina è stata progettata per prevenire l'accumulo di sporco: impugnatura liscia e diritta dello spingitore; interruttore on/off con superficie uniforme; finitura liscia e precisa dell'alloggiamento in qualsiasi punto del corpo.
- Inclusi nel set: 5 dischi con lame per ottenere risultati di taglio diversi: fette da 2 e 4 mm e grattugiare da 3, 4, 5 e 7 mm; disco espulsore; speciale spazzola per la pulizia.
- Il motore è ben protetto dal surriscaldamento grazie a una ventola di raffreddamento grande ed efficace.
- Velocità: 295 giri/min.
- Uscita: 100-300 kg/h.
- Diametro disco: -205 mm.

codice	V	W	mm	€
231807	230	550	615x239x(H)580	**1 137,50**



280096





280317





234730





918500

DISCHI PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280126	4	**77,35**
280096	1	**77,35**
280102	2	**77,35**
280201	6	**77,35**
280218	8	**77,35**
280225	10	**77,35**

GRATTUGIA PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280317	7	**59,75**
280294	2	**59,75**
280300	3	**59,75**
280416	4,5	**59,75**

GRIGLIA PER CUBETTATURA

- Per tagliaverdura professionale 231807 & 231852.
- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234747	10	**156,00**
234730	8	**156,00**

DISCO DI ESPULSIONE PER CUTTER

- Sostituisci il tuo disco eiettore rotto o perso e prolunga la durata del tuo tagliaverdure.
- Funziona con i tagliaverdure HENDI 231807.

codice	mm	€
918500	ø220	**23,35**



5 lame incluse, 2 per affettare e 3 per grattugiare

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel



Grande apertura per inserire verdure in pezzi grossi

231852

TAGLIAVERDURA PROFESSIONALE

- Progettata per il taglio di grandi quantità di verdure.
- Una apertura grande di carico per verdure fino a Ø 165 mm.
- Una apertura piccola per verdure lunghe come carote, cetrioli Ø 55 mm.
- Copertura dell'area di taglio in alluminio pressofuso, parte inferiore in acciaio inox.
- Comoda maniglia di pressione.
- Potente motore ventilato da 750 W = 1 CV.
- Pulsanti di controllo a bassa tensione STOP, START (24 V).
- 2 protezioni : l'arresto della rotazione dopo aver sollevato la maniglia di pressione e dopo aver sollevato la copertura superiore.
- La rotazione si avvia automaticamente dopo aver abbassato la maniglia di pressione.
- Cambio facile e veloce dei dischi di taglio 5 dischi nel kit standard: fette di 2 mm (disco con 3 lame), fette di 4 mm (disco con 3 lame), grattugia di 3 mm, grattugia di 4,5 mm, grattugia di 7 mm, Il disco di evacuazione, 4 piedini antiscivolo in gomma.
- Velocità : 300 giri/min.
- Produttività: 100 – 350 kg/h
- Peso: 25 kg.

codice	V	W	mm	€
231852	230	750	574x250x(H)472	**1 293,50**



234754

LAMA PER PATATINE FRITTE

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.
- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234761	10	**129,35**
234754	8	**129,35**



280423

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280423	3	**113,75**



280621

LAMA A GRATTUGIA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	€
280621	**58,45**



280690

SUPPORTO PER 18 DISCHI DA TAGLIO

- Capacità: 18 dischi.
- Dischi non inclusi nel prezzo.

codice	mm	€
280690	400x250x(H)90	**25,35**

TRITACARNE KITCHEN LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

PRODUZIONE
220 kg/h



HENDI

TRITACARNE KITCHEN LINE

- Vassoio di alimentazione in acciaio inox, tramoggia realizzata in una speciale lega di alluminio.
- Lama e vite senza fine in acciaio inossidabile, imbuto in ghisa.
- Facile smontaggio per una facile pulizia.
- Motore con un meccanismo di protezione da surriscaldamento.
- Piedini antiscivolo.
- Non per uso continuo.

Guarda il video

TRITACARNE KITCHEN LINE 12

- Spingitore e due dischi di macinazione Ø70mm con fori Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Produzione: ≈1,7 kg /min.

codice	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	**766,35**

TRITACARNE KITCHEN LINE 22

- Imbuto per ripieni e due dischi taglio da Ø82 mm con buchi da Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Produzione ≈3,7 Kg/min.

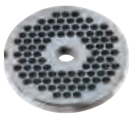
codice	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	**883,35**

S.S. stainless steel

DISCO FORATO

- Ø 70 mm.

codice		€
282229	ø8	**23,35**
282236	ø6	**23,35**
282243	ø4.5	**23,35**
282250	ø3	**23,35**
282267	ø2	**23,35**

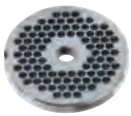

282229

S.S. stainless steel NEW

PIASTRA PERFORATA

- Ø 82,05 mm.

codice	mm	€
282847	ø8	**23,35**
282854	ø6	**23,35**
282861	ø4.5	**23,35**
282885	ø3	**23,35**
282878	ø2	**23,35**


282847

S.S. stainless steel

LAMA PER TRITACARNE

codice	€
282359	**10,35**


282359

S.S. stainless steel

LAMA PER TRITACARNE

codice	-	€
282076		**22,75**


282076

S.S. stainless steel

VITE SENZA FINE

codice	adatto a	€
931257	210802	**84,50**


933367

S.S. stainless steel

VITE SENZA FINE

codice	adatto a	€
933367	210819	**78,00**


933367

Al aluminium S.S. stainless steel

Guarda il video



Piatto per carne-coperchio antipolvere

Tramoggia in speciale lega di alluminio

210864

TRITACARNE 198

- Ideale per la produzione di piccole quantita´di insaccati, non per uso commerciale.
- Struttura in alluminio.
- Tramoggia in metallo pressofuso con coperchio antipolvere.
- Pestello in plastica.
- Coclea in alluminio e lama in acciaio.
- 2 dischi per taglio da 65,8 mm con fori da 4 mm, 7 mm di diametro.
- 3 imbuti per insaccati da Ø 12, 15 e 20 mm.
- Accessorio per tartare.
- Interruttore acceso/spento/reverse.
- Non adatto per uso continuativo.
- Peso 5,2 Kg

codice	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	**207,35**



Tre tubi per salsicce inclusi



Vite senza fine in alluminio, lama in acciaio



630716

S.S. stainless steel



265109

AFFETTATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

- Affettatrice elettrica per salsicce a doppia lama e spessore regolabile.
- Tunnel d'inserimento extra lungo per tutti i tipi di salsiccia.
- Diametro massimo 48 mm.

codice	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	**292,50**

18/8 stainless steel

TAGLIA SALSICCIA

codice	mm	€
630716	(L)200	**11,65**



222805

S.S. stainless steel

AFFETTATRICE MANUALE PER SALSICCE

- Con piedini a ventosa per una buona stabilità.
- Lame seghettate di alta qualità.
- Facile da pulire.
- 11 fette.

codice	mm	€
222805	275x170x(H)235	**165,75**

Al aluminium



513026

PRESSA PER HAMBURGER

- Prepara hamburger da Ø115 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento antiaderente.
- Manico in polipropilene.

codice	mm	€
513026	ø120x(H)80	**11,65**

Al aluminium S.S. stainless steel



282113

PRESSA PER HAMBURGER

- Alloggiamento inferiore e cilindro pressa superiore in alluminio anodizzato.
- Solleva l'hamburger dopo la pressatura.
- Una leva pratica per liberare la carne formata dal vassoio.
- Compresi i divisori per tortini di carta.
- Include il pulsante per abbassare la pressione.
- Piedini antiscivolo.
- La pressa produce hamburger fino a ø100 mm (282793), ø130 mm (282113).

codice	-	mm	€
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	**194,35** N
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	**240,50**



micro

NEW



513156

DISCHI IN CELLULOSA PER HAMBURGER

- Fabbricato in carta.
- Resistenza alla temperatura:
  - Forni tradizionali: Fino a 220 °C per 2 ore.
  - Forni a microonde: Senza limiti di tempo.
  - Congelatore e frigorifero: Meno di -18 °C.
- Biodegradabile.

codice	quantità	mm	€
513156	1550	ø100	**29,25**
513163	911	ø130	**29,25**



513170

DISCHI IN CARTA PER HAMBURGER

- Realizzato in cellulosa trasparente.
- Resistente alle alte temperature e biodegradabile.
- Resistenza alla temperatura:
  - Forni tradizionali: Fino a 220 °C per 2 ore.
  - Forni a microonde: Senza limiti di tempo.
  - Congelatore e frigorifero: Meno di -18 °C.

codice	quantità	mm	€
513170	2122	ø100	**61,75**
282120	1255	ø130	**61,75** N

Guarda il video

S.S. stainless steel

INTENERITORE ELETTRICO

- Dimensioni massime del pezzo di carne 160 mm x 30 mm.
- Corpo in acciaio inox.
- Rulli per carni bovine e suine inclusi.
- Velocità delle lame coltello 75 giri/min.
- Motore raffreddato con una ventola incorporata.
- 4 piedini in gomma.

codice	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	**1 007,50**



975305

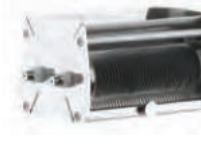
Incluso inteneritore per manzo e maiale





975329

S.S. stainless steel PE polyethylene



975312

S.S. stainless steel

CILINDRI PER POLLO

- Da utilizzare con l'inteneritore elettrico HENDI 975305.
- Cassa in acciaio inossidabile.
- 2 rulli pressori in polipropilene.
- Lunghezza rulli 180 mm.

codice	mm	€
975329	235x130x(H)120	**233,35**

CILINDRI PER SHOARMA

- Da utilizzare con l'inteneritore elettrico HENDI 975305.
- Cassa e coltelli in acciaio inossidabile.
- 2 set di coltelli taglia strisce larghe 4 mm.
- Lunghezza rulli 165 mm.

codice	mm	€
975312	235x130x(H)120	**682,50**



513033



PRESSA PER TORTILLAS

- Realizzata in lega di alluminio.
- Rifinita con rivestimento in polvere epossidica.
- Per tortillas fino a 200 mm di diametro.

codice	mm	€
513033	250x200x(H)95	**25,95**

Al aluminium



NEW

611067

PRESSA PER TORTILLAS IN GHISA

- Realizzata in ghisa.
- Rifinita con rivestimento in polvere epossidica.
- Per tortillas fino a 260 mm di diametro.
- Con piedini in gomma per una maggiore stabilità.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
611067	350x265x(H)170	**57,85**



NEW

611050

PRESSA PER TORTILLAS IN GHISA

- Realizzata in ghisa.
- Rifinita con rivestimento in polvere epossidica
- Per tortillas fino a 200 mm di diametro.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
611050	255x200x(H)110	**35,75**



NEW

PA polyamide | 18/10 stainless steel

stöckel

PALETTA PER FALAFEL

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico in nylon rinforzato con fibra di vetro.
- Semplice da smontare per una facile pulizia, tutti gli elementi sono lavabili in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
755310	1/70	ø40x150	**77,35**
755303	1/45	ø50x150	**77,35**

FORNO COMBITURBO™ AD ALTA VELOCITÀ

281277



MACCHINA PER SALSICCIE

18/8 stainless steel

CAPACITÀ FINO A **10 L**

Guarda il video



INSACCATRICE PROFI LINE

- Struttura, cilindro e pistone in acciaio.
- Attrezzata con un sistema di riempimento a due velocità facile da usare.
- Il pistone può essere facilmente rimosso per il riempimento e la pulizia.
- Dotata di cuscinetti e ingranaggi in acciaio temprato, resistenti alla pressione.
- Con serie di quattro imbuti in acciaio, diametro: 16/22/32/38 mm.

codice	litri	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	**246,35**
282588	5	304x304x(H)640	**305,50**
282090	7	300x340x(H)830	**335,40**
282151	10	415x315x(H)690	**406,25**

Con un set di 4 tubi in acciaio



PELAPATATE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Pela le patate mediante disco abrasivo e tamponi abrasivi all'interno del tamburo.
- Tamburo, disco e tamponi abrasivi realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, per una macchina molto resistente, efficiente e facile da pulire.
- Il disco abrasivo è dotato di agitatori in lega di alluminio.
- Il coperchio è realizzato in resistente policarbonato; trasparente per consentire di tenere d'occhio il processo di pelatura.
- Grazie al potente motore, la pelatura di un singolo carico richiede solo 2 o 3 minuti.
- Pannello di controllo dotato di timer da 8 minuti e spie di controllo.
- Molto sicuro da usare, un microinterruttore ferma la pelatrice quando viene aperto il coperchio.
- Dotata di attacco per acqua dolce e scarico, per sciacquare le patate durante la pelatura.
- Con un efficace sifone per la raccolta delle bucce, composto da 2 contenitori di cui uno forato, evita l'intasamento della rete fognaria.
- Le gambe sono dotate di piedini in plastica per la stabilità, due gambe hanno piastre di montaggio per un fissaggio sicuro al pavimento.
- Classe di impermeabilità: IP23.



229224



229217



229200

PELAPATATE KITCHEN LINE 18 KG

- Carico massimo: 18 kg.
- Capacità: 28 l.
- Uscita: 240-360 kg/h.
- Peso: 42,4 kg.

codice	V	W	mm	€
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**2 073,50**

PELAPATATE 10 KG

- Carico massimo: 10 kg.
- Volume: 22 L.
- Uscita: 140-200 kg/h.
- Peso: 39,6 kg.

codice	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525 x(H)833	**1 943,50**

PELAPATATE 5 KG

- Carico massimo: 5 kg.
- Volume: 12L.
- Uscita: 70-100 kg/h.
- Peso: 37,5 kg.

codice	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525 x(H)787	**1 813,50**



18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

PORTAPROSCIUTTO

- Supporto e base realizzati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Il prosciutto è fissato da una vite nell'anello (ø80 mm). L'anello consente di ruotare il prosciutto per accedere facilmente a ogni pezzo di carne.
- Elemento di supporto con sistema inclinabile.
- Distanza tra le viti di montaggio: circa 480 mm.
- Dimensioni della base: 570x215x(H)35 mm.
- Destinato all'autoassemblaggio (chiave esagonale inclusa nel set).

codice	mm	€
499948	595x215x(H)300	**422,50**



499948

AFFETTATRICI PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel

- Struttura in alluminio rivestito
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:
  - L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
  - La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
  - Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



210031

AFFETTATRICE PROFI LINE 195

- Diametro della lama: 195 mm.
- Spessore di taglio regolabile fino a 12 mm.
- Spessore massimo: 120 mm.

codice	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	**506,35**



210048

AFFETTATRICE PROFI LINE 220

- Diametro lama: 220 mm.
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 12 mm.
- Spessore massimo: 150mm.

codice	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	**562,25**



Scudo di sicurezza in acrilico



Carrello con sistema di bloccaggio



Affilalame integrato



Protezione per lama



Interruttore sigillato



Motore raffreddato ad aria
e protetto da copertura metallica

Guarda il video



210000

210017

AFFETTATRICE PROFI LINE 250

- Diametro della lama 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 12 mm.
- Spessore massimo: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	**648,05**

AFFETTATRICE PROFI LINE 300

- Lama Ø 300 mm.
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 14 mm.
- Spessore massimo: 200mm.

codice	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	**1 072,50**

LAMA ANTIADERENTE

- Per il taglio di formaggio.

codice	-	mm	€
975800	210031 970294	ø195	**129,35**
975732	210048 210086	ø220	**142,35**
975749	210000 210086	ø250	**172,25**
975756	210017	ø300	**211,25**





975732

AFFETTATRICI PROFI LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

- Struttura in alluminio rivestito
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:
  - L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
  - La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
  - Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



970294



210086

AFFETTATRICE PROFI LINE 220 RED EDITION

- Diametro della lama: 220 mm.
- Spessore di taglio fino a 12 mm.
- Spessore massimo: 150 mm.
- Rifinitura speciale rossa.

codice	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	**581,75**

AFFETTATRICE PROFI LINE 250 RED EDITION

- Diametro della lama: 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 12 mm.
- Spessore massimo: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210086	220-240	320	514x484x(H)373	**666,25**



Spessore di taglio facile da regolare



Carrello con sistema di bloccaggio



Scudo di sicurezza in acrilico



Affilalame integrato



Supporto per prodotti pesanti

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

AFFETTATRICI KITCHEN LINE

- Struttura in alluminio anodizzato
- Protezione di sicurezza trasparente durante il lavoro
- Guida rimovibile per una facile pulizia dei resti dopo il taglio
- Smontaggio facile della protezione della lama per una facile pulizia
- Protezione sicura per la lama, affilatrice integrata
- Lama di alta qualità in posizione obliqua

AFFETTATRICE KITCHEN LINE 250

- Motore da 0,2 CV raffreddato ad aria e protetto nella parte inferiore dal coperchio di plastica
- Diametro della lama: 250 mm
- Diametro massimo approssimativo del prodotto da tagliare: 180 mm
- Spessore di taglio facilmente regolabile da 0 a 8 mm
- Protezione contro la rotazione della lama durante la rimozione della copertura 4 piedini antiscivolo in plastica
- Peso: 16,4 kg

codice	V	W	mm	€
210215	230	150	494x402x(H)398	**498,55**



210215

AFFETTATRICE KITCHEN LINE 300

- Motore da 0,3 CV raffreddato ad aria e protetto nella parte inferiore dal coperchio di plastica
- Diametro della lama: 300 mm
- Diametro massimo approssimativo del prodotto da tagliare: 210 mm
- Spessore di taglio facilmente regolabile da 0 a 13 mm
- Protezione contro la rotazione della lama durante la rimozione della copertura 4 piedini antiscivolo in plastica
- Peso: 24,5 kg

codice	V	W	mm	€
210246	230	250	615x494x(H)477	**902,85**



210246

AFFETTATRICE KITCHEN LINE 250 CON UN RIVESTITO DI TEFLON

- Lama,protezione e piatto obliquo teflonati per un facile taglio di formaggio
- Motore da 0,2 CV raffreddato ad aria e protetto nella parte inferiore dal coperchio di plastica
- Diametro della lama: 250 mm
- Diametro massimo approssimativo del prodotto da tagliare: 180 mm
- Spessore di taglio facilmente regolabile da 0 a 8 mm
- Protezione contro la rotazione della lama durante la rimozione della copertura 4 piedini antiscivolo in plastica
- Peso: 16,4 kg

codice	V	W	mm	€
210222	230	150	494x402x(H)398	**586,30**



Rivestito in Teflon per il taglio di formaggio

210222

Scudo di sicurezza in acrilico



Affilalame integrato







PLANETARIE MIXERS KITCHEN LINE

- Alloggiamento in alluminio (codice: 222829) o in ghisa su quattro supporti (codice: 222836, 222843).
- Robusta vasca realizzata in acciaio inossidabile AISI201.
- Fornito con 3 accessori in acciaio inossidabile AISI430: una frusta, un miscelatore e un gancio per l'impasto.
- 3 velocità.
- Resistente trasmissione a vite senza fine realizzata in acciaio cromato e ingranaggi in bronzo.
- Una leva per abbassare e sollevare la vasca.
- Pannello di controllo digitale di facile utilizzo (codice: 222829) o controllo analogico (codice: 222836, 222843).
- Protezione contro l'attivazione del miscelatore con la protezione aperta o la vasca nella posizione sbagliata.
- Protezione da surriscaldamento ripristinabile.
- Timer impostabile fino a 60 minuti (codice: 222829).

MAX CAPACITY
5 kg



222829



222836



222843







codice	222829	222836	222843
litri	7 l	10 l	20 l
carico di farina/impasto	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensioni	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
controllo	digitale	meccanico	meccanico
velocità	128/252/545 giri/min.	148/244/480 giri/min.	197/317/462 giri/min.
potenza/tensione	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	**1 000,35**	**1 228,50**	**1 657,50**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

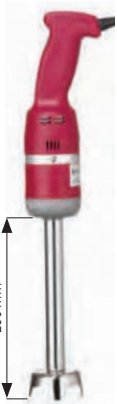
FRULLATORI AD IMMERSIONE PROFI LINE

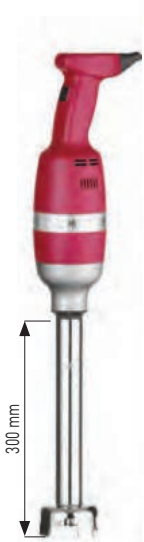
PA polyamide S.S. stainless steel

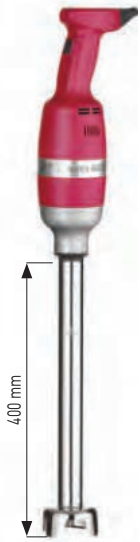
- Versione professionale.
- Struttura in fibra di nylon rinforzata.
- Asta e lama in acciaio.
- Facile da pulire.

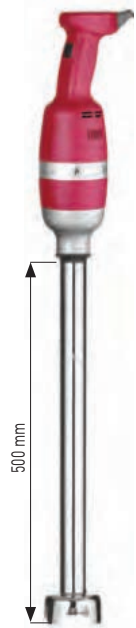
Dotato di display digitale.













codice	224328	224335	224397	224359	224052
	Mixer ad immersione Profi Line 250 - con velocità fissa	Mixer ad immersione Profi Line 300 - con velocità variabile	Mixer ad immersione Profi Line 400 - con velocità variabile	Mixer ad immersione Profi Line 500 - con velocità variabile	Mixer ad immersione Profi Line 500 - con velocità variabile
pannello di controllo		Controllo elettronico (9 velocità)	Controllo elettronico (9 velocità)	Controllo elettronico (9 velocità)	Controllo elettronico (9 velocità)
adatto per contenitori fino a (l)	20	50	80	100	120
dimensioni (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
lunghezza albero (mm)	250	300	400	500	500
velocità variabile (giri/min.)	fissa 15 000	regolazione 2 000 – 9 000	regolazione 2 000 – 9 000	regolazione 2 000 – 9 000	regolazione 2 000 – 9 000
velocità massima (giri/min.)		13 000	15 000	15 000	15 000
potenza/tensione (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
peso (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	**370,50**	**604,50**	**708,50**	**715,00**	**877,50**

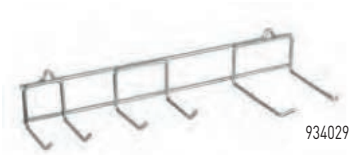
S.S. stainless steel



FRUSTA PER FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 300, 400 & 500

- Composto da due fruste.
- Facile e sicuro da attaccare.
- Adatto a: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

codice	mm	€
224342	ø120x(H)330	**253,50**



934029

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

codice	mm	€
934029	365x130x(H)70	**57,85**

PA polyamide S.S. stainless steel



MIXER AD IMMERSIONE PROFI LINE 400 - CON VELOCITÀ VARIABILE, SET CON RASTRELLIERA

- Versione professionale.
- Struttura in fibra di nylon rinforzata.
- Asta e lama in acciaio.
- Facile da pulire.
- Con attacco per frusta e supporto a muro.
- Pannello di controllo elettronico.
- 9 impostazioni di velocità tra i 2000 e 9000 giri/min.
- Capacità fino a 80 l.
- Lunghezza albero: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

codice	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	**909,35**



MIXER AD IMMERSIONE PROFI LINE 250 - CON VELOCITÀ VARIABILE

- Modello professionale.
- Struttura in nylon rinforzato.
- Braccio e lama in acciaio.
- Accessorio frusta incluso (290mm).
- Facile sostituzione accessori.
- Facile da pulire.
- Manico ergonomico.
- Lunghezza del braccio: 250mm.
- Adatto a preparazioni fino a 20 litri.
- Rotella di controllo velocità.
- Velocità: 2500 - 15000 giri/min.
- Peso: 1,9 kg

codice	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	**617,50**

design by
Robert Bronwasser



6 velocità preimpostate
Accelera. Aumenta la tua efficienza.
NON È NECESSARIO ESSERE PROFESSIONISTI PER OTTENERE EFFETTI RIPETIBILI

Corpo ergonomico e leggero
Impugnatura profilata per una presa FERMA e FORTE.
Il giusto angolo di funzionamento.
FUNZIONAMENTO CONFORTEVOLE + POSIZIONE NATURALE DEL DITO INDICE SULL'INTERRUTTORE

Silenzioso
Funzionamento silenzioso della trasmissione per CUCINE APERTE.
Popolare tra gli CHEFS.

ABS plastic S.S. stainless steel

FRULLATORE AD IMMERSIONE HENDI BLEND

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Struttura in plastica ABS e albero in acciaio inossidabile.
- Lama a croce in acciaio inossidabile rivestita in titanio.
- Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD.
- Velocità massima 13500 giri/min.
- Adatto a processare da 1 a 8 litri.

codice	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	128,05

PER CONTENITORI E GASTRONORM CON CAPACITÀ DA 1 A 8 LITRI

222157

Lame rivestite in titanio
3 volte più duraturo e resistente al logorio.
DURATA TITANICA

Design HD
Maggiore durata del corpo e resistenza ai graffi grazie al TERPOLIMERO ABS.

Gamma di velocità impressionante
da 6.600 a 13.500 giri/min.
RIDUZIONE DEL TEMPO DI PREPARAZIONE

Più possibilità
Il braccio del miscelatore misura 20 cm e consente di lavorare con recipienti più grandi.



ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

MIXER AD IMMERSIONE

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 e ABS.
- Asta di miscelazione rimovibile lunga 225 mm realizzata in acciaio inossidabile AISI 304.
- Lama doppia realizzata in acciaio inossidabile SUS 420J2.
- Il cavo flessibile a spirale si ritrae per evitare che si aggrovigli.
- Velocità facilmente controllata da un ampio quadrante, il display LCD mostra la velocità in 7 passaggi.
- Velocità: da circa 8500 RPM a 16 500 RPM. Con funzione turbo.
- Protezione da surriscaldamento.
- Adatto fino a 3 l.

codice	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	**128,05**





HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

MIXER AD IMMERSIONE SENZA FILI SMART PRESSURE

- Realizzato in acciaio inossidabile satinato e ABS.
- Braccio di miscelazione rimovibile con lama a S.
- Funzione Smart Pressure: più il pulsante viene premuto, maggiore è la velocità della lama, mentre la regolazione continua della velocità garantisce un migliore controllo sul processo di miscelazione.
- 5 rapporti: da 11.000 giri/min (ingranaggio 1) a 16.000 giri/min (ingranaggio 5).
- Senza fili e ricaricabile – con batteria integrata: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 livelli di carica della batteria (100-75-50-25%).
- Tempo di funzionamento: fino a 30 minuti quando è completamente carico.
- Protezione: dopo 3 secondi di inattività la lama è bloccata.

codice	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	**128,05**







Indicatore del livello della batteria.

Funzione Smart Pressure: l'intensità di rotazione della lama viene regolata tramite un pulsante. Il controllo progressivo della velocità consente una gestione più precisa del processo di miscelazione.

Wireless, ricaricabile, con batteria integrata da 2000 mAh.

Funzione di sicurezza: dopo 3 secondi di inattività, la lama è bloccata.

FRULLATORI AD IMMERSIONE KITCHEN LINE

- Alloggiamento dell'unità motore realizzato in poliammide nera resistente, rinforzata con fibra di vetro.
- Lama rimovibile realizzata in acciaio inossidabile AISI304.
- Incluso nel set: un piccolo kit per smontare la lama.
- Velocità variabile regolabile senza problemi con una manopola: da 4000 a 16000 giri/min.
- Motore ventilato.
- Il pulsante di sicurezza impedisce l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
- Il pulsante di blocco consente il funzionamento continuo senza premere il pulsante.



PA polyamide | S.S. stainless steel

BRACCIO PER FRULLATORE AD IMMERSIONE

- Braccio e lama in acciaio.
- Adatto 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Incluso kit di rimozione lame.

codice	mm	€
222225	(L)250	103,35
222232	(L)300	116,35
222249	(L)400	128,05
222256	(L)500	142,95

ACCESSORIO FRUSTA PER MIXER AD IMMERSIONE

- Compatibile con i mixer ad immersione Kitchen Line codici 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- È composto da due fruste in acciaio inossidabile.
- Fissaggio sicuro e facile all'unità motore.

codice	mm	€
222263	(L)250	128,05



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

TK






codice	221198	221327	221334	221341
	Miscelatore stick 350 con velocità variabile e albero di miscelazione 250 mm	Miscelatore stick 350 con velocità variabile e albero di miscelazione 300 mm	Miscelatore stick 500 con velocità variabile e albero di miscelazione 400 mm	Miscelatore stick 500 con velocità variabile e albero di miscelazione 500 mm
adatto per contenitori fino a (l)	20	30	80	120
dimensioni (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
lunghezza albero (mm)	250	300	400	500
velocità variabile (giri/min.)	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000
potenza/tensione (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
€	**250,25**	**253,50**	**292,50**	**305,50**

MIXER AD IMMERSIONE KITCHEN LINE 160 – CON VELOCITÀ VARIABILE

PA polyamide S.S. stainless steel

- Per uso professionale in gelaterie, ristoranti, cucine degli alberghi, per preparare tra l'altro miscele di gelato, zuppe di verdura, puree, salse, farcie, maionese, passata di pomodoro, pesto ecc.
- Motore ventilato.
- Struttura con manico ergonomico in plastica resistente
- Braccio e lama in acciaio: lunghezza 160 mm, Ø 25 mm
- Velocità: circa. 4,000 - 20,000 giri/min.
- Peso netto, braccio incluso: circa 1,6 kg

codice	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	**181,35**

222140



FRUSTA PER FRULLATORE AD IMMERSIONE 222140

- Si compone di due elementi di acciaio inox.
- Installazione facile e sicura al blocco motore.

codice	mm	€
222164	(L)185	**120,25**

222164



BLENDER PER BAR

230688, 230695

SUPER SILENCE

NEW

pagina 552



PA polyamide | 18/10 stainless steel

SET: MISCELATORE STICK 350 A VELOCITÀ VARIABILE + FRUSTA + RACK A PARETE

- Fino a 80 l di capacità.
- Il set include: albero di miscelazione con lunghezza di 400 mm, albero di frusta con lunghezza di 250 mm, realizzato in acciaio inossidabile AISI304 e un rack da parete.
- I diversi alberi possono essere acquistati separatamente: 222232, 22225, 222256, 222263.

codice	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	**422,50**



222393

BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



FUNZIONI SELEZIONATE

impastare | pan di Spagna | panna montata | sbattere gli albumi a neve

MISCELATORE PLANETARIO BLACKBOLT PRO

NEW | PA polyamide | Al die-cast | 18/8 stainless steel | SIL silicone

- Alloggiamento realizzato in alluminio pressofuso.
- Ciotola realizzata in acciaio inossidabile.
- Impugnatura rivestita in silicone per una presa sicura.
- Struttura robusta per un funzionamento stabile.
- Motore silenzioso abbinato a resistenza per un uso prolungato.
- Il sistema di raffreddamento consente un funzionamento continuo fino a 60 minuti.
- 11 impostazioni di velocità.
- Funzione timer.
- Quattro programmi preimpostati: impasto, torta alla spugna, panna montata, uova montate.
- Protezione da surriscaldamento.
- Capacità: 7 litri.
  - Farina: 0,2–1,5 kg.
  - Albumi: 2–20.
  - Panna dolce: 150-1.500 ml.
  - Crema fresca: 0,1–2 l.
- Accessori inclusi:
  - Sbattitore, pala e gancio per impasto in acciaio inossidabile (AISI 304)
  - Spatola in silicone PA (poliammide/nylon)
- Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Progettato in conformità ai requisiti della Direttiva Macchine (MD).
- Il microinterruttore assicura il funzionamento solo quando la vaschetta è correttamente in posizione.
- Coperchio fisso trasparente con pratico inserto per ingredienti, progettato per garantire la massima sicurezza.
- Avvio lento: Il miscelatore planetario aumenta gradualmente la velocità all'accensione, garantendo una transizione fluida verso prestazioni di miscelazione ottimali.

codice	litri	V	W	mm	€
221150	7	220-240	800	470x263x(H)413	**843,70**

Modulo nastro a V
Pronto per un uso intensivo quotidiano.

Avvio dolce
11 livelli di velocità, regolabili agevolmente con una manopola e adattati al programma selezionato.

Ciotola, 7 litri
Realizzata in acciaio inox AISI 304 resistente agli acidi e dotato di un pratico manico rivestito antiscivolo. Si adatta ad esempio a 0,2-1,5 kg di farina, 2-20 albumi d'uovo, 150-1.500 ml di panna dolce o 0,1-2,0 l di crema fresca.

Struttura
Solida ed elegante, realizzata in alluminio ad alta resistenza.



Ingranaggi
Estremamente solidi e realizzati in acciaio inox. Garantiscono una rotazione planetaria uniforme e una transizione fluida al livello di potenziale desiderato.

Pannello di controllo
- Facilmente leggibile
- Timer per il conto alla rovescia

4 programmi:
- lento (1-6)
- standard (1-8)
- delicato (1-9)
- veloce (1-11)

Coperchio con dispenser
Comodo per aggiungere ingredienti mentre in uso, senza preoccuparsi di sporcare il piano di lavoro.

A



Gancio per impasto
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Frusta per montare
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Mixer 1
materiale sintetico
POM

A



Mixer 2
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Ciotola – 7 litri
acciaio inossidabile
AISI 304

BLACKBOLT

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



Modulo nastro a V
Pronto per un uso intensivo quotidiano.



Ingranaggi
Estremamente solidi e realizzati in acciaio inox. Garantiscono una rotazione planetaria uniforme e una transizione fluida al livello di potenziale desiderato.

Control panel
- Facilmente leggibile
- Timer per il conto alla rovescia

4 programmi:
- lento (1-6)
- standard (1-8)
- delicato (1-9)
- veloce (1-11)

Avvio dolce
11 livelli di velocità, regolabili agevolmente con una manopola e adattati al programma selezionato.

Coperchio con dispenser
Comodo per aggiungere ingredienti mentre in uso, senza preoccuparsi di sporcare il piano di lavoro.

Struttura
Solida ed elegante, realizzata in alluminio ad alta resistenza.

Ciotola, 7 litri
Realizzata in acciaio inox AISI 304 resistente agli acidi e dotato di un pratico manico rivestito antiscivolo. Si adatta ad esempio a 0,2-1,5 kg di farina, 2-20 albumi d'uovo, 150-1.500 ml di panna dolce o 0,1-2,0 l di crema fresca.

A



Gancio per impasto
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Frusta per montare
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Mixer 1
materiale sintetico
POM

A



Mixer 2
acciaio inossidabile
AISI 304

A



Ciotola – 7 litri
acciaio inossidabile
AISI 304

MISCELATORE PLANETARIO BLACKBOLT

- Par impastare e montare gli albumi.
- Alloggiamento in alluminio.
- Dotato di una ciotola in acciaio inossidabile leggera e alta per impastare piccole quantità di impasto.
- Miscelazione uniforme.
- L'apparecchiatura è stabile durante il funzionamento.
- Motore silenzioso con lunga durata garantita.
- Il sistema di raffreddamento consente all'apparecchiatura di funzionare continuamente per 60 minuti.
- 11 possibili impostazioni di velocità.
- Capacità: 7 l.
  - 0,2-1,5 kg di farina.
  - 2-20 albumi.
  - 150-1.500 ml di panna dolce.
  - 0,1-2 l di panna fresca.
- Timer.
- Manico rivestito con materiale sintetico in conformità agli standard CE.
- 4 programmi: Impasto, pan di spagna, panna montata, albumi montati a neve.
- Accessori (inclusi):
  - frusta per albumi in acciaio inossidabile AISI 304.
  - miscelatore in acciaio inossidabile AISI 304 e gancio per impasto.
  - coperchio trasparente della ciotola.
- Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	litri	V	W	mm	€
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	**843,70**

18/8 stainless steel | user assembly

18/10 stainless steel | PP polypropylene | POM POM plastic | user assembly



963234



230121



230114

CIOTOLA AGGIUNTIVA PER MISCELATORE BLACKBOLT

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- L'acciaio è lucidato all'esterno, satinato all'interno.
- Dotato di una robusta impugnatura verticale ergonomica fissata con materiale sintetico flessibile per una presa sicura e la protezione dallo scivolamento.
- Capacità: 7 l
  - 0,2-1,5 kg di farina
  - 2-20 albumi
  - 150-1500 ml di crema dolce
  - 0,1-2 l di panna acida fresca
- Compatibile con il miscelatore planetario HENDI BlackBolt (codice: 221570).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
963234	ø237x(H)208	**64,35**

ACCESSORI PER PASTA PER MISCELATORE BLACKBOLT – SET DI 3

- Alloggiamento, perni di rotolamento e rulli di taglio in acciaio inossidabile.
- Allegati inclusi nel kit:
  1. Rullo per pasta: largo 140 mm e spesso 8 mm, regolabile da circa 0,2 mm a 2 mm.
  2. Fresa a spaghetti: spessore 1,6 mm.
  3. Tagliatatelle: larghezza 6,3 mm.
- Gli adattatori sono compatibili solo con il miscelatore planetario HENDI Blackbolt (codice: 221570).

codice	mm	€
230121	220x51x(H)88	**204,75**

ATTACCO TRITURAZIONE CARNE PER MISCELATORE BLACKBOLT

- Set completo per tritare la carne.
- Serbatoio, coclea e vassoio in alluminio.
- Lama e 3 piastre di rettifica in acciaio inossidabile.
- Spingitore realizzato in PP.
- Kit di riempimento in PP e POM.
- Placche per rettifica con fori con diametri: 3, 5, 7 mm.
- Tubo di alimentazione con diametro di 43 mm.
- Il set include: Mincer, spingitore alimentare, vassoio rimovibile, kit di riempimento, lama e 3 piastre di macinazione.
- L'accessorio è compatibile solo con HENDI Blackbolt (codice: 221570).

codice	mm	€
230114	137x92x(H)266	**68,85**

05

Vacuum packing

Preserve freshness - discover flavour




HENDI

Massima sicurezza, protezione durante ogni utilizzo
- Protezione contro il surriscaldamento
- Lama retrattile
- Impugnatura di bloccaggio non conduttiva
- Piedini stabilizzatori antiscivolo
- Fusibile di sovraccarico
- Interruttore illuminato
- Marcatura HOT visibile

Sollevamento automatico
Il coperchio è caricato a molla, sollevarlo dopo l'apertura aumenta l'efficienza.

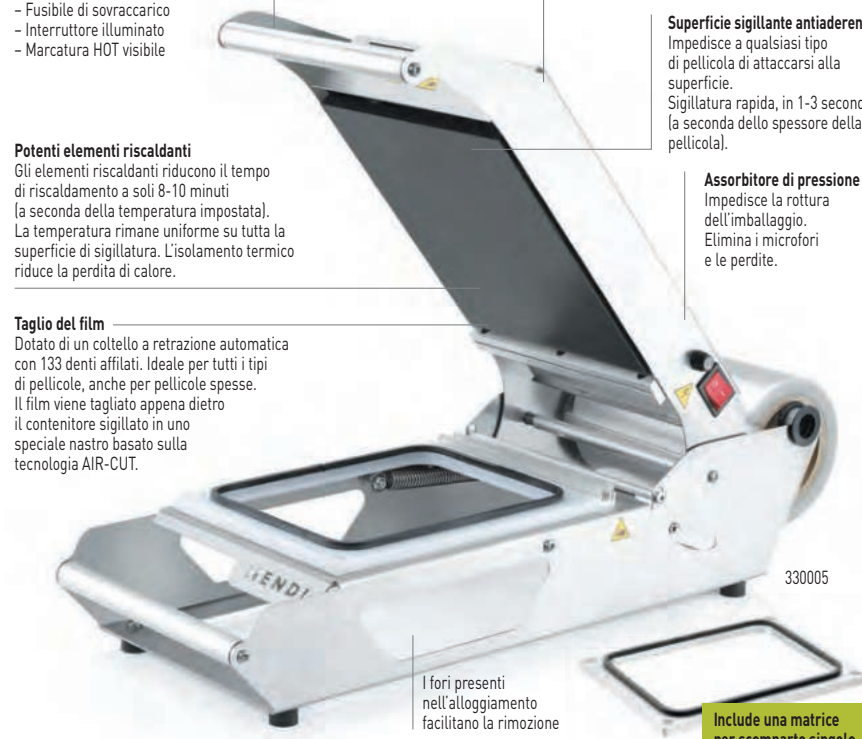
Design robusto
Il telaio è realizzato in acciaio di 2 mm di spessore resistente agli acidi.
Design solido e robusto.

Superficie sigillante antiaderente
Impedisce a qualsiasi tipo di pellicola di attaccarsi alla superficie.
Sigillatura rapida, in 1-3 secondi (a seconda dello spessore della pellicola).

Assorbitore di pressione
Impedisce la rottura dell'imballaggio.
Elimina i microfori e le perdite.

Potenti elementi riscaldanti
Gli elementi riscaldanti riducono il tempo di riscaldamento a soli 8-10 minuti (a seconda della temperatura impostata).
La temperatura rimane uniforme su tutta la superficie di sigillatura. L'isolamento termico riduce la perdita di calore.

Taglio del film
Dotato di un coltello a retrazione automatica con 133 denti affilati. Ideale per tutti i tipi di pellicole, anche per pellicole spesse.
Il film viene tagliato appena dietro il contenitore sigillato in uno speciale nastro basato sulla tecnologia AIR-CUT.



330005

I fori presenti nell'alloggiamento facilitano la rimozione

Include una matrice per scomparto singolo 227x178 mm!

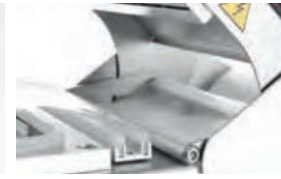
Zona di manutenzione/sicurezza
La base del telaio è isolata dalle alte temperature e dalla tensione elettrica. Materiali di alta qualità e un design senza giunture per pulire velocemente la parte inferiore dell'apparecchio senza doverlo spegnere.



Controllore di temperatura a punto caldo
Regolatore di temperatura con un intervallo di temperatura da 50 a 210°C. Per una regolazione precisa dell'incollaggio
adatto a un'ampia gamma di imballaggi di film per imballaggio e sigillatura.



Caricatore di film a rulli con tenditore
Dispositivo versatile per diverse larghezze di film sigillante - max. 187 mm. Adatto per rulli JUMBO fino a 170 mm di diametro.
Il tensionatore assicura un posizionamento uniforme del film, impedisce lo srotolamento e l'alimentazione eccessiva.



TERMOSIGILLATRICE PER VASCHETTE

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Dotata di coperchio con meccanismo a molla per un'apertura facile e sicura.
- Manico isolato in plastica resistente ai danni.
- Ghigliottina automatica con coltello di sicurezza in una copertura appositamente progettata; il taglio avviene appena dietro il contenitore sigillato in una striscia speciale (tecnologia di taglio ad aria).
- Piedini antiscivolo che proteggono il piano del tavolo dai graffi.
- La superficie di tenuta è dotata di un rivestimento in titanio che impedisce l'adesione della pellicola e consente una rapida tenuta in 1-3 secondi (a seconda dello spessore della pellicola).
- L'assorbitore di pressione assicura una tenuta ermetica e impedisce la frantumazione delle confezioni.
- LED codificati a colori per il monitoraggio delle prestazioni.
- Blocco del surriscaldamento, protezione dal surriscaldamento, interruttore di sicurezza illuminato.
- Tempo di riscaldamento dopo l'avvio alla modalità operativa completa: circa 8-10 minuti.
- Sigillatura di vassoi fino a: 235x190x(A)155 mm e coppe fino a: (H)115 mm.
- Dimensione massima del rullo: larghezza 187 mm, ø170 mm – pellicola venduta separatamente (codice: 970720).
- Dotata di matrice in alluminio per contenitori da 227x178 mm (805572), senza divisorio.

codice	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	**1 137,50**



MATRICE SIGILLANTE PER VASCHETTE

- Realizzata in alluminio lucidato.
- Guarnizione in silicone nero.

	codice		€
	805572	recipiente 227x178 mm	**168,35**
	805589	2x recipiente 178x113 mm	**168,35**
	805596	recipiente a due compartimenti 227x178 mm	**168,35**
	805619	recipiente tondo ø165 mm	**168,35**
	805626	recipiente a tre compartimenti 227x178 mm	**168,35**

	codice		€
	805633	2x recipienti tondi ø115 mm	**168,35**
	805640	recipiente Colt a due compartimenti 227x178 mm	**168,35**
	805657	2 recipienti (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	**168,35**
	805664	recipiente 187x137 mm	**168,35**

PELLICOLA PER SIGILLANTI PET/PE PEEL 12/40

- Destinato al confezionamento di vaschette per alimenti in PET 12 / PE 40.
- Strato PEEL che facilita lo strappo del film sigillato.
- Dimensioni del film: spessore: 52 µm; larghezza: 18,5 cm; lunghezza: 250 m.
- Diametro rotolo: ø15 cm.
- Adatto per termosigillante HENDI (976722, 330005).

PE polyethylene



970720

codice	mm	€
970720	185x	**51,95**

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA KITCHEN LINE

- Barra saldante da 290 mm, larghezza della barra: 3,5 mm.
- Struttura e camera in acciaio inox di alta qualità.
- Coperchio in ABS trasparente per il controllo del processo di confezionamento.
- Per uso professionale.
- Vuoto e tempo di ciclo di saldatura regolabili.
- Display digitale di livello di vuoto.

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualita´.
- Grande incavo nella parte inferiore con copertura a cupola che consente il confezionamento grandi porzioni.
- Campana trasparente superiore di alta qualità che permette il controllo visivo del processo di confezionamento.
- Guarnizione a forma di V per garantire elevata saldabilità.
- Display digitale.
- Facile da usare.
- Funzionamento automatico.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Indicatore di pressione.



975398



975251

NEW

codice	975398	975251	975268	975275
dimensioni	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
dimensioni camera	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
barra saldante	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
capacità pompa ad aria	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
potenza/voltaggio	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
€	**1 267,50**	**1 657,50**	**1 787,50**	**2 015,00**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

Guarda il video

MACCHINA SOTTOVUOTO

- Barra saldante da 260 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Dotato di display digitale e manometro manuale.
- Pompa di olio di alta qualità che fornisce elevate pressioni (1009mbar) e velocità.
- Corpo e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore e copertura trasparente a cupola consentono l'imballaggio di grandi pezzi.



936801

NASTRO IN TEFLON PER BARRA DI TENUTA SUPERIORE

- Larghezza 65 mm, lunghezza 1 metro.
- Per macchine HENDI Vacuum

codice	€
936801	**12,95**



201435

codice	201435	201442
dimensioni	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 mm
dimensioni camera	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
barra saldante	300 mm	410 mm
capacità pompa ad aria	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m³/h – 333,3 l/min
potenza/voltaggio	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	**1 423,50**	**2 463,50**

Prezzi senza IVA e non vincolanti



MACCHINA PER CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO A STRISCE

- Per il confezionamento di alimenti e prodotti non alimentari, esclusi i liquidi.
- Realizzato interamente in plastica ABS resistente.
- La guarnizione del coperchio garantisce una tenuta salda durante il funzionamento.
- Pannello di controllo intuitivo.
- 2 tempi di sigillatura della sacca.
- Pompa di vibrazione.
- Capacità della pompa: 5,5 L/min.
- Peso netto: 1,74 kg.
- La macchina di confezionamento sottovuoto non è dedicata al funzionamento continuo.
- Da utilizzare con la borsa goffrata.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	**100,75**

NEW



975350

MACCHINA SOTTOVUOTO PER SACCHETTI IN ROTOLO

NEW ABS plastic

- Struttura in ABS, il design speciale impedisce al liquido di entrare nella pompa.
- Contenitore integrato per rotolo di sacchetti sottovuoto.
- Per sacchetti sottovuoto goffrati con una larghezza massima di 300 mm.
- Due durate di sigillatura e due livelli di potenza del vuoto.
- Capacità della pompa: 6,5 l/min
- La larghezza della barra di saldatura è di 2,2 mm.
- Peso: ca. 2 kg.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	**142,35**



201626



975374



970638

MACCHINA PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO KITCHEN LINE

- Per il confezionamento di prodotti alimentari e non alimentari, esclusi i liquidi.
- Utilizzabile con l'accessorio per sacchetti a rotolo 970638.
- Alloggiamento in acciaio inox.
- La guarnizione del coperchio garantisce una chiusura ermetica durante il funzionamento.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- Funzione di regolazione del timer del conto alla rovescia: 0-6 s
- Con funzione di marinatura.
- Con modalità di generazione del vuoto a impulsi.
- Pulsanti di avvio rapido per il vuoto e la sigillatura sull'impugnatura.
- Spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività.
- Pompa a vibrazione.
- Capacità della pompa: 16 l/min.
- Peso netto: 5 kg.
- La confezionatrice sottovuoto non è dedicata al funzionamento continuo.
- Da utilizzare con sacchetto goffrato.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
975374	420	230	550	570x263x(H)150	**415,35**

ACCESSORIO PER SACCHETTI IN ROTOLO

- Può essere collegato all´art. 975374.
- Equipaggiato con un coltello per tagliare rimovibile.
- Taglia esattamente la lunghezza del sacchetto necessaria.
- Dimensioni interne: 412x101x (H) 101 mm.
- Per i rotoli con dimensioni massime di Ø100x400 mm.
- Base in ABS.
- Coperchio in policarbonato trasparente per un facile controllo del rotolo.

codice	mm	€
970638	487x122x(H)107	**36,35**

MACCHINA SOTTOVUOTO PROFI LINE

- Realizzata in acciaio inox.
- Pompa del vuoto professionale e manometro.
- Funzionamento manuale o automatico.
- Display digitale.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Barra saldante ricoperta in Teflon.
- Pompa del vuoto: 20 L/min.
- Da usare solo con i sacchetti goffrati.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	**682,50**



970362


NEW
pagina 537
BARUP
BARWARE
BARUP
BARUP
BARUP





COTTURA

CONSERVAZIONE

SACCHETTI PER COTTURA SOTTOVUOTO

- Adatto per la cottura sous vide.
- 2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare polietilene, strato esterno 15µm poliammide (nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.

codice	quantità	mm	€
970676	100	200x150	**9,30**
970652	100	250x150	**11,40**
970683	100	300x200	**16,45**
970669	100	350x250	**25,05**
970690	100	400x300	**31,85**
971062	2	6000x200	**11,65**
971079	2	6000x280	**15,95**



NEW



CONSERVAZIONE

SACCHETTI CON SIGILLO SOTTOVUOTO GOFFRATO

- Realizzato in poliammide (strato interno) e polietilene (strato esterno).
- Con una goffratura che facilita l'estrazione dell'aria e la produzione di vuoto.
- Senza BPA.
- Destinato solo alla conservazione degli alimenti, non alla cottura sottovuoto.
- Resistenza alla temperatura: da -20 °C a 40 °C.
- Spessore: 75 µm.
- Saldato su 3 lati.

codice	quantità	mm	€
297414	100	150x250	**11,65**
297421	100	150x400	**18,15**
297438	100	200x300	**18,15**
297445	100	250x350	**25,95**
297452	100	300x400	**35,75**
297469	2	6000x200	**8,80**
297476	2	6000x300	**12,70**





CONSERVAZIONE

SACCHETTO PER SOTTOVUOTO - 100 PEZZI

- 2 strati, strato interno in polietilene approvato per contatto alimentare, strato esterno in poliammide (nylon).
- Lo spessore totale è 65 µm.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a campana.
- Non adatto per cottura.
- Non adatto per la cottura sottovuoto.

codice	quantità	mm	€
970607	100	200x140	**6,45**
970386	100	230x160	**10,35**
970614	100	300x200	**14,00**
970393	100	350x250	**18,85**
970621	100	400x300	**24,65**



COTTURA

CONSERVAZIONE

SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15µm poliammide (nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	€
971048	100	150x400	**22,75**
971017	100	150x250	**14,95**
971024	100	200x300	**22,75**
971055	100	250x350	**34,45**
971031	100	300x400	**44,15**

06

Thermal processing

Heat that inspires




HENDI

CUCINA A GAS KITCHEN LINE A 4 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO GN 1/1

S.S. stainless steel

- Fuochi: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW.
- Pentole: Ø120-300 mm.
- Griglie in ghisa termocoppie.
- Struttura superiore: AISI 304.
- Struttura: AISI 430.
- Piedini regolabili.

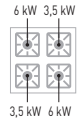
FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kW/230 V.
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm.
- Interasse tra le teglie: 75 mm.
- 1 griglia GN 1/1 inclusa.
- Termostato.

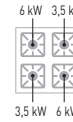


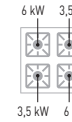












codice	227381	227589	225882
dimensioni	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
dimensioni del forno	–	–	640×370×(H)350 mm
fuochi	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo di forno	–	–	convezione, elettrico
potenza del forno	–	–	3000 W
potenza totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltaggio	–	–	230 V
peso	35 kg	72 kg	82 kg
€	**1 917,50**	**2 983,50**	**3 373,50**

CUCINA A GAS KITCHEN LINE 6 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE GN 1/1

S.S. stainless steel

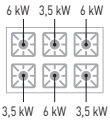
- Bruciatori: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW.
- Pentole: Ø120-300 mm.
- Griglie in ghisa termocoppie.
- Struttura superiore: AISI 304.
- Struttura: AISI 430.
- Piedini regolabili.

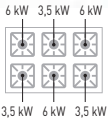
FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kW/230V.
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm.
- Interasse tra le teglie 75 mm.
- 1 griglia GN 1/1 inclusa.
- Termostato.







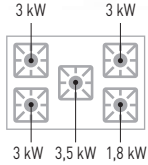




codice	226094	225899
dimensioni	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
dimensioni del forno	–	640×370×(H)350 mm
fuochi	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
tipo di forno	–	convezione, elettrico
potenza del forno	–	3000 W
potenza totale	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltaggio	–	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	**3 113,50**	**4 095,00**



225707



CUCINA A GAS - 5 BRUCIATORI CON FORNO ELETTRICO

- Realizzato in acciaio inodissadibile.
- Dotato di 5 bruciatori:
  - 3 bruciatori da 3,0 kW.
  - 1 bruciatore piccolo da 1,8 kW.
  - 1 bruciatore wok da 3,5 kW.
- I bruciatori sono dotati di termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Supporto per pentole in ghisa in 3 parti.
- Adatto per gas naturale.
- Peso: 78 kg.

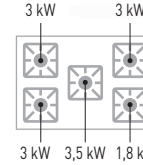
SPECIFICHE DEL FORNO:

- Forno a convezione elettrica da 2900 W con griglia da 2500 W.
- La temperatura può essere impostata a 275°C.
- Il forno è dotato di timer da 120 minuti.
- Camera realizzata in acciaio inossidabile.
- Compatibile con vassoi e griglie GN 1/1, è dotato di 2 griglie.
- Con 4 supporti per vassoi.

codice	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**2 593,50**



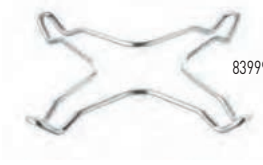
225806



CUCINA A GAS - 5 BRUCIATORI, TELAIO APERTO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Il telaio aperto offre molto spazio di stoccaggio.
- Dotato di 5 bruciatori:
  - 3 bruciatori da 3,0 kW.
  - 1 bruciatore piccolo da 1,8 kW.
  - 1 bruciatore wok da 3,5 kW.
- I bruciatori sono dotati di termocoppia e accensione piezoelettrica.Supporto per pentole in ghisa in 3 parti.
- Adatto per gas naturale.
- Peso: 45 kg.

codice	kW[HS]	mm	€
225806	14,3	900x640x(H)910	**1 852,50**



839997

Cr chrome plated | oven

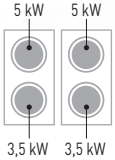
SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per posizionare pentole piccole su fuochi grandi.

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	**6,20**



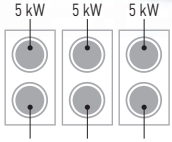
237687



NEW



237397



18/8 stainless steel

S.S. stainless steel

indoor

CUCINA AD INDUZIONE CON 4 PIANI COTTURA

- Alloggiamento in acciaio inossidabile, rinforzato con un telaio.
- Superficie a induzione in vetro temperato opaco.
- 4 manopole di controllo indipendenti ciascuna con 11 livelli di potenza.
- Carico massimo consentito sul piano cottura: 100 kg.
- Piani cottura 2x3,5 kW.
- Piani cottura 2x5 kW.
- Piedini regolabili: ≈30 mm.
- Adatto per pentole e padelle con un diametro di base fino a 260 mm.
- Ripiano aggiuntivo per stivare le pentole.
- Dispone di un filtro antigrasso facile da rimuovere e pulire.
- Le unità sono fornite senza spina.
- Attenzione: l'unità deve essere collegata all'alimentazione da un elettricista.

codice	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	**3 373,50**

CUCINA AD INDUZIONE CON 6 PIANI COTTURA

- Alloggiamento in acciaio inossidabile, rinforzato con un telaio.
- Superficie a induzione in vetro temperato opaco.
- 6 manopole di controllo indipendenti ciascuna con 11 livelli di potenza.
- Carico massimo consentito sul piano cottura: 150 kg.
- Piani cottura 3x3,5 kW.
- Piani cottura 3x5 kW.
- Piedini regolabili: ≈30 mm.
- Adatto per pentole e padelle con un diametro di base fino a 260 mm.
- Ripiano aggiuntivo per stivare le pentole.
- Dispone di un filtro antigrasso facile da rimuovere e pulire.
- Le unità sono fornite senza spina.
- Attenzione: l'unità deve essere collegata all'alimentazione da un elettricista.

codice	V	W	mm	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	**5 063,50**

18/0 stainless steel | indoor

6,7 kW



147108

18/0 stainless steel | indoor

6 kW



147801

18/0 stainless steel | indoor

10,8 kW



147276

FORNELLO A SGABELLO PROFI LINE

- Per gas propano e butano.
- Telaio in acciaio inossidabile molto robusto per trasportare carichi pesanti.
- Dotato di termocoppia e accensione elttronica.
- Dotato di griglia poggiategami.
- Tubo per gas e regolatore di pressione inclusi.
- Integrabile con base (147306), anello Wok (147207) e Wok (626504)

codice	kW[HS]	mm	€
147108	6,7	425x425x(H)400	**812,50**

FORNELLO A SGABELLO KITCHEN LINE

- Modello Kitchen Line - per gas propano e butano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Intelaiatura interamente in acciaio inossidabile.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia smaltata poggiategami.
- Incluso di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	**406,25**

FORNELLO A SGABELLO KITCHEN LINE XL

- Modello XL - per gas propano e butano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Dotato di griglie extra large smaltate.
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Dotato di termocoppia e accensione elttronica.
- Incluso di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	€
147276	10,8	580x650x(H)400	**518,05**

626504

147207

147306



WOK

- Con maniglie, spessore 1,5mm Particolarmente adatto per supporto reggi wok 149546 su barbecue Green Fire e in combinazione con supporto circolare 147207 e fornellone 147108.

codice	mm	€
626504	ø710x(H)220	**146,25**

18/0 stainless steel

ANELLO PER FORNELLO A GAS "HOKKER"

- Facile da usare con tegame "Wok" art. 626504 su fornellone art.147108

codice	mm	€
147207	ø360x(H)80	**109,85**

18/0 stainless steel

BASE PER FORNELLO

- Adatto per fornello modello Big Flame: 147108.

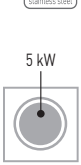
codice	mm	€
147306	425x425x(H)400	**279,50**



237670

18/8 stainless steel

5 kW



S.S. stainless steel



220207

PIANO A INDUZIONE AD ALTA POTENZA

- Progettato per l'uso con wok o pentole a induzione extra large.
- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, rinforzato con telaio.
- Piano cottura a induzione con dimensioni di 340x340 mm, realizzato in vetro temperato spesso 5 mm.
- Piano cottura a induzione da 5.000 W.
- Risparmio energetico fino al 60% rispetto alle cucine elettriche standard.
- Comoda manopola di controllo, 11 livelli di potenza tra cui scegliere.
- Lavoro sicuro e confortevole grazie alla generazione di calore solo tra il piano cottura e la pentola o la padella.
- Adatto per pentole e padelle a induzione con diametro di base compreso tra ø160 e 300 mm.
- Carico massimo consentito per il piano cottura: 40 kg.
- Piedini regolabili (≈30 mm) per un perfetto livellamento della cucina.
- L'unità non è dotata di spina.
- Attenzione: l'unità deve essere collegata all'alimentazione da un elettricista.

codice	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	**903,50**

PIANO COTTURA A GAS, LISCIO, SU UN ARMADIO RACCHIUSO SU 3 LATI

- Piano cottura in acciaio liscio S355J2.
- Base in acciaio inossidabile 18/0.
- 2 zone riscaldanti, controllate separatamente, ciascuna con 3 bruciatori multiramp tubolari in acciaio inossidabile.
- Potenza del gas di 1 zona di riscaldamento: 5 kW.
- Temperatura controllata da una termocoppia con valvola di sicurezza che interrompe l'alimentazione di gas ai bruciatori in caso di spensione della fiamma.
- Accenditore elettrico: è necessario il collegamento all'alimentazione da 230 V.
- Il piano cottura è leggermente inclinato in avanti.
- Include un'apertura e un cassetto scorrevole.
- Altezza 380 mm.
- Dispositivo dotato di serie di ugelli per gas NG50 (G30).
- Incluso: Ugelli per bombole di GPL.
- Collegamento del gas nella parte posteriore sinistra, a circa 550 mm.
- Piedini in acciaio regolabili: da 100 a 165 mm.

codice	kW(HS)	mm	€
220207	10	800x700x(H)900	**4 355,00**

REGOLATORE DI PRESSIONE 50 MBAR

- Per barbecue e fornelli sgabello a gas HENDI.



codice	€
152157	**24,65**

TUBO FLESSIBILE PER FORNELLO GAS A SGABELLO

- Per fornelli a sgabello HENDI 147108, 147801, 147276.



147139

codice	€
147139	**22,75**

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

codice	quantità	mm	€
198124	2	(L)230	**10,35**



198124



273869 273876 273845 273777 273920 273937

LAMPADA TERMICA CONICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

codice	colore	V	W	mm	€	
273845	Nero	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	
273869	Argento	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	
273920	Verde	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273937	Bianco	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273777	Beige	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273876	Rame	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	



273753 273746 273739

LAMPADA TERMICA FLESSIBILE.

- Realizzato in ferro.
- Con rivestimento antiruggine.
- Paralume montato su un braccio flessibile.
- Lampadina infrarossa infrangibile inclusa, adatta per mantenere il cibo caldo.
- Compatibile con le lampadine E27.

codice	colore	V	W	mm	€
273838	Nero	230	250	268x200x(H)660	**188,50**
273739	Beige	230	250	268x203x(H)660	**188,50**
273746	Verde	230	250	268x203x(H)660	**188,50**
273753	Rame	230	250	268x203x(H)660	**188,50**



273838

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

NEW NEW NEW



273883 273890 273852 273784 273791 273821

LAMPADA TERMICA CILINDRICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

codice	colore	V	W	mm	€	
273883	Argento	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	
273852	Nero	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	
273791	Verde	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	N
273821	Bianco	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	N
273784	Beige	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	N
273890	Rame	230	250	ø175x(H)250	**87,75**	



SCALDAVIVANDE CON 2 LAMPADE INFRAROSSE

Al aluminium indoor

- Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio.
- L'altezza è facilmente regolabile tra 590 e 790mm.
- Lampade infrangibili incluse.

codice	colore	V	W	mm	€
273906	Argento	230	250	453x360x(H)790	**178,75**
273913	Nero	230	250	453x360x(H)790	**188,50**



919217 919200

BULBO A INFRAROSSI

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso domestico, emette una luce rossa calda.
- Infrangibile, con raccordo standard (E27).
- Resistente agli urti.

codice	colore	V	W	mm	€
919217	Rosso	230	250	ø125x(H)170	**18,15**

BULBO A INFRAROSSI

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso domestico, emette una luce bianca brillante.
- Infrangibile, con raccordo standard (E27).
- Resistente agli urti.

codice	colore	V	W	mm	€
919200	Bianco	230	250	ø125x(H)170	**18,15**

NEW



20 funzioni

- cuocere
- sminuzzare
- mescolare
- grattugiare
- cuocere a vapore
- saltare
- grigliare
- cuocere sottovuoto
- montare a neve
- fondere
- caramellare
- emulsionare
- impastare
- tritare
- tagliare
- macinare
- affettare
- mescolare
- miscelare
- pesare

PROCESSORE PER ALIMENTI MULTIUSO HENDICHEF

Un moderno robot da cucina che consente:
- cottura automatica con ricette precaricate – garantisce la preparazione di pasti gustosi e sani in un attimo
- cottura manuale, ovvero impostazione e modifica dei parametri durante il processo di cottura
- ricerca dei piatti preferiti

Parametri tecnici:
- Controllo della temperatura da 37°C a 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12 impostazioni di velocità dell'agitatore
- Misure: 210x380x(A)320 mm
- Volume della vasca: 4,5 l
- Peso netto/lordo: 8,2 kg/9,9 kg
- Lavabile in lavastoviglie
- Può funzionare con l'app Tuya.

codice	V	W	mm	€	
221761	230	1400	210x380x(H)320	**778,05**	
221792	230	1400	210x380x(H)320	**643,50**	NEW
517123	Set: vasca e accessori per HENDICHEF			**167,70**	

Set per la cottura a vapore da 3 pezzi; comprende (solo modello 221761):
- Vaschetta per la cottura a vapore in polimero antiaderente da 4,5 litri, montata sulla pentola - per una cottura a vapore veloce
- Coperchio per raddoppiare l'area di lavoro
- Coperchio per ridurre l'eccesso di vapore in modo che il cibo mantenga tutto il suo aroma e la sua croccantezza





PENTOLA E ACCESSORI SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

Il coperchio trasparente in policarbonato con sensore di avvio consente di controllare il processo senza aprirlo (solo modello 221761)





2 tipi di coperture: HOT COVER per la lavorazione di alimenti caldi e COLD COVER per la lavorazione di alimenti freddi



Agitatore per piatti bolliti

Agitatore per piatti bolliti con coltello a 4 lame in acciaio inox temprato di classe AISI 420 con disposizione 3D







Disco tritatutto a 2 funzioni - con 13 denti; opzione affettatura (solo modello 221761)







Pentola multifunzione da 4,5 litri (capacità di lavoro 3 l) con elemento riscaldante ad alta potenza in acciaio inox di alta qualità resistente agli acidi (tecnologia AISI 304)

TUYA app

Google Play

App Store

Spatola in silicone resistente all'abrasione e alla temperatura





Bilancia integrata (al quarzo) da 5 g a 5 kg con funzione di tara

Alloggiamento del motore - in materiale antivibrante; la tecnologia SLIDE LOCK impedisce il movimento incontrollato sul piano di lavoro (materiale dell'alloggiamento - ABS)

Misurino per un dosaggio preciso

Display a colori per la visualizzazione di funzioni e parametri: TFT

INDUZIONI KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- Design molto pulito adatto alla cucina a vista.
- Struttura molto sottile con cornice in acciaio satinato nero.
- Superficie in vetroceramica con display digitale integrato.





min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

INDUZIONE 2000W KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive , potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Range di temperatura: 35-240°C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo consentito: 15 kg.

codice	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	**128,05**

INDUZIONE 3500W

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Range di temperatura: 35-240°C.
- Adatto a padelle con diametro da 140 a 280 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo consentito: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	**292,50**



Robusto telaio in acciaio inossidabile



Ventilazione di alta qualità



Comandi sensibili al tocco





min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Funziona anche con una teglia GN fino a GN 1/2 — 800 W, 230 V

239384

INDUZIONE DOPPIA KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 9 livelli.
- Con booster che sposta temporaneamente potenza dal piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000W.
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva.
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W.
- Range di temperatura: 35-240°C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo consentito: 2x15 kg.

codice	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	**269,75**

PIANO CALDO A INDUZIONE KITCHEN LINE

- Esclusiva piastra a induzione con piano di contatto rotondo che mantiene le pentole calde.
- Potenza regolabile in 11 passaggi tramite una manopola.
- Intervallo di temperatura: 40-100 °C.
- Dotato di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo del piano caldo a induzione: 15 kg.



codice	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**191,75**



INDUZIONE MODELLO 3500 D

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Risposta immediata a alto-basso.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedini.
- Carico massimo consentito: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	**337,35**



INDUZIONE MODELLO 3500 D XL

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Adatto per pentole con diametro da 160 a 300 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedini.
- Carico massimo consentito: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	**406,25**



INDUZIONE WOK MODELLO 3500

- Esterno interamente in acciaio inox.
- Con filtro per il grasso da pulire facilmente.
- Con comandi digitali.
- Risposta immediata a alto-basso.



- Da usarsi esclusivamente con la padella wok 239773
- Carico massimo consentito: 20 kg.

codice	-	V	W	mm	€
239681	set	230	3500	340x450x(H)295	**536,20**
239766	unità di induzione	230	3500	340x450x(H)130	**406,25**



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

INDUZIONE MODELLO 5000 D

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedini.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.
- Carico massimo consentito: 30 kg.

codice	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	**617,50**

INDUZIONE MODELLO 7000

- Struttura in acciaio inox.
- Con due zone cottura.
- La zona frontale ha una potenza massima di 5000W e quando è attiva a 5000W la zona posteriore può generare solamente 2000W.
- La zona posteriore ha una potenza massima di 3500W solamente quando la zona frontale non eccede i 3500W.
- Protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Con piedini regolabili e filtro aria rimovibile.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Carico massimo consentito: 20+20 kg.

codice	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	**1 267,50**



239773



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

239780

WOK

- In materiale a 3 strati.
- Con manico in acciaio inox e impugnatura morbida.
- Con coperchio in acciaio.
- Specifico per l`uso con 239766.

codice	mm	€
239773	ø360x(H)180	**129,95**

INDUZIONE MODELLO 3500 M

- Potenza regolabile.
- Struttura in acciaio.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	**292,50**



indoor

NEW

239957

INDUZIONE 3500 D XL

- Alloggiamento in ferro.
- Piano cottura e pannello di controllo in vetro temperato di alta qualità.
- Con display a LED.
- Adatto per pentole a induzione e padelle con diametro della base di ø160–280 mm.
- Area di induzione effettiva: 280 mm.
- Comandi touch-sensitives per potenza, temperatura e tempo.
- Intervallo di temperatura: 60–240 °C.
- Regolazione della potenza in 17 fasi.
- Timer fino a 180 minuti.
- Piedini antiscivolo.
- Carico massimo consentito: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239957	230	3500	355x400x(H)100	**217,75**



239889

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel indoor

SET: INDUZIONE 3500W + PENTOLA + PADELLA

- Superficie di cottura in vetro nero opaco.
- Alloggiamento realizzato in acciaio verniciato a polvere.
- Potenza regolata con una manopola.
- 31 livelli di potenza: da 500W a 3500W.
- Carico massimo: 20 kg.
- Adatta per pentole con fondo con diametro: 120-260 mm.
- Protezione da surriscaldamento.
- Incluso nel set:
  - padella per frittura con diametro di 28 cm, lunghezza maniglia 22 cm,
  - casseruola con diametro -16 cm, capacità 1,5 l, lunghezza manico 17 cm,
- Entrambi realizzati in acciaio inossidabile, con fondo sandwich composto da 3 strati: acciaio inossidabile, alluminio, acciaio inossidabile.
- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie, adatte a ogni tipo di fonte di calore e utilizzate in forni a temperature fino a 200 °C.
- Classificazione di protezione: IPX3.

codice	V	W	mm	€
239889	220-240	3500	320x395x(H)95	**259,85**



239209

INDUZIONE 1800

- Alloggiamento in ABS.
- Regolazione digitale della potenza, della temperatura e del timer.
- Il regolatore risponde immediatamente a alto-basso.
- Carico massimo consentito: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	**97,50**



239230

INDUZIONE 2000

- Struttura molto sottile(32mm) con banda in acciaio inox perimetrale.
- Piano cottura in vetroceramica.
- Touch-control.
- Carico massimo consentito del forno: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	**120,25**

PIANO CALDO A INDUZIONE KITCHEN LINE

- Esclusiva piastra a induzione con piano di contatto rotondo che mantiene le pentole calde.
- Potenza regolabile in 11 passaggi tramite una manopola.
- Intervallo di temperatura: 40-100 °C.
- Dotato di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo del piano caldo a induzione: 15 kg.

codice	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**191,75**



239384

PIANO CALDO

- GN 1/1 - alluminio.
- Su base isolata.
- Riscalda automaticamente fino a 95°C.
- Può essere utilizzato in combinazione con i box termici: 707906, 707968, 707951, 707944.

codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	**242,45**



209509

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

pagina 470





239193

PIANO CALDO A INDUZIONE 800W

- Superficie superiore in vetro cristallo nero e struttura in plastica.
- Potenza regolabile in 10 livelli, dotata di protezione elettronica da surriscaldamento.
- Il pannello di controllo con il display a LED e il controllo touch può essere montato in remoto.
- Può essere utilizzato per chafing dish, dotandolo di adattatore speciale.
- Adatto anche per l'installazione da incasso con l'anello disponibile separatamente (239186).

codice	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	**126,75**



239551

PIANO CALDO AD INDUZIONE 1000W

- Piano riscaldante in vetro-cristallo nero.
- Base in plastica.
- Piano caldo da incassare nel piano di lavoro.
- Controllo della potenza a 10 livelli dotato di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Pannello touch e display a LED.
- Carico massimo consentito sul fornello: 15 kg.
- Adatto per pentole e padelle con un diametro del fondo di ø120-200 mm.

codice	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	**146,25**



239186

ANELLO DA INCASSO PER INDUZIONE 800W

- Accessorio per il montaggio della piastra ad induzione da 800 W (239193) su qualsiasi superficie piana resistente al calore.
- Il piano a induzione 800 W è venduto separatamente.

codice	mm	€
239186	ø270x(H)17	**16,85**



S.S. stainless steel



250167



250174

RISCALDATORE PIATTI SINGOLO

- Alloggiamento, ripiani ed elementi riscaldanti in acciaio inossidabile.
- Per circa 72 piatti da cena da ø24 cm(40 - ø33 cm).*
- Con 3 ripiani rimovibili e non regolabili: altezza 10 mm e larghezza 340 mm.
- Distanza tra i ripiani: 120 mm.
- Temperatura regolabile da 30°C a 85°C.
- Porta con guarnizione magnetica.
- Interruttore di accensione/spegnimento con spie.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni.
- Il riscaldatore di piastre doppio è disponibile anche su HENDI – codice: 250174.

* I numeri forniti sono indicazioni generali e possono variare in base alle dimensioni, all'altezza e al peso dei piatti utilizzati.

codice	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	**487,50**

RISCALDATORE PIATTI DOPPIO

- Alloggiamento, ripiani ed elementi riscaldanti in acciaio inossidabile.
- Per circa 108 piatti da cena da ø24 cm (64 - ø33 cm).*
- Con 3 ripiani rimovibili e non regolabili: altezza 10 mm e larghezza 340 mm.
- Distanza tra i ripiani: 120 mm.
- Temperatura regolabile da 30°C a 85°C.
- Porta con guarnizione magnetica.
- Interruttore di accensione/spegnimento con spie.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni.
- È disponibile anche il riscaldatore di piastre singolo – codice: 250167.

* I numeri forniti sono indicazioni generali e possono variare in base alle dimensioni, all'altezza e al peso dei piatti utilizzati.

codice	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	**682,50**





Due riscaldatori al quarzo. Illuminazione sotto ripiano.



233962

S.S. stainless steel

VETRINA RISCALDATA AL QUARZO A DUE LIVELLI

- Struttura in acciaio inossidabile, fianchi in vetro temperato, porte in vetro curvato e pannello posteriore a specchio.
- Accesso tramite due ante in vetro curvato nella parte anteriore.
- I ripiani possono contenere fino a 4 contenitori GN 1/2 (I contenitori GN non sono inclusi).
- Dotato di due elementi riscaldanti al quarzo e una piastra di riscaldamento elettrica nella parte inferiore.
- Con regolatore di temperatura meccanico.
- Dotato di illuminazione nella parte superiore.
- Intervallo di temperatura: da 30 a 90 °C

codice	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	**877,50**



233726



233733

Cr chrome plated S.S. stainless steel

VETRINETTA DA BANCO RISCALDATA

- Dotato di vetratura singola e vetro anteriore curvo.
- Tre livelli.
- Due porte scorrevoli sul retro.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Luce LED nella parte superiore della camera.
- Con 3 ripiani regolabili cromati.
- Manopola di controllo della temperatura e termometro analogico.
- Intervallo di temperatura: 30°-90°C.

codice	-	V	W	mm	€
233726	120 litri	230	1100	685x575x(H)680	**812,50**
233733	160 litri	230	1500	885x570x(H)680	**942,50**



VETRINE RISCALDANTI DA BANCO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Display in vetro temperato.
- Porte in vetro incernierate situate sul retro dell'unità: comodo accesso all'interno e facile pulizia.
- Vassoi raccoglibriciole rimovibili sul fondo della camera.
- Capacità di regolazione della temperatura fino a 90 °C.



273982



273999

DISPLAY DA BANCO RISCALDATO

codice	V	W	mm	€
273982	220-240	800	554x376x(H)311	**455,00**

VETRINA CALDA A DUE RIPIANI

codice	V	W	mm	€
273999	220-240	800	554x376x(H)376	**513,50**

Vassoio di scolo



Pannello di controllo



VETRINA RISCALDATA DA BANCO

- Dotata di porta sul retro e vetro frontale curvo.
- Lightbox con spazio per la grafica promozionale.
- Struttura in acciaio inox.
- Illuminazione interna del cielo camera.
- Con 3 ripiani cromati regolabili in altezza 400x335 mm.
- Serbatoio dell'acqua per l'umidificazione dell'aria nella vetrina.
- Regolatore di temperatura e display.
- Range di temperatura: 30°C/90°C.

codice	-	V	W	mm	€
233740	97 Litri	230	800	460x467x(H)785	**812,50**



233740

Fe
carbon steel

NEW

VETRINETTA DA BANCO RISCALDATA

- Corpo in acciaio al carbonio verniciato a polvere.
- Porte in vetro temperato.
- Intervallo di regolazione della temperatura: da 50 °C a 70 °C.
- Riscaldato con luci alogene.
- 3 ripiani con lampade di riscaldamento su ogni livello.
- Riscaldamento con temperatura separata per livello.
- Con piedini in gomma antiscivolo.

codice	V	W	mm	€
273760	220-240	500	472x447x(H)775	**518,05**



273760

S.S.
stainless steel

NEW

DISPLAY MULTI-RIPIANO APERTO 75 L

- Alloggiamento in acciaio inossidabile dotato di vetro temprato.
- Capacità della camera: 75L
- Con illuminazione a LED nella parte superiore con interruttore on/off.
- Dotato di 3 ripiani in vetro regolabili
- Sono disponibili 8 impostazioni di layout scaffali - distanza minima tra scaffali: 45 mm.
- Parte inferiore in acciaio verniciato nero con rivestimento in vetro: 390x325 mm.
- Ripiano inferiore in vetro: 365x250 mm.
- Ripiano centrale in vetro: 365x230 mm.
- Ripiano superiore in vetro: 360x195 mm.
- Parte superiore in acciaio verniciato nero: 393x325 mm.
- Vetro laterale spesso 5 mm.
- Assenza di vetro frontale per il self-service.
- Sportello posteriore in vetro a chiusura magnetica con cerniera a destra, aperto su un solo lato.
- Pratica rientranza inferiore di 260x320x(A)85 mm per conservare la merce.
- 4 piedini in gomma non regolabili: altezza 15 mm.

codice	V	W	mm	€
233092	230	2	415x390x(H)716	**442,00**



233092



VASSOIO ESPOSITORE PER DOLCI

codice	mm	€
808467	300x200x(H)20	**21,45**
808504	400x300x(H)20	**19,85**
808511	600x400x(H)20	**25,05**



VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA

codice	mm	€
808559	300x200x(H)20	**24,40**
808566	400x300x(H)20	**28,55**
808573	600x400x(H)20	**38,70**



407202

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Con piedini.

codice	mm	€
407202	240x170	**9,05**



407400

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

codice	mm	€
407400	345x245	**24,65**



TERMOSISTEMA

- Corpo e serbatoio dell'acqua in acciaio inossidabile.
- Termostato indipendente per ogni elemento riscaldante, controllato con manopola.
- Controllo della temperatura a 6 livelli: da circa 30 °C a 85 °C.
- Luce indicante riscaldamento attivo.
- Con piedini antiscivolo.

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



201107



201206

TERMOSISTEMA 1

- Contenitore in acciaio inossidabile da 4 L con coperchio incluso, Ø215x177 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	**227,50**

TERMOSISTEMA 2

- Contenitore in acciaio inossidabile da 2 x 4 L con coperchio incluso, Ø215x177 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	**422,50**



201466

TERMOSISTEMA 4

- Contenitore in acciaio inossidabile da 4 x 4 L con coperchio incluso, Ø215x177 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
201466	16	230	800	506x509x(H)298	**747,50**

BAGNO-MARIA HENDI RANGER

- Sistema di riscaldamento con serpentina termica. Ciò garantisce il 20% di risparmio energetico rispetto alle soluzioni tradizionali, nonché una distribuzione uniforme della temperatura.
- Alloggiamento e contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile.
- Compatibile con 1 contenitore GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- Adatto anche per combinazioni di contenitori GN più piccoli, come 2x GN 1/2 o 3x GN 1/3.
- Il posizionamento dei contenitori GN 1/6 è possibile a condizione che venga utilizzata una barra adattatore (non inclusa nel set, può essere acquistata separatamente – codici: 808153, 808108).
- Intervallo di temperatura: da 30 °C a 85 °C.
- Temperatura regolata con una manopola – 6 livelli di riscaldamento.
- Dotato di termostato e spia luminosa.
- Contenitore dell'acqua con indicatori di livello dell'acqua minimo e massimo.
- Protezione da surriscaldamento.
- Classificazione di protezione: IPX3.

FINO AL **20%** DI RISPARMIO ENERGETICO

S.S. stainless steel

indoor



Sistema di riscaldamento con serpentina. Ciò garantisce il 20% di risparmio energetico rispetto alle soluzioni tradizionali, nonché una distribuzione uniforme della temperatura.





RANGER BAGNO-MARIA

- I contenitori GN non sono compresi nel set.

codice	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	**155,35**

RANGER BAGNO-MARIA CON RUBINETTO DI SCARICO.

- I contenitori GN non sono compresi nel set.

codice	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	**172,25**



SET: BAGNO-MARIA HENDI RANGER + 3X GN 1/3 CON COPERCHIO

- Incluso nel set: 3 contenitori GN 1/3 con altezza di 100 mm, con coperchio.

codice	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	**188,50**



SET: BAGNO-MARIA HENDI RANGER CON RUBINETTO DI SCARICO + 3X GN 1/3 CON COPERCHIO

- Incluso nel set: 3 contenitori GN 1/3 con altezza di 100 mm, con coperchio.

codice	V	W	mm	€
238868	230	1000	605x332x(H)242	**194,35**

NEW

SET: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 2 CONTENITORI DA 4L CON COPERCHIO

- Il set include: attacco per 2 contenitori tondi e 2 contenitori da 4L con coperchi.
- Raccordo e contenitori in acciaio inossidabile.

codice	V	W	mm	€
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	**253,50**



STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di bagnomaria e chafing dish.

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**6,05**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**6,45**



S.S. stainless steel stackable

PP polypropylene S.S. stainless steel



229064

ESSICCATOIO KITCHEN LINE

- Per essiccare verdura, erbe aromatiche, carne, pesce, ecc,.
- Ventole automatiche distribuiscono l'aria calda per un risultato uniforme.
- Dotato di 7 vassoi Inox da 305x330mm che può contenere fino a 500 grammi ciascuno.
- I vassoi sono equidistanti e sono facili da rimuovere e pulire.
- La struttura in polipropilene a doppia parete aumenta l'efficienza termica.
- Grazie alla porta trasparente è possibile controllare il processo di essiccazione.
- Dotato di base trasparente per raccogliere il residuo sul fondo.
- Display digitale, temperatura regolabile da 35 ° a 70°C.
- Timer impostabile fino a 24 ore ad intervalli di 30 minuti.

codice	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	**214,50**

Controlli facili.



Facile da aprire.



Con maglia fine per asciugare piccoli quantitativi.





941461

TAPPETINO PER ESSICCATORI ALIMENTARI

- Per l'uso con gli essiccatori alimentari HENDI 229002 229019 229033 229064.

codice	€
941461	**6,50**

ESSICCATOIO

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35°C a 75°C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 6 vassoi in acciaio inox, 305x330 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	-	V	W	mm	€
229033	6 teglie	230	650	342x485x(H)309	**240,50**

PP polypropylene S.S. stainless steel

6 teglie
600 W
230 V



229033

ESSICCATOIO PROFI LINE 10 TEGLIE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35°C a 75°C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 10 vassoi in acciaio inox, 395x380 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	-	V	W	mm	€
229026	10 teglie	230	1000	430x550x(H)416	**422,50**

PP polypropylene S.S. stainless steel

10 teglie
1000 W
230 V



229026

Camera da 10 teglie



Inclusa teglia per residui



Guarda il video

VASSOIO DI RACCOLTA PER ESSICCATORI ALIMENTARI

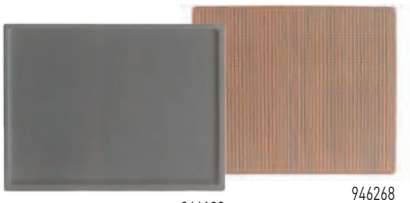
- Per il essiccatore alimentare HENDI Profi Line 229026.

codice	€
946190	**7,80**

TAPPETINO PER SPEZIE PER ESSICCATORI ALIMENTARI

- Per il essiccatore alimentare HENDI linea Profi 229026.

codice	€
946268	**6,50**



946190 946268

S.S. stainless steel

Portaciambelle pieghevole



205914



Grazie alla "zona fredda" i residui di frittura vengono raccolti al di sotto del riscaldatore, aumentando la qualità dell'olio.

Rubinetto di scarico

FRIGGITRICE PER FRITTELLE 12L

- Ideale per friggere ciambelle, chiacchiere, bignè, frittelle e altri dolci fritti.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile, viene fornito con due griglie di frittura (354x383mm) con zona fredda, una protezione del surriscaldamento e un coperchio che può anche servire da vassoio antigoccia.
- Facile da usare e da pulire, adatto per uso intensivo e alte prestazioni.
- Dotato di un grande serbatoio dell'olio saldato (400x400x (H) 160 mm) con max. capacità di 12 litri.
- Serbatoio dotato di rubinetto di scarico e marcature min / max livello olio, ha una 'zona fredda' separare i residui di cottura e prevenire la bruciatura del prodotto.
- Elemento termico rimovibile con funzione di spegnimento in caso di rimozione e protezione da surriscaldamento.
- La temperatura può essere impostata da 50 ° a 190°C.
- Spia di indicazione del riscaldamento per indicare se l'elemento di riscaldamento è in funzione.
- Con piedini antiscivolo in gomma.

codice	litri	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**643,50**



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

FRIGGITRICI PROFI LINE

- La serie di friggitrici 'Profi Line' è in acciaio 18/0.
- Resistenza removibile.
- Fondo profilato a forma di "V" per zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la spia di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Protezione contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico resettabile, posto sotto la sezione di controllo.
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.



XL
10
liter




209424

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 10L, 400 V

- Friggitrice da 400V molto potente, fino a 6600W di potenza.
- Riduce il tempo di recupero della temperatura dopo l'inserimento di alimenti congelati, ottenendo alimenti più croccanti.
- Fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.

codice	litri	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	**506,35**

CESTELLO PER FRIGGERE

codice	handle (mm)	mm	€
930618	225	208x140x(H)125	**19,50**
930632	225	238x185x(H)100	**28,60**
930656	225	238x190x(H)140	**32,50**
933664	210	242x200x(H)140	**39,00**
944387	220	230x190x(H)145	**45,50**
961247	195	280x210x(H)140	**45,50**



FRIGGITRICE PROFONDA XL CON RUBINETTO DI SCARICO HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel

indoor

XL

10 liter

Grande potenza

10 kW

1 kg di patatine anche in

3 minuti





209431



FRIGGITRICE PROFONDA XL CON RUBINETTO DI SCARICO HENDI GOLIATH

- Friggitrice profonda con la più alta potenza sul mercato nella sua gamma di capacità: HENDI GOLIATH vanta una potenza di 10.200 W.
- Frigge fino a 1 kg di patatine fritte in circa 3 minuti, grazie alla resistenza estremamente efficiente ed extra-forte.
- Riscaldamento molto rapido dell'olio: circa 5 minuti (a seconda delle condizioni ambientali).
- L'alloggiamento, il serbatoio e il coperchio sono realizzati in acciaio inossidabile resistente alle alte temperature.
- Serbatoio con capacita´ di 10 L con fondo profilato a forma di "V" – zona ancora più efficiente "fredda" che migliora le prestazioni della friggitrice.
- Il set include un cestello per friggere molto robusto con dimensioni: 290x200x(A)142 mm, realizzato in filo nichelato. Il cestello è dotato di una maniglia lunga non riscaldante da 162 mm.
- Supporto per il posizionamento sicuro del cestello nella camera.
- Termostato di alta qualità del produttore tedesco EGO, con una luce di controllo che indica il funzionamento della resistenza.
- Unità di controllo e resistenza rimovibili, con protezione integrata che spegne l'apparecchiatura quando l'unità viene sollevata.
- Temperatura regolabile nell'intervallo: da 50°C a 190°C.
- Indicatori di livello dell'olio minimo e massimo goffrati nella camera.
- Rubinetto di scarico per svuotare facilmente il contenitore dell'olio.
- Protezione contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico resettabile.
- NOTE: È necessaria l'installazione da parte di un elettricista: il dispositivo viene fornito senza spina.

codice	litri	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**552,50**

S.S. stainless steel

NEW

SCALDA PATATINE FRITTE

- Alloggiamento, contenitore GN e vassoio raccogligoccia in acciaio inossidabile.
- Lampada riscaldante a infrarossi.
- Contenitore GN 1/2 rimovibile con maniglie, profondità 150 mm.
- Vassoio raccogligoccia perforato con bordi piegati.

codice	V	W	mm	€
209066	220-240	400	357x267x(H)376	**188,50**



209066

FRIGGITRICI PROFI LINE DIGITALI

- La gamma Profi Line di friggitrici da tavolo è realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Resistenza removibile con una funzione di spegnimento quando estratta.
- Il serbatoio dell'olio con fondo a V garantisce una zona fredda ottimale, aumenta la vita utile dell'olio.
- Pannello di controllo digitale chiaro con funzione di temperatura e timer.
- Protetto contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico reimpostabile.
- Un cestello per fritture con manico extra lungo trasforma questo modello in un equipaggiamento per un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici sono dotate di cestello per friggere e coperchio.









207369



207376

FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

- Chiaro pannello di controllo digitale con funzione di temperatura e timer.

codice	litri	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**388,05**

FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

- Chiaro pannello di controllo digitale con funzione di temperatura e timer.

codice	litri	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**766,35**

FRIGGITICI PROFI LINE

- La serie di friggitrici 'Profi Line' è in acciaio 18/0.
- Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando estratta.
- Contenitore a V per migliore zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Un termostato di sicurezza previene la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto 'reset', posto sotto la sezione di controllo.
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.





207208

FRIGGITRICE PROFI LINE - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**302,25**



207307

FRIGGITRICI PROFI LINE - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**597,35**



209202

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**350,35**



209301

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**636,35**

18/0
stainless steel



205815



205839

FRIGGITRICE KITCHEN LINE

- Struttura e vasca in acciaio.
- Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando rimosso.
- Contenitore rimovibile, per una migliore pulizia.
- Spia di controllo per indicare il funzionamento della resistenza.
- La temperatura è regolabile fino a 190°C.
- Un termostato di sicurezza protegge la friggitrice dal surriscaldamento.
- Cestello per friggere con manico isolato ed extra lungo.
- Zona fredda per preservare l'olio di frittura.
- Fornita con cestelli e coperchi.

codice	litri	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**162,50**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**315,25**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**178,75**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**347,75**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**194,35**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**376,35**



La zona fredda aumenta la vita dell´olio



Contenitore dell´olio rimovibile per una pulizia piu´facile



Cestello da fritti con manico isolato extra lungo



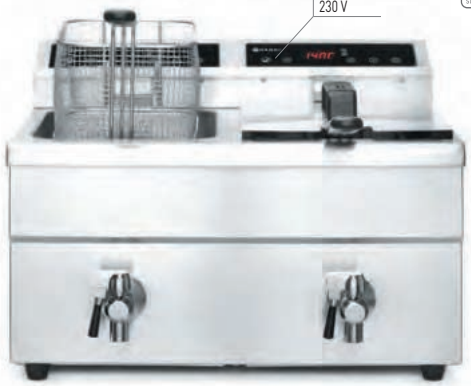
8 liter
3500 W
230 V



215012

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

S.S. stainless steel



215029

FRIGGITRICE AD INDUZIONE

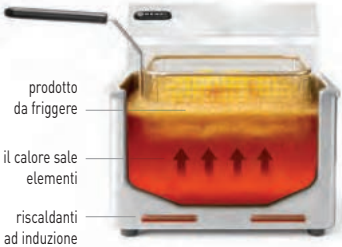
- Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene l`olio esattamente alla temperatura impostata.
- Con conto alla rovescia.
- Efficiente trasferimento di temperatura.
- Struttura in acciaio inox per una facile pulizia.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Visualizzazione della temperatura impostata.
- Fornita con cestello e coperchio.

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	518,05

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

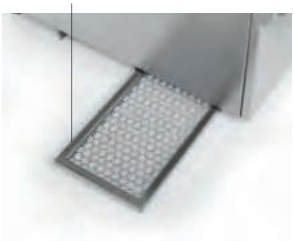
codice	litri	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 038,05



Con rubinetto di scarico, più facile da svuotare



Con filtro per proteggere gli induttori



Comodo bordo per appoggiare il cestello



18/0
stainless steel

FRY TOP PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Spia di controllo di raggiungimento della temperatura
- Temperature regolabili fino a 300°C
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato
- Interruttore acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo



203125

FRY TOP

- Superficie utile 330x270 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	€
203125	Liscia	230	2000	300x452x(H)227	**357,50**



203156

FRY TOP METÀ RIGATA

- Superficie utile 518x330 mm,SX 259 mm liscia a DX 259 mm rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203156	1/2 liscia, 1/2 rigata	230	2400	527x404x(H)233	**506,35**



203170

FRY TOP RIGATA

- Superficie utile: 518x330 mm, rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203170	Rigata	230	2400	527x404x(H)233	**571,35**



203149

FRY TOP

- Superficie utile 518x330 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	€
203149	Liscia	230	2400	527x404x(H)233	**480,35**



203163

FRY TOP 1/3 RIGATA

- Due resistenze separate, due spie di controllo.
- Superficie:688x410 mm, sx 462 mm liscia e dx 226 mm rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203163	2/3 liscia, 1/3 rigata	230	3500	697x474x(H)241	**708,50**



855201

855218

RASCHIETTO PER FRY TOP

codice	mm	€
855201	100x320	**20,50**

LAMA DI RICAMBIO PER RASCHIETTO 855201

codice	€
855218	**6,85**

FRY TOP KITCHEN LINE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- La solida piastra in acciaio temprato di 8 mm di spessore offre un'eccellente ritenzione del calore.
- Dotato di paraschizzi posteriori e di una vaschetta di raccolta rimovibile.
- Temperatura regolabile in modo continuo fino a 300 °C.
- Protezione dal surriscaldamento mediante un interruttore termico resettabile.
- Interruttore di alimentazione con spia di indicazione integrata.
- Dotato di piedini antiscivolo.



154922

FRY TOP

- La griglia misura 316x380 mm ed è completamente liscia.

codice	V	W	mm	€
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	**273,00**



154939

FRY TOP LISCIA

- La piastra misura 518x330 mm ed è completamente liscia.

codice	V	W	mm	€
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	**357,50**



154946

FRY TOP METÀ RIGATA

- La piastra misura 518 x 330 mm ed è metà a coste e metà liscia.

codice	V	W	mm	€
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	**422,50**



154953

FRY TOP RIGATA

- La piastra misura 518x330 mm ed è interamente a coste.

codice	V	W	mm	€
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	**403,00**



154960

FRY TOP 1/3 RIGATA

- La piastra misura 688x410 mm ed è scanalata di 1/3 e liscia di 2/3.

codice	V	W	mm	€
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	**518,05**

FRY TOP BUDGET LINE

NEW

S.S. stainless steel

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Dotato di paraschizzi posteriori.
- Viene fornito con un cassetto rimovibile per la raccolta dei grassi.
- Temperatura regolabile in modo continuo fino a 300 °C.
- Protezione dal surriscaldamento mediante un interruttore termico resettabile.
- Dotato di piedini antiscivolo.



154977

FRY TOP

- La griglia misura 548x350 mm ed è completamente liscia.
- La solida piastra in acciaio temprato di 8 mm di spessore offre un'eccellente ritenzione del calore.

codice	V	W	mm	€
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	**305,50**



154984

FRY TOP RIGATA

- La griglia misura 548x350 mm ed è interamente a coste.
- La solida piastra in acciaio temprato di 8 mm di spessore offre un'eccellente ritenzione del calore.

codice	V	W	mm	€
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	**364,00**



154991

FRY TOP METÀ RIGATA

- La griglia misura 717 x 383 mm ed è parzialmente a coste..
- La solida piastra in acciaio temprato spessa 10 mm offre un'eccellente ritenzione di calore.
- Dispone di 2 zone di riscaldamento regolabili separatamente.
- Fornita senza spina.

codice	V	W	mm	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	**494,00**

S.S. stainless steel

NEW



512081

ANELLO PER UOVA CON MANICO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Impugnatura lunga per evitare ustioni.
- Disponibile in varie dimensioni.

codice	mm	€
512074	ø88x(H)125	**2,95**
512081	ø103x(H)125	**3,45**
512098	ø128x(H)125	**3,85**

S.S. stainless steel | indoor

NEW

GRIGLIA A CONTATTO PER PANINI DA HOT DOG E TORTILLAS

- Alloggiamento in acciaio inossidabile resistente.
- Progettato per brindare e grigliare in modo rapido e uniforme di 4 panini per hot dog e tortillas contemporaneamente.
- Superficie riscaldante: 250 × 217 mm – consente la preparazione simultanea di 4 panini.
- Elementi riscaldanti ad alta potenza (220~240V/ 1800 W) – tempi di riscaldamento rapidi.
- Il controllo regolabile della temperatura da 50 °C a 300 °C (scala a quadrante con incrementi di 50 °C) garantisce condizioni ottimali per il riscaldamento e la grigliatura dei panini.
- Piastre riscaldanti in ghisa smaltate dalla forma speciale: assicurano una doratura uniforme e un risultato visivamente accattivante.
- Il design unico della piastra consente di tostare panini di varie dimensioni senza doverli girare durante il processo.
- L'effetto grigliatura migliora sia l'aspetto che il gusto dei panini tostati.
- Facile da pulire grazie alla sua superficie smaltata, garantendo un'igiene con una manutenzione minima.
- Il coperchio incernierato si apre fino a 90°.
- Dotato di manico cool-touch.
- Spazio per tostare 4 panini alla volta.
- Le spie LED mostrano quando l'unità è accesa e si riscalda.
- 4 piedini antiscivolo garantiscono stabilità e impediscono allo strumento di spostarsi durante l'uso.

codice	V	W	mm	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	**468,00**



263594



513132

18/8 stainless steel

NEW

PRESSA PER HAMBURGER

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
513132	ø160x(H)78	**19,45**



S.S. stainless steel

PIASTRE PANINI

- Perfetto per grigliare e riscaldare pane, pezzi di carne, salsicce, verdure, ecc.
- Griglie in ghisa smaltata, facili da pulire e mantenere.
- L'alloggiamento in acciaio inossidabile garantisce la durata.
- Gli elementi riscaldanti ad alta potenza riscaldano rapidamente le griglie.
- La temperatura può essere impostata in modo continuo, utilizzando il termostato, fino a 300°C.
- Le aperture di ventilazione proteggono la griglia dal surriscaldamento.
- Griglia inferiore dotata di bordi posteriori e laterali e di una vaschetta di raccolta rimovibile, che facilita la pulizia.
- Griglia superiore sollevabile con la maniglia resistente al calore e bloccabile in qualsiasi posizione grazie al sistema a molla.
- Con piedini in gomma, per ridurre il movimento accidentale durante l'uso.
- La spazzola per la pulizia della griglia è inclusa.





PIASTRA PANINI - VERSIONE SINGOLA

- Superfice di cottura 220x232 mm.
- Rigata.

codice	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x375x(H)216	**256,75**



PIASTRA PANINI - VERSIONE SINGOLA

- Superfice di cottura 220x232 mm.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x375x(H)216	**256,75**



Guarda il video

2200 W
230 V



263655

PIASTRA PANINI

- Superficie grill 340x235 mm.
- Rigata.

codice	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x375 x(H)216	**302,25**

2200 W
230 V



263617



NEW

PIASTRA PANINI

- Superficie della griglia: 340x235 mm.
- Finitura a coste.

codice	V	W	mm	€
263617	230	2200	430x375 x(H)216	**302,25**

2200 W
230 V



263662



PIASTRA PANINI

- Superficie grill 340x235 mm.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**302,25**



XL

548 mm

PIASTRA PANINI XL

- Tantissimo spazio per grigliare i panini italiani originali e dare loro le caratteristiche strisce marroni.
- Sia la griglia superiore che quella inferiore sono rigate.
- Peso netto: 25 kg

codice	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	**506,35**





PIASTRA PANINI - VERSIONE DOPPIA

- Area del grill 475x235 mm.
- Termostati indipendenti.
- Rigata.

codice	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x375 x(H)227	**432,25**

PIASTRA PANINI - VERSIONE DOPPIA

- Area del grill 475x235 mm.
- Termostati indipendenti.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**432,25**

PIASTRA PANINI - VERSIONE DOPPIA

- Termostati regolabili indipendentemente.
- Superficie del grill 475x235 mm.
- 1/2 liscia, 1/2 rigata.

codice	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**432,25**

SISTEMA DI COTTURA SOTTOVUOTO A BAGNOMARIA

- Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.
- Per risultati costantemente di alta qualità
- Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C.
- Struttura realizzata interamente in acciaio.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.



225448

225264

SISTEMA DI COTTURA SOTTOVUOTO A BAGNOMARIA GN 1/1

- Dotato di maniglie e rubinetto.
- 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	litri	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**536,25**

SISTEMA DI COTTURA SOTTOVUOTO A BAGNOMARIA GN 2/3

- Con maniglie
- Fornito di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	litri	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**388,05**



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

codice	quantità	mm	€
971048	100	150x400	**22,75**
971017	100	150x250	**14,95**
971024	100	200x300	**22,75**
971055	100	250x350	**34,45**
971031	100	300x400	**44,15**



Durevole ed efficiente
struttura in acciaio inox robusta, pannello e maniglia in polyamide

Il sistema di controllo della temperatura misura precisamente fino a 0,01 °C
Precisione di alto livello che e´ estremamente importante per cucinare prodotti delicati come pesce, verdure o frutta

Estremamente facile da utilizzare
Pannello di controllo semplice e intuitivo
Display a colori e a prova d´acqua, user friendly; 4 bottoni e display TFT
3 tipi di timer:
- lavorazione in continuo
- lavorazione a tempo
- lavorazione con programmazione temperatura al cuore

La base e´ fornita di un mixer che muove l´acqua , in modo da garantire la tenuta costante della temperatura anche in contenitori di dimensioni importanti



PA polyamide S.S. stainless steel

MADE IN SPAIN

ADATTO A CONTENITORI CON CAPACITÀ MASSIMA FINO A 56 L

MASTERVIDE PER CUCINARE SOTTOVUOTO

- Custodia resistente realizzata in acciaio inossidabile e poliammide rinforzata con fibra di vetro.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi contenitore/tegame rotondo o quadrato con una profondità minima di 15 cm.
- Adatto per contenitori fino a 56 litri.
- Impostazione della temperatura e del tempo sul pannello di controllo di facile utilizzo.
- Sistema di controllo della temperatura estremamente preciso: può essere impostato da 5°C a 95°C con incrementi di 0,1°C.
- Il timer può essere impostato da 1 minuto a 99 ore con incrementi di 1 minuto.
- Preriscaldamento rapido grazie alla resistenza da 2000W.
- L'elica funziona in modo continuo per garantire una temperatura stabile dell'acqua in tutto il contenitore.
- La protezione in caso di basso livello dell'acqua spegne l'apparecchiatura in caso di poca acqua.
- Il sensore di temperatura previene il sovraccarico e il surriscaldamento.

codice	litri	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	**1 683,50**

PP polypropylene

SFERE DI COTTURA SOTTOVUOTO – 500 PZ

- Realizzato in polipropilene.
- Riduzione dell'evaporazione e degli spruzzi d'acqua durante la cottura, con conseguente riduzione della perdita di calore.
- Aiuta a tenere sotto acqua i sacchetti sottovuoto.
- Può essere utilizzato a temperature fino a 110 °C.
- Diametro sfera: ø20 mm.
- Imballato per 500 pezzi in una comoda borsa per un facile trasporto.

codice	mm	€
551998	ø20	**34,45**


551998



221129

NEW



221136

NEW

RONER PER COTTURA SOTTOVUOTO 30

S.S. stainless steel · indoor

- Corpo realizzato in PPO.
- Elemento riscaldante realizzato in acciaio inossidabile.
- Adatto per contenitori da 30 l con altezza minima di 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).
- Impostazione della temperatura: 5-90°C (incrementi di 0,1°).
- Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.
- Protezione contro il surriscaldamento e il riscaldamento a secco.
- Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.

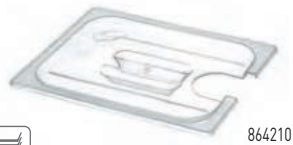
codice	litri	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	**162,50**

RONER PER COTTURA SOTTOVUOTO 50

18/8 stainless steel · indoor

- Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento riscaldante realizzato in lega di nichel per una maggiore durata.
- Adatto per contenitori da 50 l con altezza minima di 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).
- Impostazione della temperatura: 5-95 °C (intervalli di 0,1 °C).
- Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.
- Protezione da surriscaldamento e protezione contro il riscaldamento a secco.
- Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.

codice	litri	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	**383,50**



864210

PC polycarbonate · stackable

COPERCHIO GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

- Con apertura.
- Adatto anche per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inox.

codice	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	**20,75**
864203	GN 1/1	530x325	**25,95**



864234

PC polycarbonate · stackable

COPERCHIO GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

- Con apertura per sous vide stick 221136.
- Adatto anche per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inossidabile.

codice	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	**20,75**
864227	GN 1/1	530x325	**24,65**



221143

NEW



RONER PER COTTURA SOTTOVUOTO 80

18/8 stainless steel · indoor

- Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento riscaldante realizzato in lega di nichel per una maggiore durata, facilmente smontabile per un'asciugatura più rapida.
- Adatto per contenitori da 80 L con altezza minima di 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (intervalli di 1 min).
- Impostazione della temperatura: 5-90 °C (intervalli di 0,1 °C).
- Possibilità di commutare l'unità di temperatura tra °C e °F.
- Protezione da surriscaldamento e protezione contro il riscaldamento a secco.
- Marcature del livello minimo e massimo dell'acqua.

codice	litri	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	**617,50**

PP polypropylene

SFERE DI COTTURA SOTTOVUOTO – 500 PZ

- Realizzato in polipropilene.
- Riduzione dell'evaporazione e degli spruzzi d'acqua durante la cottura, con conseguente riduzione della perdita di calore.
- Aiuta a tenere sotto acqua i sacchetti sottovuoto.
- Può essere utilizzato a temperature fino a 110 °C.
- Diametro sfera: ø20 mm.
- Imballato per 500 pezzi in una comoda borsa per un facile trasporto.

codice	mm	€
551998	ø20	**34,45**



551998



S.S. stainless steel PP polypropylene

Guarda il video



240410



240403

CUOCIRISO CON FUNZIONE VAPORE

- L'alloggiamento è realizzato in acciaio inossidabile.
- Contenitore interno rimovibile realizzato in alluminio con rivestimento antiaderente, facile da pulire.
- Il coperchio in polipropilene incernierato è dotato di una comoda maniglia, guarnizione ermetica e valvola di sfiato.
- Il coperchio è chiuso saldamente grazie al fermo integrato.
- Con il collettore di condensa integrato impedisce al luogo di lavoro di bagnarsi.
- 2 modalità operative: cottura e mantenimento del calore: dopo la cottura, l'apparecchiatura entra in modalità mantenimento del calore.
- Può essere utilizzato anche per cuocere a vapore le verdure con il cestello per il vapore incluso.
- Capacità: 10 misurini di riso secco (15-20 porzioni di riso cotto).
- Incluso: cestello per vapore, misurino di riso e cucchiaio.

codice	litri	V	W	mm	€
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	**64,35**

CUOCIRISO

- Alloggiamento in acciaio inox.
- Contenitore interno in alluminio con rivestimento antiaderente, rimovibile e facile da pulire.
- Coperchio incernierato in acciaio inox con guarnizione e valvola di sfiato.
- Chiusura a scatto per una chiusura facile e salda della pentola.
- Uno speciale contenitore per la raccolta della condensa che gocciola dal coperchio protegge l'area di lavoro dal bagnarsi.
- 2 modalità di funzionamento: cottura e mantenimento della temperatura; al termine della cottura, l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento della temperatura.
- Capacità: Adatto per 30 tazze di riso secco (45-60 porzioni di riso cotto).
- Misurino, cucchiaio per riso e tappetino antiaderente in silicone inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	**258,05**



930830

TAPPETINO ANTIADERENTE PER CUOCIRISO

- Per cuociriso HENDI 240403.

codice	€
930830	**7,50**





240441



240458

CUOCIRISO 4.2 L

- Realizzato in alluminio resistente, facile da pulire.
- L'interno è rifinito con un rivestimento antiaderente.
- Cuoce il riso alla perfezione senza sforzo, passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo dopo la cottura.
- Grande capacità per 4,2 litri o 23 misurini di riso secco.
- Le maniglie hanno un design speciale che consente loro di fungere da portacoperchio, riporre il coperchio caldo in modo sicuro e tenere il coperchio sempre a portata di mano.
- Misurino e cucchiaio inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	**133,25**

CUOCIRISO 10 L

- Realizzato in alluminio resistente, facile da pulire.
- L'interno è rifinito con un rivestimento antiaderente.
- Cuoce il riso alla perfezione senza sforzo, passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo dopo la cottura.
- Grande capacità per 10 litri o 50 misurini di riso secco.
- Le maniglie hanno un design che consente loro di fungere da supporto per il coperchio, conservare un coperchio caldo in modo sicuro e tenere il coperchio sempre a portata di mano.
- Misurino e cucchiaio inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	**224,25**



264119

SALAMANDRA A MURO

- Conforme alle norme IPX4.
- Puó essere installata a muro senza mensole aggiuntive.
- Ideale per gratinare e scaldare pietanze e sandwiches.
- Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.
- Con resistenze nella zona superiore.
- Dotata di regolatore della potenza,timer da 30 min. e lampada di controllo.
- 4 diverse altezze della griglia regolabili, maniglie isolate termicamente.
- Con vassoio raccoglibriciole.

codice	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	**350,35**



264126

SALAMANDRA GN 1/1

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Possibilità di posizionare un vassoio GN 1/1 nella camera (non incluso nel set).
- Elemento riscaldante sulla parte superiore della camera.
- Possibilità di posizionare la griglia su 4 diversi livelli di altezza.
- Montabile a parete senza staffe aggiuntive per risparmiare spazio in cucina.
- Dotato di termostato, timer fino a 30 min e spia luminosa.
- Regolazione fluida e ininterrotta: garantisce un'impostazione precisa dei parametri di riscaldamento.
- Intervallo di temperatura: 50-300 °C.
- Grado di protezione: IPX4 – protezione contro gli schizzi d'acqua.
- Accessori inclusi nel set:
  - griglia con 2 impugnature isolate,
  - vassoio raccoglibriciole.

codice	V	W	mm	€
264126	220-240	2850	770x485x(H)305	**422,50**



264300

SALAMANDRA

- Ideale per casseruole, grigliare e riscaldare i piatti.
- Controllo della temperatura: 50°-300°C.
- Con elemento riscaldante superiore.
- Dotato di termostato, timer da 30 minuti e spia luminosa.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Fornito con: griglia con maniglie e vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 646x408x(A)337 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	**617,50**



SALAMANDRA A INFRAROSSI AL QUARZO

- Adatto a teglie GN 1/1.
- Ideale per gratinare e scaldare pietanze e sandwiches.
- Con resistenze nella zona inferiore e superiore ad infrarossi al quarzo.
- Dotata di timer da 15 min. e lampada di controllo.
- 3 diverse altezze della griglia regolabili, maniglie isolate termicamente.
- Con vassoio raccoglibriciole.
- Conforme alle norme IPX3.

codice	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	**518,05**

SALAMANDRA AL QUARZO MAXI GN 1/1

- Salamandra con 9 resistenze al quarzo per un riscaldamento veloce, grill e gratinatura.
- Protezione in acciaio dei riscaldatori contro il danneggiamento.
- Carcassa in acciaio inox.
- Due griglie cromate 530x340 mm e due maniglie amovibili.
- Due livelli per posizionamento verticale di ogni griglia a distanza di 70 e 45 mm.
- Riscaldatori su 3 livelli indipendenti.
- Timer: si accende fino a 15 min o in continuo.
- Cavo 1.3 m senza spina incluso.

codice	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	**1 033,50**





Con 9 riscaldatori al quarzo per un riscaldamento più rapido



264607

264706

SALAMANDRA REGOLABILE 450

- Modello 450 - struttura in acciaio inox.
- Ideale per grigliare o mantenere i piatti caldi e croccanti.
- Termostato regolabile fino a un massimo di 300°C, con spie luminose.
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vassoio raccogligocce/briciole rimovibile con griglia da 440 x 320 mm.

codice	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	**778,05**

SALAMANDRA REGOLABILE 600

- Modello 600 - struttura in acciaio inox. Ideale per grigliare o mantenere caldi e croccanti piatti/panini.
- Termostato regolabile fino a 300 °C con luce di controllo.
- 2 zone riscaldabili separate.
- Regolabile in altrezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vassoio raccogligocce/briciole rimovibile con griglia 590x350 mm.

codice	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	**903,50**



261187

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene | indoor

TOSTAPANE A 4 FETTE.

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile, satinato e lucido.
- Manopole in ABS, pulsanti e pedali in PP (polipropilene).
- 4 slot di tostatura extra ampi, 2 zone di riscaldamento (2 slot ciascuno), 2 vassoi raccoglibriciole rimovibili.
- Leva ad alto sollevamento per rimuovere facilmente i toast.
- Capacità di 4 fette di pane alla volta.
- 7 livelli di tostatura regolati con manopole: ogni zona di riscaldamento può essere impostata in modo diverso.
- 3 programmi preimpostati: tostatura, scongelamento, riscaldamento.
- 3 tasti funzione per ciascuna zona di riscaldamento: scongelamento, riscaldamento, espulsione/annullamento.

codice	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	**90,35**







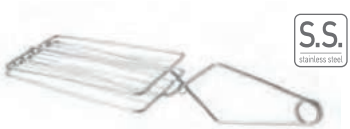
S.S. stainless steel

262214

TOSTAPANE CON 6 PINZE

- su 2 livelli con 6 pinze per tostapane - acciaio inossidabile.
- Tubi al quarzo a infrarossi per un riscaldamento rapido, la temperatura può raggiungere il massimo entro 30 secondi.
- I tubi si raffreddano in pochi secondi.
- Interruttore per selezionare diversi gruppi di riscaldamento.
- Timer meccanico da 15 minuti con campanello.
- 6 pinze per tostapane incluse.

codice	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	**292,50**



S.S. stainless steel

262801

PINZA PER TOAST

codice	mm	€
262801	100x340x(H)64	**14,95**

S.S. stainless steel

TOSTAPANE PER SANDWICH

- Struttura in acciaio inox.
- Pinze dotate di manici in plastica.
- Apertura di destra e di sinistra utilizzabili separatamente.
- Timer con segnale d'allarme regolabile fino a 8 min.
- Vaschetta per briciole estrabile.

codice	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	**220,35**



261163

PINZA PER TOSTAPANE

- Da utilizzare con il tostapane per sandwich HENDI 261163.
- Dotato di maniglie isolate in resina PF.

codice	mm	€
921500	180x60x(H)180	**41,30**



921500



TOSTAPANE A NASTRO SINGOLO

- Una fila di fette di pane si adatta al nastro trasportatore.
- Due elementi riscaldanti separati, uno sotto e uno sopra il nastro trasportatore.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con vassoi anteriori e posteriori.
- La velocità del trasportatore è regolabile, il tempo di tostatura è compreso tra 0:45 e 3:15 minuti.

codice	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	**568,75**











TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

- Adatto all uso di due file di fette di pane.
- Due resistenze separate.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con teglia anteriore e posteriore.
- Tempo di tostatura regolabile fino a 3 minuti.

S.S. stainless steel

codice	colore	V	W	mm	€
261309	Argento	230	2240	418x365x(H)390	**648,05**
261354	Nero	230	2240	418x368x(H)415	**682,50**

S.S.
stainless steel

FORNO PER PIZZA

- Griglia adatta per pizze fino a Ø 30 cm
- Timer regolabile fino a 15 min.
- Con elementi termici superiori e inferiori e vaschetta per briciole.
- Adatto per pizze congelate

codice	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	**194,35**



220306

PADELLA DA PARTY

Al
aluminium

- In alluminio con strato antiaderente.
- Termostato removibile.
- Adatta per friggere,rosolare e mantenere in caldo.
- Incluso coperchio in vetro e due manici isolati.

codice	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø400x(H)190	**58,45**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**113,75**



239605

TERMOSTATO E CAVO PER PADELLA DA PARTY

codice	€
239599	**20,75**

239506



SCALDAWÜRSTEL

18/0 stainless steel · <100°C temp



265000



265031

RISCALDATORE PER WURSTEL

- Alloggiamento, cestello e coperchio in acciaio inossidabile.
- Contenitore realizzato in vetro temperato.
- Il cestello misura ø200 mm e contiene salsicce fino a 24 cm di lunghezza.
- Intervallo di temperatura: da 30 °C a 100 °C.
- Contenitore acqua: 1,25 L.
- Spia di riscaldamento.
- Protezione da surriscaldamento.

codice	V	W	mm	€
265000	220-240	450	280x282x(H)387	**302,25**

RISCALDATORE PER WURSTEL ED HOT DOG

NEW

- Alloggiamento, cestello con divisore e coperchio in acciaio inossidabile.
- Barre riscaldanti per panini in alluminio, con dimensioni: Ø25x(L)198 mm.
- Cilindro protettivo in vetro.
- Cestello per wurstel di ø175 mm, per wurstel lunghe fino a 24 cm.
- Capacità contenitore acqua: 1 L
- Spia di riscaldamento.
- Protezione da surriscaldamento.
- Temperatura regolabile fino a 100°C.

codice	V	W	mm	€
265031	220-240	550	500x310x(H)395	**305,50**

S.S. stainless steel



RISCALDATORE PER WURSTEL ELETTRICO KITCHEN LINE 10 L

- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con maniglie per trasporto.
- Coperchio con manico.

codice	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	**178,75**



240502

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

GRIGLIE PER WURSTEL

- Alloggiamento e rulli in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento rapido e recupero del calore.
- Vassoio raccogligocce rimovibile e facile da pulire.
- Controllo della temperatura fino a 230 °C.

NEW S.S. stainless steel



268643

GRIGLIA PER WURSTEL, 1 ZONA CON COPERCHIO A RISPARMIO ENERGETICO

- Coperchio in vetro temperato per prevenire la perdita di calore.
- Lunghezza del rullo: 45 cm.

codice	-	V	W	mm	€
268636	7 rulli	230	620	566x375x(H)259	**386,75**
268643	9 rulli	230	790	566x450x(H)259	**441,35**



268650

GRIGLIA PER WURSTEL - 2 ZONE CON COPERCHIO A RISPARMIO ENERGETICO

- 2 zone di riscaldamento che possono essere controllate separatamente.
- Lunghezza del rullo: 45 cm.

codice	-	V	W	mm	€
268650	11 rulli	230	980	566x527x(H)259	**552,50**

XL

650 mm



268667



268674

GRIGLIA PER WURSTEL - 2 ZONE

- 2 zone di riscaldamento che possono essere controllate separatamente.
- Lunghezza del rullo: 45 cm.

codice	-	V	W	mm	€
268667	14 rulli	230	1230	566x640x(H)192	**539,50**

GRIGLIA PER WURSTEL XL - 2 ZONE

- 2 zone di riscaldamento che possono essere controllate separatamente.
- Lunghezza rullo: 65 cm.

codice	-	V	W	mm	€
268674	14 rulli	230	2000	732x590x(H)168	**975,00**



281710

MICROONDE CON GRILL HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Alloggiamento e pannello anteriore in acciaio inossidabile.
- Pannello di controllo di facile lettura.
- Controllo elettromeccanico con due manopole che regolano tempo e potenza – 9 livelli.
- L'antenna magnetron superiore con albero rotante garantisce una distribuzione uniforme dell'energia.
- Filtro dell'aria integrato per proteggere da fattori esterni e polvere.
- Porta ermetica con pannello in vetro per osservare i processi all'interno del microonde illuminato.
- Apertura a pulsante per un facile funzionamento.
- Interno camera:
  - dimensioni 304x306x(H)206, capacità 20 l;
  - colorato bianco;
  - facile da pulire;
  - nessuna rottura dei piatti grazie ai bordi arrotondati.
- Uso multifunzionale:
  - scongelamento;
  - 4 livelli di potenza del microonde: Basso, Medio, Medio alto, Alto;
  - funzione di combinazione della modalità standard e grill:
  - combinazione (3 livelli);
  - grill (alimentazione 1000 W);
  - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico;
  - 4 livelli di potenza.
- Potenza microonde: 700 W.
- Include piastra girevole in vetro da 255 mm e supporto grill.
- Adatto per piatti rotondi (fino a ø280 mm).
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 35 minuti.
- Dotato di cavo con spina di messa a terra.
- Peso: 11,1 kg.



codice	litri	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	**191,75**

25 liter
1550 W
230 V



281352

MICROONDE 1000W
HENDI 1550 W, 25 L

281352

- Alloggiamento e interno della camera con fondo in ceramica in acciaio inossidabile.
- Pannello di controllo di facile lettura.
- Controllo elettromeccanico con una manopola che regola il tempo da 15 s a 6 min.
- Antenna magnetronica rotante inferiore per una distribuzione uniforme dell'energia, senza base rotante.
- Filtro dell'aria integrato per proteggere da fattori esterni e polvere.
- Porta con grande pannello in vetro per osservare i processi all'interno del forno a microonde illuminato.
- Chiusura a scatto sicura; facile apertura – nessun meccanismo di bloccaggio.
- Interno camera:
  - dimensioni 327x346x(A)200, capacità 25 l;
  - facile da pulire;
  - nessun logorio dei piatti grazie ai bordi arrotondati;
  - fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
  - scongelamento;
  - 6 programmi a tempo suggeriti per la preparazione di piatti/bevande selezionati;
  - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico;
- Potenza microonde: 1000 W.
- Adatto per piatti rotondi (fino a ø320 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 6 minuti.
- Dotato di cavo con spina di messa a terra.
- Peso: 15,1 kg.



codice	litri	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	**506,35**

HENDI
Tools for Chefs

23 liter
1550 W
230 V



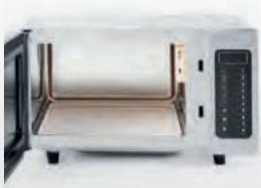
https://ordinimanaservice.it/prodotto/microonde-programmabile-1000w-hendi-1550-w-23-

281444

MICROONDE PROGRAMMABILE 1000W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Alloggiamento e interno della camera con fondo in ceramica in acciaio inossidabile.
- Pannello di controllo di facile lettura.
- Controllo elettronico.
- Antenna magnetronica rotante inferiore per una distribuzione uniforme dell'energia, senza disco rotante.
- Filtro dell'aria integrato per proteggere da fattori esterni e polvere.
- È possibile selezionare il programma desiderato sul pannello a sfioramento.
- Porta con grande pannello in vetro per osservare i processi all'interno del forno a microonde illuminato.
- Chiusura a scatto sicura; facile apertura – nessun meccanismo di bloccaggio.
- Interno camera:
  - dimensioni 327x346x(A)200, capacità 23 l;
  - facile da pulire;
  - nessun logorio dei piatti grazie ai bordi arrotondati;
  - fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
  - scongelamento;
  - 10 programmi predefiniti;
  - possibilità di salvare fino a 100 programmi (fino a 3 fasi in un unico programma);
  - conversione automatica del tempo per porzioni doppie;
  - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico;
  - 4 livelli di potenza.
- Potenza microonde: 1000 W.
- Adatto per piatti rotondi (fino a ø320 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 60 minuti.
- Dotato di cavo con spina di messa a terra.
- Peso: 15,5 kg.



codice	litri	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	**562,25**

34 liter
3000 W
230 V



281369

MICROONDE PROGRAMMABILE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Alloggiamento e interno della camera in acciaio inossidabile.
- Camera dotata di fondo in ceramica.
- Antenne a microonde rotanti inferiori e superiori per una distribuzione uniforme dell'energia, senza parti rotanti nella camera.
- Il filtro dell'aria integrato protegge da polvere e sporco.
- Pannello di controllo di facile lettura, selezionare il programma desiderato sul pannello a sfioramento.
- Porta con grande finestra per osservare i processi nella camera a microonde illuminata.
- Chiusura a scatto sicura; facile apertura – nessun meccanismo di bloccaggio.
- Interno della camera:
  - dimensioni 360x409x(A)225 mm, capacità 34 l;
  - facile da pulire;
  - nessun logorio delle placche grazie ai bordi arrotondati;
  - fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
  - scongelamento;
  - 10 programmi predefiniti;
  - possibilità di salvare fino a 100 programmi (fino a 3 fasi per programma);
  - conversione automatica del tempo per porzioni doppie;
  - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico.
- Potenza microonde: 1800 W.
- Adatto per placche rotonde (fino a ø355 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 60 minuti.
- Dotato di spina con messa a terra.
- Peso: 32,3 kg.

codice	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	**1 298,05**



281376

MICROONDE PROGRAMMABILE, CON PORTA USB 1800W

281376

- Alloggiamento e interno della camera in acciaio inossidabile.
- Camera dotata di fondo in ceramica.
- Pannello di controllo touch di facile lettura con pulsanti e display digitale che mostra tempo e potenza.
- Antenne a microonde rotanti inferiori e superiori per una distribuzione uniforme dell'energia, senza parti rotanti nella camera.
- Filtro aria e grasso integrato per proteggere da fattori esterni.
- Un sistema speciale ricorda di pulire il filtro.
- Porta con grande finestra per osservare i processi nella camera a microonde illuminata.
- Chiusura a scatto sicura; facile apertura – nessun meccanismo di bloccaggio.
- Interno camera:
  - dimensioni 330x310x(A)175, capacità 18 l;
  - facile da pulire;
  - nessun logorio delle placche grazie ai bordi arrotondati;
  - fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
  - scongelamento;
  - 10 programmi predefiniti;
  - 10 livelli di potenza;
  - carica i programmi tramite la porta USB;
  - possibilità di salvare fino a 100 programmi, più 20 programmi personalizzati multifase;
  - conversione automatica del tempo per porzioni doppie o triple;
  - la fine del programma è segnalata da un allarme.
- Possibilità di cambiare il suono o di spegnerlo completamente.
- Potenza microonde: 1800 W.
- Adatto per placche rotonde (fino a ø300 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 60 minuti.
- Dotato di spina con messa a terra.
- Viene fornito con una scheda USB, software incluso.
- Peso: 31,8 kg.

codice	litri	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	**1 397,50**



Codice	281710	281352	281444	281369	281376
CUCINA E PROGRAMMAZIONE					
Controllo	elettromeccanico	elettromeccanico	elettronico	elettronico	elettronico
Numero di programmi/fasi	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Numero di livelli di potenza	9	1	4	4	10
Tempo massimo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD					
Sorgente a microonde	antenna magnetron superiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore
Numero di magnetron	1	1	1	2	2
Filtro dell'aria	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ
Porta USB	–	–	–	–	SÌ
Accessori aggiuntivi	SÌ – griglia	–	–	–	–
DIMENSIONI					
Dimensioni	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensioni camera	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Volume	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diametro massimo piastre	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRI TECNICI					
Potenza in ingresso	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potenza di uscita	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Voltaggio	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	**191,75**	**506,35**	**562,25**	**1 298,05**	**1 397,50**

TEMPI DI COTTURA vs POTENZA DELL'APPARECCHIO

Potenza	700	1000	1100	1400	1800
Tempo di cottura	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances




HENDI
HENDI

FORNO CombiTurbo™ AD ALTA VELOCITÀ

NEW

Progettato per diversi concetti di ristorazione

Non richiede un collegamento di ventilazione

40 cm

Dimensioni compatte



Facile da installare

Semplice da usare

Assicura la standardizzazione dei piatti preparati grazie a 20 ricette predefinite

Dotato di 3 tecnologie per la cottura rapida: microonde, convezione e impingement termico (getti di aria calda diretti sul prodotto)

Intervallo di temperatura: 93°C-275°C
Impostazione della potenza delle microonde: 0-100%
Getto d'aria calda: 10 livelli

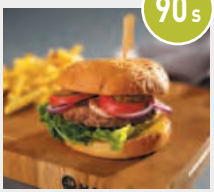
Croissant 35 s



Baguette 45 s



Hamburger con patatine 90 s



Bocconcini di pollo 105 s



3 TECNOLOGIE DIVERSE = RISULTATI IMPRESSIONANTI

Microonde
Riscaldamento istantaneo, tempi di cottura ridotti

Convezione
Migliora l'effetto di doratura

Impingement termico
(getti di aria calda diretti sul prodotto)
Aumenta i risultati di tostatura e doratura



281277

- CombiTurbo HENDI - 3 tecnologie. 1 obiettivo: risultati rapidissimi.
- L'avanzato forno a convezione-microonde Combiturbo HENDI è una rivoluzione nelle cucine professionali: combina la potenza delle microonde (1000 W), la convezione (2700 W) e l'impingement termico (getti di aria calda diretti sul prodotto) concentrato per ottenere una cottura fino a 15 volte più veloce rispetto ai metodi tradizionali.

Caratteristiche principali:
- 3 tecnologie di riscaldamento: microonde, convezione, impingement termico (getti di aria calda diretti sul prodotto)
- Intervallo di temperatura: 93-275°C
- Regolazione precisa della potenza:
- Microonde: 0-100% (con incrementi del 10%)
- Convezione: 20-100% (con incrementi del 10%)
- Touchscreen intuitivo da 7,8 pollici
- Programmazione per un massimo di 1024 ricette, ciascuna con un massimo di 6 fasi
- Timer fino a 10 minuti per ogni fase
- Porta USB: importazione e aggiornamento rapido delle ricette

Costruzione robusta: Corpo in acciaio al carbonio verniciato a polvere

Accessori inclusi:
- Pietra per pizza
- Teglie in teflon
- Spatola in acciaio inox
- Cestello forato rivestito in teflon
- Rastrelliera e vassoio rivestiti in teflon



- Con il forno CombiTurbo HENDI riceverete una serie di pratici accessori che ampliano le capacità dell'apparecchio e supportano le operazioni quotidiane in cucina:
  - Pietra per pizza - perfetta per cuocere pizza, focacce, sformati o pane. Assorbe e distribuisce uniformemente il calore, garantendo una base croccante e risultati perfettamente cotti.
  - Lastre da forno in teflon - impediscono ai cibi di attaccarsi, facilitano la pulizia e sono ideali per preparare piatti fritti senza bisogno di olio.
  - Spatola in acciaio inox - resistente alle alte temperature e all'uso intensivo. Facilita il posizionamento e la rimozione sicura degli alimenti, uno strumento essenziale in cucina.
  - Cestello perforato rivestito in teflon - progettato per prodotti con un elevato contenuto di umidità o di grassi. La perforazione permette all'aria calda di circolare liberamente, garantendo una cottura uniforme e una finitura croccante.
  - Vassoio rivestito in teflon - per la cottura e il riscaldamento universale di vari tipi di piatti. Raccoglie succhi e grassi, mentre il rivestimento antiaderente garantisce una facile pulizia.
  - Cestello - essenziale per il funzionamento, utilizzato per tutti i tipi di cottura.

codice	V	W	mm	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	**7 767,50**

18/0 stainless steel

NEW





4x GN 1/1

229880

Due ventilatori altamente efficienti, distribuiscono uniformemente l'aria calda



FORNO A CONVEZIONE H100

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Porta rimovibile a sfioramento con doppi vetri.
- Camera parzialmente smaltata con illuminazione interna.
- Riscaldamento mediante 2 elementi riscaldanti e 2 ventilatori.
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C.
- Timer: 0-120 min.
- Compatibile con 4 vassoi GN 1/1.
- Guide distanziate a: 75 mm.
- Fornito con contenitore GN 1/1 65 mm e griglia GN 1/1.

codice	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	**773,50**
237151	supporto		690x480x(H)700	**513,50**

Adatto a quattro vassoi in alluminio



Vetro doppio, resistente al calore



Dotato di illuminazione interna





NEW

18/0 stainless steel



4x GN 1/1

229873

FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE H100S

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Porta rimovibile a sfioramento con doppi vetri.
- Camera parzialmente smaltata con illuminazione interna.
- Riscaldamento mediante 2 elementi riscaldanti e 2 ventilatori.
- Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C.
- Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsante.
- Ingresso dell'acqua, che può essere collegato all'alimentazione dell'acqua, sul retro.
- Timer: 0-120 min.
- Compatibile con 4 vassoi GN 1/1.
- Guide distanziate a: 75 mm.
- Fornito con contenitore GN 1/1 65 mm e griglia GN 1/1.

codice	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	**838,50**
237151	supporto		690x480x(H)700	**513,50**

Umidificazione diretta



Porta rimovibile per una pulizia piu´facile



Il vetro rimane abbastanza fresco da poter essere toccato





NI



227060

4x
438x315

Due ventilatori altamente efficienti, distribuiscono uniformemente l'aria calda



FORNO A CONVEZIONE H90

- Alloggiamento realizzato in acciaio inox.
- Porta "cool touch" con doppio vetro, che può essere rimossa per facilitare la pulizia.
- Camera parzialmente smaltata con illuminazione interna.
- Riscaldamento mediante 2 elementi riscaldanti e 2 ventole.
- Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.
- Timer: 0-120 min.
- Adatto a 4 teglie da 437x314 mm.
- Guide intervallate a: 70 mm.
- Fornito con 4 teglie.
- Supporto: 223468

codice	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	**643,50**
223468	supporto		595x425x(H)700	**518,05**
801970	griglia		433x338	**23,35**
943380	teglia		437x314x(H)8	**18,15**

Adatto a quattro vassoi in alluminio



Vetro doppio, resistente al calore



Dotato di illuminazione interna







4x
438x315

227077

FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE H90S

- Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
- Porta "cold touch" ad aria facile da rimuovere per la pulizia.
- Interno illuminato e parzialmente smaltato.
- Riscaldamento mediante due elementi riscaldanti e due ventole.
- Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.
- Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsante.
- Entrata dell´acqua collegabile alla rete idrica, sul retro.
- Timer regolabile da 0 a 120 minuti.
- Forno da 4 teglie, la distanza tra le teglie è di 70 mm.
- Fornito con 4 teglie (437x314 mm).

codice	V	W	mm	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	**812,50**
223468	supporto		595x425x(H)700	**518,05**
801970	griglia		433x338	**23,35**
943380	teglia		437x314x(H)8	**18,15**

Umidificazione diretta



Porta rimovibile per una pulizia piu´facile



Il vetro rimane abbastanza fresco da poter essere toccato



Con presa per rimuovere i vassoi caldi



UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

pagina 468



S.S. stainless steel | indoor

NEW MODEL

Potenti elementi riscaldanti, tra cui un elemento riscaldante nella parte superiore della camera

Robuste manopole funzionali



225929

4x
GN 2/3

Costruzione robusta

Camera in acciaio inossidabile 18/8

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE CON GRILL 4X GN 2/3

- Corpo in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Camera in acciaio inossidabile 18/8.
- Pannello di controllo manuale con manopole per funzioni, temperatura, tempo e quantità di vapore.
- Ha funzioni per lo scongelamento, il preriscaldamento, la convezione, la grigliatura, il vapore o una cottura a combinazione di tali funzioni.
- La temperatura può essere impostata fino a 280°C.
- Il timer può essere impostato fino a 120 minuti.
- Convezione per mezzo di 2 elementi riscaldanti e una ventola.
- Con elementi grill superiori.
- Il forno è compatibile con 4 vassoi GN 2/3, la distanza tra i vassoi è di 70 mm.
- Fornito con 1 griglia GN 2/3.
- Convezione 3 kW, griglia: 1,8 kW.
- Riscaldatori camera: inferiore 1,6 kW, superiore 0,7 kW.
- Piedini regolabili da 55 a 75 mm.

codice	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	**2 047,50**



224823

Prezzi senza IVA e non vincolanti

FORNI A CONVEZIONE 429X345 MM

- Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile 18/8.
- La porta in vetro è fresca al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione naturale, cerniere sul fondo.
- Compatibile con 4 vassoi da 429x345 mm, inclusi nel set, in alluminio.
- La temperatura può essere impostata da 100 °C a 260 °C. Dotato di protezione contro il surriscaldamento.
- Supporti vassoio distanziati a 74 mm.
- Grado di impermeabilità IPX3.
- 219973 – Pannello di controllo touchscreen con icone colorate. Dotato di una porta USB per il caricamento dei dati HACCP. Programmabile: 99 programmi, ciascuno con 4 fasi.



219997



4x
429x345

codice	219980	219997	219973	225165
genere	convezione	con umidità	con umidità	multifunzionale
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico	pannello di controllo touchscreen	elettromeccanico
	–	Vapore indiretto, manuale, controllato con un pulsante, senza spruzzare direttamente sulle resistenze	Vapore diretto - spruzzatura d'acqua direttamente sul ventilatore, controllato elettronicamente. 99 programmi,	8 modalità: cottura statica, cottura statica con convezione, cottura alla griglia, cottura alla griglia con convezione, cottura combinata, scongelamento
termostato	100°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C	30°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C
interspazio tra le teglie	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensione esterna	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
numero di ventole	1 ventola, non reversibile.	1 ventola, non reversibile.	1 ventola con funzione di inversione automatica, con 2 velocità	1 ventola, non reversibile.
potenza/tensione	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	**1 137,50**	**1 462,50**	**2 275,00**	**1 293,50**
SUPPORTO				
codice	224670	224670	224670	224670
		6 coppie di guide per 435x345, dimensioni 540x460x(H)700 mm		
€	**370,50**	**370,50**	**370,50**	**370,50**

FORNI DA PANETTERIA A CONVEZIONE CON UMIDITÀ 600X400 MM

- Corpo e camera di cottura in acciaio inossidabile 18/8.
- Robuste guide per vassoi a L.
- Porta in vetro, a 2 strati, con ventilazione ventilazione naturale, aperta dall'alto.
- 2 ventole con funzione di retromarcia automatica.
  225523 – 2 ventole con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità (principale e ridotta).
- Vapore diretto, 5 gradi (225516), 10 gradi (225523)
- Raffreddamento dei comandi.
- Luce LED.
- 225523 – Dotato di una porta USB per il caricamento dei dati HACCP. Programmabile: 99 programmi, 4 fasi ciascuno.
- Protezione da surriscaldamento.
- Capacità camera: 4 vassoi GN 1/1 (non inclusi nel set).
- Classe di impermeabilità: IPX 3.
- Intervallo di temperatura: da 100 °C a 260 °C.
- Funzione di preriscaldamento fino a 180 °C.



225523





4x
600x400

codice	225516	225523
genere	con umidità	con umidità
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico
	Vapore diretto, 10 gradi, controllato elettronicamente.	Vapore diretto, 5 gradi, regolato con una manopola
termostato	100°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C
interspazio tra le teglie	73 mm	83 mm
dimensione esterna	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
numero di ventole	2 ventole con funzione di inversione automatica, con 2 velocità	2 ventole con funzione di inversione automatica
potenza/tensione	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
€	**2 112,50**	**2 801,50**
SUPPORTO		
codice	224434	224434
	6 paia di guide per 600x400, dimensioni 760x520x(H)700 mm	
€	**552,50**	**552,50**

FORNO COMBINATO SNACK 5X GN 2/3



55 cm

EXTRA COMPATTO
SOLO 55 CM

	5x GN 2/3
codice	219911
interspazio tra le teglie	80 mm
dimensione esterna	550x754x(H)662 mm
numero di ventole con inversione	1
termostato	100-270°C
potenza/tensione	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	**2 535,00**
SUPPORTO	
codice	237977
dimensioni	6 paia di guide per GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**682,50**

Realizzato in acciaio inox 18/8.
- Camera stampata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- Isolamento per trattenere il calore
- Efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.
- Dotato di illuminazione a LED per una chiara visione del processo di cottura.
- Vassoio raccogli-gocce con scarico integrato nella porta per un'efficace gestione della condensa.
- Piedini regolabili per un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:
- Porta a doppio vetro che rimane fredda al tatto
- ventilazione a gravità tra gli strati.
- Bloccabile in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Incernierato sul lato destro.
- Vetro interno rimovibile.
- Guarnizione della porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- Collegamenti richiesti: elettricità, sistema di addolcimento e sistema idraulico.
- Azionamento elettromeccanico tramite 3 manopole di controllo.
- Resistenza alla temperatura: da 100°C a 270°C.
- Timer: fino a 120 minuti o funzionamento continuo.
- 2 modalità di cottura: - Convezione - Convezione-vapore (combinata)
- Il vapore viene generato spruzzando acqua direttamente sulla ventola.
- Controllo elettronico in 5 fasi per una regolazione precisa dell'umidità.

FORNO COMBINATO SNACK 5 X GN 2/3



MADE IN ITALY

55 cm

EXTRA COMPATTO
SOLO 55 CM

	5x GN 2/3
codice	219942
interspazio tra le teglie	80 mm
dimensione esterna	550x754x(H)662 mm
numero di ventole con inversione	1
termostato	30-270°C
potenza/tensione	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	**3 217,50**
SUPPORTO	
codice	237977
dimensioni	6 paia di guide per GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**682,50**

- Camera realizzata in acciaio inossidabile 18/8.
- Doppio vetro resistente al calore con guarnizione per una tenuta sicura.
- Porta con cerniera a destra con illuminazione interna a LED a risparmio energetico.
- Pannello di controllo touchscreen intuitivo.
- Include 99 impostazioni di cottura programmabili.
- Controllo della temperatura con sonda digitale.
- Intervallo di temperatura: 30–270 °C.
- Controllo del livello del vapore regolabile dal 10 al 100%.
- Include la funzione di preriscaldamento con impostazioni manuali e l'opzione di avvio ritardato (fino a 24 ore).
- Genera vapore spruzzando acqua direttamente sulla ventola.
- Collegamento dell'acqua: 3/4".
- Uscita di scarico: ø30 mm con scarico interno.
- Può contenere 5 vassoi GN 2/3, non inclusi nel set.
- Dotato di una ventola a retromarcia automatica.
- Classe impermeabile IPX4.
- Distanza tra i supporti del vassoio: 80 mm.
- Guide rimovibili per contenitori GN.
- I vassoi GN 2/3 possono essere acquistati separatamente.

FORNO COMBINATO CONTROL









	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
codice	229583	219928	219935
interspazio tra le teglie	68 mm	68 mm	68 mm
dimensione esterna	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
numero di ventole con inversione	1	2	2
potenza/tensione	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**3 705,00**	**3 633,50**	**5 167,50**
SUPPORTO			
codice	229521	229521	220795
dimensioni	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paia di guide per GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- Isolato per trattenere il calore: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.
- Dotato di illuminazione a LED per una visione chiara del processo di cottura.
- Vassoio raccogligocce con scarico integrato nello sportello per una gestione efficace della condensa.
- I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:
- La porta in vetro doppio rimane fresca al tatto – ventilazione naturale tra gli strati.
- Bloccabile in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Incernierata sul lato destro.
- Vetro interno rimovibile.
- Guarnizione della porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento.

- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.
- Azionato elettromeccanicamente utilizzando 3 manopole di controllo.
- Termostato da 30°C a 270°C.
- Timer: fino a 120 minuti o funzionamento continuo.
- 2 modalità di cottura:
  - Convezione
  - Combinato
- Il vapore viene generato spruzzando acqua direttamente sulla ventola.
- Controllato elettronicamente in 5 fasi per una regolazione precisa dell'umidità.

FORNO COMBINATO CONTACT



SISTEMA DI PULIZIA INCLUSO





	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
codice	229606	219959	219966
interspazio tra le teglie	68 mm	68 mm	68 mm
dimensione esterna	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
numero di ventole con inversione	1	2	2
potenza/tensione	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**5 525,00**	**5 427,50**	**7 117,50**
SUPPORTO			
codice	229521	229521	220795
dimensioni	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paia di guide per GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- Dotato di illuminazione a LED e isolamento termico: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.
- Vassoio raccogligocce per condensa con drenaggio integrato nello sportello.
- I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:
- Porta a doppio vetro, fresca al tatto: è dotata di ventilazione naturale tra gli strati.
- La porta può essere bloccata in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Incernierato sul lato destro.
- Vetro interno rimovibile.
- Guarnizione in silicone montata nell'alloggiamento.

- AirFlow+: il deflettore riprogettato garantisce una circolazione dell'aria ottimale, indipendentemente dal posizionamento degli alimenti.
- Humid+ – il sistema idrico eroga l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo un'elevata umidità e riducendo al minimo il consumo di acqua.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.
- Ingresso acqua: 3/4", uscita di scarico: ø30 mm (compreso lo scarico camera).
- Ampio pannello di controllo touchscreen da 7 pollici.
- Intervallo di temperatura: da 30°C a 270°C.
- Timer: fino a 11 ore e 59 minuti, o funzionamento continuo.
- Modalità di cottura: convezione, vapore e combinato (convezione + vapore).
- Velocità ventilatore: 3 velocità, modalità normale, modalità semistatica.
- Vapore generato dalla spruzzatura diretta sulla ventola, controllato elettronicamente in 10 fasi (0–100%).
- Conserva fino a 100 ricette, ognuna con un massimo di 10 passaggi.
- Cottura multilivello – preparare piatti diversi nelle stesse condizioni con tempismo indipendente.

Funzioni aggiuntive:
- Preriscaldamento: riscalda fino a 30 °C al di sopra della temperatura impostata.
- Mantenimento: mantiene automaticamente la temperatura di servizio al termine del programma.
- Mantenimento – mantiene il cibo caldo e umido fino a quando non viene servito.
- Raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per avviare rapidamente nuovi processi a temperature più basse.
- Lievitatore – condizioni ideali di temperatura e umidità per la lievitazione.
- Partenza ritardata:avvio programmabile con 24 ore di anticipo.
- Sonda Delta-T – cottura di precisione monitorando la temperatura interna degli alimenti.
- Porta USB – facile caricamento/scaricamento di ricette e dati HACCP.

FORNO COMBINATO CONTROL 5X GN 1/1

NEW



	5x GN 1/1
codice	229583
interspazio tra le teglie	68 mm
dimensione esterna	730x855x(H)700 mm
numero di ventole con inversione	1
termostato	100-270°C
potenza/tensione	7,8 kW/400 V
€	**3 705,00**
SUPPORTO	
codice	229521
dimensioni	5 paia di guide per GN 1/1, 610×560×(H)770 mm
€	**812,50**

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- Isolato per trattenere il calore: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.
- Dotato di illuminazione a LED per una visione chiara del processo di cottura.
- Vassoio raccogligocce con scarico integrato nello sportello per una gestione efficace della condensa.
- I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:
- La porta in vetro doppio rimane fresca al tatto – ventilazione a gravità tra gli strati.
- Bloccabile in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Incernierata sul lato destro.
- Vetro interno rimovibile.
- Guarnizione della porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento.

- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.
- Azionato elettromeccanicamente utilizzando 3 manopole di controllo.
- Termostato da 30°C a 270°C.
- Timer: fino a 120 minuti o funzionamento continuo.
- 2 modalità di cottura:
  - Convezione
  - Combinato
- Il vapore viene generato spruzzando acqua direttamente sulla ventola.
- Controllato elettronicamente in 5 fasi per una regolazione precisa dell'umidità.

FORNO COMBINATO CONTACT 5X GN1/1

NEW



	5x GN 1/1
codice	229606
interspazio tra le teglie	
dimensione esterna	730x849x(H)700 mm
numero di ventole con inversione	
termostato	30-270°C
potenza/tensione	7,8 kW/400 V
€	**5 525,00**
SUPPORTO	
codice	229521
dimensioni	5 paia di guide per GN 1/1, 610×560×(H)770 mm
€	**812,50**

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- Dotato di illuminazione a LED e isolamento termico: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.
- Vassoio raccogligocce per condensa con drenaggio integrato nello sportello.
- I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:
- Porta a doppio vetro, fresca al tatto: è dotata di ventilazione a gravità tra gli strati.
- La porta può essere bloccata in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Incernierato sul lato destro.
- Vetro interno rimovibile.
- Guarnizione in silicone montata nell'alloggiamento.

- AirFlow+: il deflettore riprogettato garantisce una circolazione dell'aria ottimale, indipendentemente dal posizionamento degli alimenti.
- Humid+ – il sistema idrico eroga l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo un'elevata umidità e riducendo al minimo il consumo di acqua.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.
- Ingresso acqua: 3/4", uscita di scarico: ø30 mm (compreso lo scarico camera).
- Ampio pannello di controllo touchscreen da 7 pollici.
- Intervallo di temperatura: da 30°C a 270°C.
- Timer: fino a 11 ore e 59 minuti, o funzionamento continuo.
- Modalità di cottura: convezione, vapore e combinato (convezione + vapore).
- Velocità ventilatore: 3 velocità, modalità normale, modalità semistatica.
- Vapore generato dalla spruzzatura diretta sulla ventola, controllato elettronicamente in 10 fasi (0–100%).
- Conserva fino a 100 ricette, ognuna con un massimo di 10 passaggi.
- Cottura multilivello – preparare piatti diversi nelle stesse condizioni con tempismo indipendente.

Funzioni aggiuntive:
- Preriscaldamento: riscalda fino a 30 °C al di sopra della temperatura impostata.
- Mantenimento: mantiene automaticamente la temperatura di servizio al termine del programma.
- Mantenimento – mantiene il cibo caldo e umido fino a quando non viene servito.
- Raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per avviare rapidamente nuovi processi a temperature più basse.
- Lievitatore – condizioni ideali di temperatura e umidità per la lievitazione.
- Partenza ritardata:avvio programmabile con 24 ore di anticipo.
- Sonda Delta-T – cottura di precisione monitorando la temperatura interna degli alimenti.
- Porta USB – facile caricamento/scaricamento di ricette e dati HACCP.

FRIGGITRICE PROFONDA XL CON RUBINETTO DI SCARICO HENDI GOLIATH

209431



FORNI COMBINATI TOUCH

NEW









	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
codice	229620	229637	229842
interspazio tra le teglie	68 mm	68 mm	68 mm
dimensione esterna	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
numero di ventole con inversione	1	2	2
potenza/tensione	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**7 150,00**	**7 767,50**	**8 703,50**
SUPPORTO			
codice	229521	229521	220795
dimensioni	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paia di guide per GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Realizzati in acciaio inossidabile 18/8.
- Bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Porta di sicurezza con serrature di apertura a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta a doppio vetro con illuminazione a LED e raffreddamento a gravità.
- Porta con cerniera a destra.
- Guarnizione in silicone resistente, facile da sostituire senza supporto tecnico.
- Grado di protezione IPX5.
- Piedini regolabili per un'installazione stabile e livellata.
- Range termostato: 30°C–270°C.
- Pannello touch TFT a colori da 7 pollici.
- Menu disponibile in 42 lingue, tra cui inglese e polacco.
- Porta USB e Wi-Fi per il trasferimento delle ricette e gli aggiornamenti software (inclusi i dati HACCP).

Funzioni aggiuntive:
- Preriscaldamento, mantenimento, raffreddamento.
- Funzioni lievitazione e di mantenimento.
- Avvio ritardato (fino a 24 ore).

- 500 ricette integrate, 5 velocità della ventola, 10 livelli di vapore.
- Modalità di cottura DELTA T.
- Cottura multilivello – Prepara contemporaneamente piatti diversi nelle stesse condizioni; il forno notifica quando rimuovere ogni vassoio.
- Sonda multipunto – Misura la temperatura interna degli alimenti in tre punti per una cottura di precisione.
- Sistema di lavaggio automatico – 4 programmi di pulizia (ECO, NORMALE, INTENSO, RISCIACQUO) con un risparmio idrico fino al 30%.

Tecnologie brevettate:
- Flow+ – Il deflettore della ventola riprogettato garantisce una circolazione dell'aria perfetta e una cottura uniforme su tutti i livelli del vassoio.
- Humid+ – Un sistema di umidificazione efficiente preleva l'acqua direttamente dalla ventola per un'umidità ottimale e un consumo ridotto di acqua.
- Dry+ – La valvola controllata dal computer gestisce l'umidità della camera per condizioni di cottura ideali rimuovendo l'umidità in eccesso.



GUANTI DA FORNO

I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione individuale certificati e sono conformi ai requisiti del REGOLAMENTO (UE) 2016/425 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 sui dispositivi di protezione individuale e che abroga la Direttiva 89/686/CEE del Consiglio. Il regolamento definisce le categorie di pericolo da I a III e per ciascuna categoria sono specificati metodi e requisiti di certificazione. I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione di categoria II.
Sono marcati CE come dispositivi di protezione individuale certificati.
Tutti i nostri guanti soddisfano i requisiti della norma generale EN 420 Guanti protettivi – Requisiti generali e metodi di prova.
Forniscono: protezione termica secondo EN 407 Guanti di protezione e altra protezione delle mani contro i rischi termici (calore e/o incendio);



Protezione contro i rischi termici. I guanti che proteggono contro i rischi termici sono contrassegnati da un pittogramma e da numeri che descrivono il grado di protezione fornito, ad es.:
- La prima cifra indica il comportamento alla combustione, la seconda la resistenza al calore di contatto, la terza la resistenza al calore di convezione e la quarta resistenza al calore radiante, la quinta resistenza a piccoli schizzi di metallo fuso, la sesta resistenza a grandi schizzi di metallo fuso.



GUANTI DA FORNO, COTONE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

codice	quantità	mm	€
556603	2	(L)350	**12,95**





GUANTI DA FORNO, FIBRA DI VETRO - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

codice	quantità	mm	€
556627	2	(L)360	**28,55**



GUANTI DA FORNO - 2 PEZZI

- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.
- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

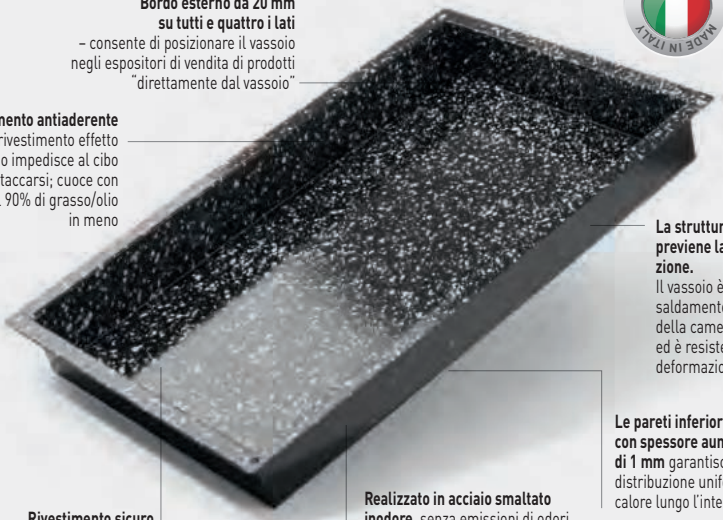
codice	quantità	mm	€
556610	2	(L)380	**18,85**



VASSOI CONVECTOMAT CLASSIC

Bordo esterno da 20 mm su tutti e quattro i lati
– consente di posizionare il vassoio negli espositori di vendita di prodotti "direttamente dal vassoio"

Rivestimento antiaderente
il rivestimento effetto marmo impedisce al cibo di attaccarsi; cuoce con il 90% di grasso/olio in meno



La struttura robusta previene la deformazione.
Il vassoio è posizionato saldamente nelle guide della camera del forno ed è resistente alle deformazioni

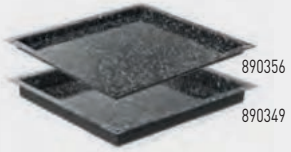
Le pareti inferiori ed esterne con spessore aumentato di 1 mm garantiscono una distribuzione uniforme del calore lungo l'intera superficie

Rivestimento sicuro
– non vengono rilasciate tossine se utilizzato ad alte temperature

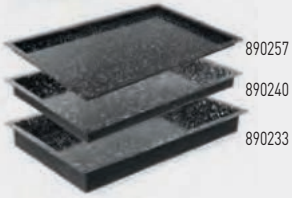
Realizzato in acciaio smaltato inodore, senza emissioni di odori a temperature elevate.
Resistenza al calore fino a 300 °C



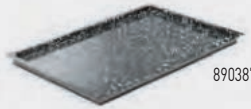
Il vassoio ha angoli
retti che consentono il massimo utilizzo del prodotto finito e una più facile stima dei costi degli alimenti.



890356
890349



890257
890240
890233



890387

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

codice	mm	€
890356	354x325x(H)20	**45,20**
890349	354x325x(H)40	**51,95**

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

codice	mm	€
890257	530x325x(H)20	**53,25**
890240	530x325x(H)40	**57,15**
890233	530x325x(H)60	**62,35**

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

codice	mm	€
890387	600x400x(H)20	**77,35**

TEGLIE E GRIGLIE CONVECTOMAT

- In lega di alluminio.
- Finitura superficiale in PTFE.
- Adatti all' utilizzo per una temperatura massima di 200 gradi.
- Non lavabili in lavastoviglie.



808825

TEGLIA PER GRIGLIARE CONVECTOMAT GRILLPLATE SCANALATA

- Realizzato in fusione di alluminio.
- Spessore: 9 mm.

codice	mm	€
808825	530x325x(H)15	**129,35**



808832

TEGLIA FORATA PER GRIGLIARE CONVECTOMAT GRILL

- 24 interassi, spessore 9 mm.
- Spazio tra gli interassi: 13 mm.

codice	mm	€
808832	530x325x(H)15	**110,50**



808849

TEGLIA DA FORNO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT ROAST

- Dimensioni interne: 470x260 mm.
- Bordi alti: impedisce all'olio di fuoriuscire.

codice	mm	€
808849	530x325x(H)17	**63,05**



808863

TEGLIA DA FORNO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Bordo basso su tutti i lati.
- Dimensioni interne: 505x300 mm.

codice	mm	€
808863	530x325x(H)10	**62,35**



808818

TEGLIA DA FORNO PER PATATINE FRITTE CON FONDO ONDULATO CONVECTOMAT FRY

- Trama realizzata in acciaio inossidabile AISI 304.
- Telaio e manici in acciaio inossidabile.
- Fondo ondulato per evitare il prodotto si attacchi.
- Dimensioni rete: 7x7 mm.
- Superficie di cottura: circa 450x255 mm.
- Resistente alla temperatura fino a 200 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
808818	530x325x(H)40	**51,35**



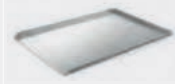
808856

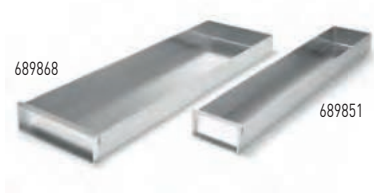
TEGLIA PER UOVA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 stampi ideali per uova fritte, pancake, omelette.
- Gli stampi misurano ø11 cm in alto, ø8 cm in basso e sono profondi 2 cm.

codice	mm	€
808856	530x325x(H)26	**48,75**

u

				GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
TEGLIA CON 4 BORDI	Con rivestimento antiaderente in Teflon™		codice	808429		
				(H)10 mm		
			€	**56,55**		
	Alluminio Con rivestimento antiaderente in Teflon™ Forato		codice	808405	808412	
				(H)10 mm	(H)10 mm	
			€	**57,85**	**57,85**	
	Alluminio Forato		codice	808306	808313	
				(H)10 mm	(H)10 mm	
			€	**29,85**	**27,95**	
TEGLIA CON 3 BORDI	Alluminio Con strato in Teflon™ antiaderente		codice			808221
			€			**77,35**
	Alluminio Forato		codice			808214
						(H)20 mm
			€			**39,65**
	Alluminio		codice			808207
						(H)20 mm
			€			**35,05**
VASSOIO PER BAGUETTES	Alluminio Forato Per 5 baguettes		codice			808238
			€			**87,05**



NEW

Al aluminium

oven

TEGLIA, CHIUSA

codice	mm	€
689851	580x100x(H)50	**25,35**
689868	580x200x(H)50	**31,85**

S.S. stainless steel

oven

NEW



TEGLA PER FORNO AD ALTA VELOCITÀ, ANTIADERENTE.

codice	mm	€
219744	280x280x(H)15	**50,05**

NEW



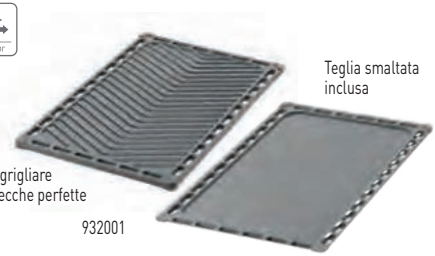
TEGLIA PER FORNO AD ALTA VELOCITÀ, ANTIADERENTE, RINFORZATA

codice	mm	€
808337	290x190x(H)30	**55,85**
808351	290x190x(H)30	**55,85**
808344	290x290x(H)20	**69,90**

u

				GN 1/1 530x325
TEGLIA ANTIADE-RENTE	Alluminio Con tre bordi.		coe dice	805558
				(H)20 mm
			€	**57,85**
			coe dice	805541
				(H)40 mm
			€	**64,95**
			coe dice	805534
				(H)65 mm
			€	**70,85**
TEGLIA DA FORNO	Realizzato in acciaio smaltato. Bordi arrotondati. Spessore della lamiera 1 mm. Intervallo di temperatura: da 250 °C a 300 °C.		coe dice	800164
				(H)20 mm
			€	**37,65**

outdoor



Teglia smaltata inclusa

per grigliare bistecche perfette

932001



932018

TEGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.
- Utilizzabile su entrambi i lati, un lato liscio e l'altro rigato.

codice	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	**74,75**

GRIGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.

codice	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**74,75**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

DIAFRAMMA

- Posizionare il diaframma sopra il bruciatore per evitare che il grasso coli direttamente sul bruciatore.
- Diaframma in acciaio inox.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice		mm	€
939956		650x530	**48,05**
939949	Griglia	325x530	**20,75**



939949

939956



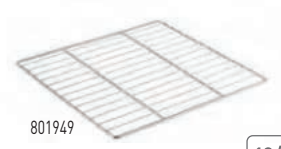
TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

codice	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**73,45**



TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

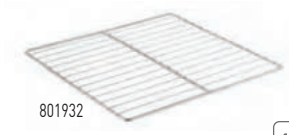
codice	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**30,90**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**36,35**



GRIGLIA GASTRONORM

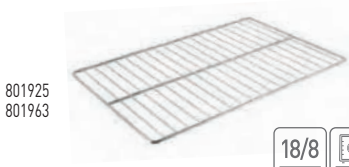
- GN 2/1.

codice	mm	€
801949	650x530	**49,35**



GRIGLIA GASTRONORM

codice	mm	€
801932	354x325	**28,55**



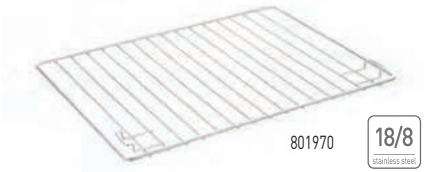
GRIGLIA STANDARD PER PANETTERIA

codice	-	mm	€
801925	Griglia trasversale	600x400	**32,45**
801963		600x400	**25,95**



GRIGLIA GASTRONORM GN 1/1

codice	mm	€
801901	530x325	**27,25**
801918	530x325	**42,85**



801970

18/8 stainless steel

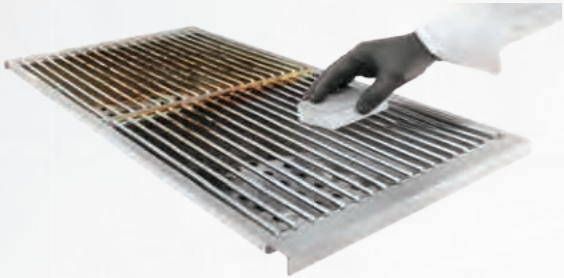
GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	€
801970	433x338	23,35



HENDI
Tools for Chefs
EXTREME
PROFESSIONAL





975039

DETERGENTE PROFESSIONALE PER GRILL E FORNI

- Prodotto pronto all'uso, fortemente alcalino per la rimozione quotidiana di depositi oleosi e caramosi, grasso bruciato e discromie organiche.
- Pulisce e sgrassa.
- Consigliato per il lavaggio quotidiano di grill, forni, cappe.
- Aiuta a mantenere la naturale lucentezza della superficie.
- Senza profumo.
- pH 14.

codice	litri	€
975039	1	7,75

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza





FORNI PIZZA COMPATTI.

- Ideale per cuocere pizze, pane, lasagne, ecc.
- Le dimensioni compatte lo rendono perfetto per piccole cucine o persino Food trucks.
- L'utilizzo di materiali di alta qualità garantisce una lunga durata.
- Struttura in acciaio inossidabile di alta qualità AISI 430, facile da pulire e mantenere.
- La camera del forno misura 410×420×(H)120 mm per pizze o altri piatti.
- Base della camera rivestito in pietra chamotte; questa accumula il calore che si traduce in fondi croccanti per pizza.
- Ogni elemento riscaldante è da 1000W e può essere impostato indipendentemente da 50°C a 350°C.
- La porta è dotata di una finestra e la camera ha una luce, che permette di seguire il processo di cottura.
- La porta può essere aperta senza interrompere la cottura.
- Può funzionare in modalità continua o con un timer.
- Il timer può essere impostato fino a 120 minuti e quando il tempo scade il forno interrompe la cottura..
- Dotato di cavo di alimentazione lungo circa 1,7 m con spina messa a terra.



220283

220290

FORNO DA PIZZA COMPATTO

- La camera è riscaldata da 2 elementi riscaldanti; uno sopra e uno sotto la camera.

codice	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	**448,50**

FORNO PIZZA SOVRAPPOSTO 3000W

- Le camere sono riscaldate da 3 efficienti elementi riscaldanti; uno sopra, uno sotto e uno tra le due camere.

codice	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	**568,75**

Fondo della camera con pietra



Apertura porta in alta ribalta



Il timer può essere impostato fino a 120 min



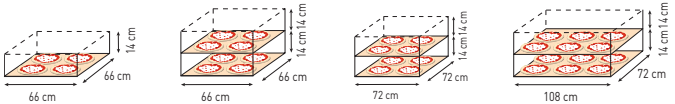
FORNO PIZZA BASIC

- Struttura e frontale in acciaio inossidabile, isolato con lana di roccia.
- Pannello di controllo analogico con controlli individuali per ogni elemento riscaldante, due elementi per camera del forno.
- Ogni camera del forno è dotata di mattoni refrattari, un termometro e una luce.
- I modelli con 2 camere hanno pannelli di controllo completamente separati per ogni camera del forno.
- Intervallo di temperatura: da 50 ° C a 500 ° C.



226698





	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**4+4** (ø35 cm)	**6+6** (ø35 cm)
modello	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XL 44	BASIC XXL 66
codice	226681	226698	226957	226995
numero di camere	1	2	2	2
dimensione	975x930x(H)413 mm	975x930x(H)742 mm	1000x844x(H)745 mm	1365x968x(H)745 mm
dimensione della camera	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
spettro di temperatura	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C
potenza/tensione	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	139 kg	176 kg
€	**1 423,50**	**2 405,00**	**2 723,50**	**3 893,50**
SUPPORTO PER FORNO				
codice	226797	227107	227169	227206
dimensione	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	**513,50**	**513,50**	**513,50**	**513,50**

SPIANATRICI ELETTRICHE

- Perfetto per stendere la pasta per la pizza, la pasta per la pasta e la pasta per la torta/ravioli.
- Spessore della pasta: da 1 a 4 mm.
- Protezione separata per il rullo per un uso facile e sicuro.



Pedale elettrico

Guarda il video



226612



226629



226636

codice	226599	226612	226629	226636	226643
numero di coppie di rulli	1	1	2	2	2
peso della porzione di impasto	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
diametro del disco di pasta arrotolata	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm	ø260-450 mm
dimensioni	480x335x(H)430 mm	729x339x(H)418 mm	475x375x(H)684 mm	585x420x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
potenza	250 W	250 W	250 W	250 W	250 W
voltaggio	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
peso	18 kg	27 kg	28 kg	37 kg	41 kg
€	**1 163,50**	**1 293,50**	**1 462,50**	**1 625,00**	**1 982,50**

RULLI PER IMPASTARE ELETTRICI

MODELLO BREVETTATO TOUCH E GO

- Perfetto per far rotolare impasti freddi per pizza, impasti per pasta e impasti per gnocchi/ravioli.
- Non riscalda l'impasto durante il funzionamento.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Modello brevettato TOUCH e GO: il rullo si accende automaticamente dopo aver posizionato l'impasto.
- Impostazione del tempo di funzionamento: 10-35 s.
- Due set di rulli regolabili modellano l'impasto in un disco di spessore da 0 a 4 mm.
- Le protezioni dei rulli separate garantiscono un funzionamento facile e sicuro.
- Larghezza impasto arrotolato: da 26 a 40 cm.





codice	226605	220368
numero di coppie di rulli	2	2
peso della porzione di impasto	0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
diametro del disco di pasta arrotolata	ø260-400 mm	ø260-400 mm
dimensioni	585x435x(H)790 mm	585x435x(H)715 mm
potenza	250 W	250 W
voltaggio	230 V	230 V
peso	37 kg	38 kg
€	**1 813,50**	**1 917,50**

CASSETTE PER IMPASTO PIZZA

AMER★BOX

- In una pizzeria, una buona cassetta può essere un fattore decisivo tra fallimento e successo!
- I contenitori ermetici per impasti per pizza sono disponibili in una varietà di dimensioni e possono contenere da 4 a 12 panetti per impasti per pizza.
- La facilità di conservazione, manipolazione e rimozione dei panetti de dalla scatola la rende una soluzione perfetta per conservare l'impasto della pizza durante la lievitazione.

COME DOVREBBE ESSERE LA CASSETTA IDEALE PER LA PREPARAZIONE DELL'IMPASTO DELLA PIZZA?

A tenuta d'aria
Una delle caratteristiche più importanti a cui prestare attenzione è se il contenitore per la tenuta dell'impasto sia ermetico. Ciò impedisce all'impasto di seccarsi durante la fermentazione prolungata e rende l'impasto più facile da formare.

Impilabile
Durante la lievitazione e la fermentazione, necessitiamo conservare più panetti di impasto contemporaneamente. I contenitori impilabili occupano meno spazio in cucina. Anche i contenitori impilati sono più facili da maneggiare grazie alla loro stabilità.

880982



Realizzati in materiale idoneo
I contenitori tradizionali italiani per la lievitazione dell'impasto sono realizzati in legno, ma i moderni box di plastica offrono diversi vantaggi. Sono ermetici e migliorano la forma e la struttura dei panetti di impasto. La giusta durata per la lievitazione dell'impasto crea la struttura necessaria che si traduce in un lavoro ottimale: l'impasto è più facile e veloce da allungare. Ciò non è possibile con contenitori metallici che interferiscono con il processo di lievitazione dell'impasto.
Anche la superficie in plastica è liscia, il che impedisce ai panetti di impasto di attaccarsi e facilita la rimozione dalla scatola dopo la lievitazione.

HDPE polyethylene | stackable

880975

Nessun bordo arrotondato
Speciali contenitori per impastare la pizza facilitano il taglio e la trazione dell'impasto senza deformarlo. I contenitori GN, utilizzati nelle cucine, hanno bordi arrotondati, rendendo così impossibile rimuovere i panetti di impasto senza distruggerne la forma.

Ecosostenibile
L'uso di contenitori ermetici e richiudibili riduce l'uso di fogli di alluminio, tradizionalmente utilizzati per coprire l'impasto durante la lievitazione. I contenitori di plastica sono resistenti e possono durare molti anni.

CASSETTA PER PASTA PER PIZZA GN1/1

- Realizzato in polietilene (HDPE), senza BPA.
- Destinato al trasporto/conservazione di impasti per pizza crudi.
- Angoli arrotondati – facili da pulire.
- Impilabile (senza coperchio).
- Resistenza termica: da -40 °C a 90 °C.

codice	mm	€
880975	530x325x(H)90	22,05
880982	Coperchio	16,85



HDPE polyethylene | stackable

NEW

880999

SCATOLA DI ESSICCAZIONE PASTA FRESCA

- Realizzato in HDPE, senza BPA.
- Resistente alla temperatura: da -40 °C a 90 °C.
- Accessorio perfetto per la macchina per pasta HENDI (201619).

codice	mm	€
880999	600x400x(H)70	22,75



HDPE polyethylene | stackable

880906

CASSETTA PER IMPASTO PIZZA 600X400

- Realizzata in polietilene alimentare, innocua per la salute umana.
- Mantiene la freschezza dell'impasto e la continuità del processo di lievitazione.
- Impilabile – con o senza coperchi.
- Coperchio venduto separatamente (880968).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	16,85
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	18,55
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	20,50
880968		Coperchio		14,25

MISCELATORI A SPIRALE

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- Per uso professionale.
- Ideale per pizzerie, panetterie, pasticcerie, panifici per mescolare impasti pesanti.
- Robusta custodia in acciaio laccato bianco.
- La ciotola, la griglia di protezione e la spirale sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304.
- La protezione di sicurezza con griglia facilita l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.
- Con il microinterruttore, il funzionamento si interrompe quando la protezione di sicurezza viene sollevata.
- La trasmissione a catena garantisce un funzionamento efficiente.
- Lavoro silenzioso garantito grazie al motore a ingranaggi del bagno d'olio.
- Il design a spirale garantisce una perfetta omogeneità e aerazione dell'impasto.
- Il miscelatore non riscalda l'impasto durante il funzionamento.
- Con timer integrato da 30 minuti.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni che garantiscono un trasporto confortevole e un facile utilizzo in cucina.



226209

Dotato di ruote girevoli



Con timer integrato

226346

Vasca in acciaio 18/10

MISCELATORE A SPIRALE CON TESTA E CIOTOLA FISSE

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	240x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	**1 592,50**
226209	378x690x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	**1 917,50**
226308	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	82	230	1100	1,5	**2 203,50**

MISCELATORE A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE E CIOTOLA RIMOVIBILE

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	**2 145,00**
226346	400x672x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	**2 405,00**
226353	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	**2 892,50**

MISCELATORI A SPIRALE A 2 VELOCITÀ

18/10 stainless steel

- Alloggiamento in acciaio laccato bianco.
- La ciotola, la griglia di protezione e la spirale sono realizzate in acciaio inossidabile 18/8.
- Testa e ciotola fisse: struttura semplice e collaudata.
- La protezione di sicurezza con griglia facilita l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.
- Con il microinterruttore, il funzionamento si interrompe quando la protezione di sicurezza viene sollevata.
- La trasmissione a catena garantisce un funzionamento efficiente.
- Pomello a 2 ingranaggi per cambiare la velocità di miscelazione: la seconda marcia consente di ottenere una maggiore idratazione dell'impasto e un impasto ancora più omogeneo.
- Motore ingranaggi bagno d'olio.
- Design a spirale.
- Il miscelatore non riscalda l'impasto durante il funzionamento.
- Include timer incorporato da 30 minuti.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni che garantiscono un trasporto confortevole e un facile utilizzo in cucina.
- Dimensioni della campana (mm): ø400x (H)260.



222874



222911

MISCELATORE A SPIRALE CON CIOTOLA FISSA

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	hp	€
222867	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100	400	86/169	**2 593,50**
222874	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700	400	90/179	**3 048,50**
222898	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200	400	92/182	**3 568,50**

TAGLIERE PER PIZZA CON MANICO

- Realizzato in fibre di legno compresso.
- Resistente alla temperatura fino a 175 °C per 2 minuti, fino a 70 °C per 2 ore.
- L'alta pressione utilizzata durante la produzione rende le tavole più resistenti del legno normale.
- Nessuna manutenzione da effettuare (nessuna necessità di olio o candeggina).
- Maniglia con un foro per appendere.
- Si scurisce durante l'uso per un aspetto naturale.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
505533	ø305x(H)6	**20,75**
500040	ø356x(H)6	**31,15**
500057	ø406x(H)6	**36,35**

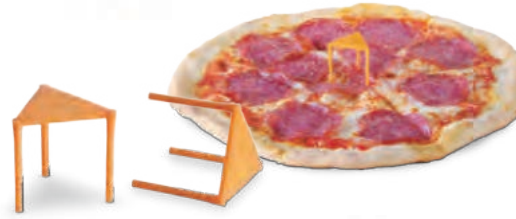

505533

PP polypropylene

SPESSORI PER PIZZA - 500 PEZZI

- Spaziatori da 35 mm.

codice	quantità	€
709900	500	**18,15**


709900


617700

S.S. stainless steel

PINZA PER TEGLIE

- Adatto per tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617700	(L)190	**8,45**


617731

Al aluminium

PINZA PER TEGLIE

- Adatta a tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617731	(L)200	**8,80**

PP polypropylene S.S. stainless steel


617014

ROTELLA PER PIZZA

- Lama in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene.
- Con il sistema di codifica a colori HACCP, le clip colorate non sono sostituibili una volta posizionate.

codice	ø	L (mm)	€
617014	100	(L)230	**8,80**

18/0 stainless steel PP polypropylene


617007

ROTELLA PER PIZZA

- Lama in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene.

codice	ø	L (mm)	€
617007	100	(L)230	**6,20**



618073 618066 618097 618080 618035 618042 618059



Al aluminium

PALA PIZZA CON MANICO CORTO, SQUADRATA, PERFORATA

- Ideale per l'uso in spazi ristretti
- Realizzato in alluminio anodizzato
- Leggero e resistente
- Perforata per drenare la farina in eccesso
- Impugnatura corta
- Impugnatura in silicone non riscaldante

codice	mm	€
618073	300x660	**49,35**
618066	350x710	**51,70**

Al aluminium

PALA PER PIZZA FORATA CON MANICO CORTO

- Realizzato in alluminio anodizzato duro, che lo rende più resistente all'usura, resistente all'abrasione e alla corrosione.
- Dotato di manico corto, ideale per spazi ristretti.
- Impugnatura in silicone all'estremità della maniglia che protegge dal calore.

codice	mm	€
618080	350x710	**59,75**
618097	300x660	**55,85**

Al aluminium

PALA PIZZA SQUADRATA CON MANICO CORTO

- Ideale per piccoli spazi
- Manico corto in legno
- Testa in alluminio
- Elevata resistenza termica

codice	mm	€
618035	305x660	**27,25**
618042	355x710	**31,15**
618059	405x760	**38,35**

18/8 stainless steel

CUCCHIAIO PER SALSA

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- L'impugnatura piegata e il fondo piatto facilitano il porzionamento e la distribuzione della salsa.
- Manico con foro appeso per una comoda conservazione.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile in 2 misure.

codice	mm	€
855539	380x65	**12,95**
855492	280x65	**11,65**



855492



617151 617168 617182 617199



617113 617120 617137



Al aluminium

PALETTINA PER PIZZA ROTONDA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.
- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	€
617151		230x1200	**42,85**
617168	perforata	230x1200	**50,65**

Al aluminium

PALA PER PIZZA QUADRATA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.

codice	-	mm	€
617113		305x1320	**48,05**
617137	perforata	305x1320	**61,05**
617120		405x1320	**57,15**
617144	perforata	405x1320	**77,95**

S.S. stainless steel

PALA PER PIZZA ROTONDA

- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	€
617182		230x1200	**49,10**
617199	perforata	230x1200	**57,15**

PALETTA PER PIZZA

- Realizzato in legno durevole, resistente alla temperatura.
- Può essere usato per raccogliere o servire.

codice	mm	€
617724	535x305x(H)10	**20,75**



617724



S.S. stainless steel

PALA PER PIZZA QUADRATA

codice	mm	€
617175	305x1320	**54,55**

Al aluminium

PALA PIZZA, SQUADRATA

- Da utilizzare in pizzerie e ristoranti
- Manico lungo in legno
- Testa in alluminio
- Resistente al calore

codice	mm	€
617816	305x1320	**31,15**
618028	355x1320	**36,35**
617861	405x1320	**41,55**

SPAZZOLA PER FORNO PIZZA

- Spazzola in ottone.
- Manico in legno rimovibile.
- Con raschietto in acciaio.

codice	mm	€
525630	930x260	**38,95**

Al aluminium

SPAZZOLA PER FORNI PIZZA

- Spazzola in rame e manico in alluminio.

codice	mm	€
525593	(L)1320	**36,35**

Al aluminium | 18/0 stainless steel

PALA PER CENERE

- Pala realizzata in acciaio inossidabile AISI 430.
- Manico realizzato in alluminio anodizzato.
- Impugnatura ergonomica in silicone.
- Con un foro appeso per una facile conservazione.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
618196	1320x215x(H)	**55,25**



ROTELLA TAGLIA PIZZA ALTA RESISTENZA HENDI PIZZER

18/8 stainless steel | PP polypropylene

- HENDI PIZZER è uno strumento professionale per impieghi gravosi progettato dal rinomato designer olandese Robert Bronwasser: funzionale, ergonomico ed elegante.
- PIZZER è dotato di una lama grande e spessa di alta qualità che consente un taglio fluido di qualsiasi tipo di pizza. Che si tratti di una classica crosta sottile o di una padella spessa, HENDI PIZZER assicura un taglio rapido e senza sforzo.
- Il prodotto pesa 325 grammi, indicandone la resistenza e l'alta qualità.
- L'impugnatura è realizzata in polipropilene, mentre la lama e gli altri componenti sono realizzati in acciaio inossidabile AISI 304 affidabile, insieme formano una struttura solida con una lama estremamente efficace, in grado di gestire un uso intensivo.
- La lama è fissata con rivetti piatti e robusti: a differenza delle viti tradizionali, i rivetti forniscono uno standard di igiene più elevato in quanto non accumulano residui dai prodotti affettati.
- La fresa è leggermente curva e perfettamente bilanciata, con conseguente funzionamento più ergonomico.
- L'impugnatura è dotata di un foro per una comoda conservazione appendendo lo strumento alla parete.
- Lavabile in lavastoviglie, per una facile pulizia.

codice	ø	L (mm)	€
618127	97	ø97x240	**31,70**



MESTOLO PER SALSA PER PIZZA ALTA RESISTENZA

- Muffola per salsa realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 con manico in PP (polipropilene).
- Progettato dal rinomato designer olandese Robert Bronwasser: funzionale, ergonomico e robusto.
- Fondo piatto per un facile porzionamento e distribuzione della salsa.
- Capacità: 90 ml.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
855621	0,09	330x72x(H)27	**15,55**



SPATOLA PER PIZZA ALTA RESISTENZA

- Per sollevare e rimuovere facilmente l'impasto per pizza dalla scatola, dividerlo e raschiarlo.
- Spatola realizzata in acciaio inossidabile AISI 301.
- Impugnatura in PP (polipropilene).
- Progettato dal rinomato designer olandese Robert Bronwasser: funzionale, ergonomico e robusto.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
855638	263x132x(H)17	**11,65**



RASCHIETTO DA BANCO PER PIZZA ALTA RESISTENZA

- Lama realizzata in acciaio inossidabile AISI 301 con manico in silicone.
- La lama è flessibile.
- Progettato dal rinomato designer olandese Robert Bronwasser: funzionale, ergonomico e robusto.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
855645	130x95x(H)13	**6,45**

FORBICI TAGLIAPIZZA PER USO INTENSIVO

S.S. stainless steel | PP polypropylene

- Realizzate in acciaio inossidabile.
- Impugnatura in polipropilene.
- Progettato per tagliare la pizza contemporanea napoletana senza spostare gli ingredienti.
- Lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
618219	245x88	**12,05**



SPATOLA PER PIZZA AD USO INTENSIVO

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Impugnatura in polipropilene.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Progettato da Robert Bronwasser.

codice	mm	€
855577	380x90	**16,85**



PIATTI PER PASTA E PER PIZZA.

- Realizzato in resistente porcellana vetrificata.
- Sicuro per microonde.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzabile in forno.



777855

PIATTO PER PIZZA BAROCCO.

codice	mm	€
777855	ø330	11,65
768792	ø310	10,75



778937

PIATTO PIZZA COLLEZIONE RICETTE NERO.

codice	mm	€
778937	ø330	11,65
768761	ø310	10,75



778944

PIATTO PER PIZZA COLLEZIONE RICETTE ROSSO MATTONE.

codice	mm	€
778944	ø330	11,65
768778	ø310	10,75



769935

PASTA BAROCCO

codice	mm	€
769935	ø275	19,45



774885

PIATTO PER PIZZA GRANITO.

codice	mm	€
774885	ø330	10,10
768815	ø310	9,70



778906

COLLEZIONE PIZZA PLATE DROPS.

codice	mm	€
778913	ø330	11,65
778906	ø310	10,75



778920

RACCOLTA GOCCE PIASTRA PASTA.

codice	mm	€
778920	ø275	17,90



769911

PIATTO PIZZA CRETA.

codice	mm	€
769911	ø330	11,65
768785	ø310	11,40



774892

PIATTO PER PIZZA TRADIZIONALE.

codice	mm	€
774892	ø330	11,40
768808	ø310	10,75



774847 774854 774861 774878

PIATTO PIZZA SPECIALE.

codice	colore	mm	€
774830	Bianco	ø280	6,85
774847	Bianco	ø330	8,15
774854	Grigio scuro	ø330	10,10
774861	Giallo	ø330	10,10
774878	Arancia	ø330	10,10



617069

TEGLIA ROTONDA PER PIZZA

- Realizzata in acciaio al carbonio ricoperto di ossido di ferro che garantisce un'eccellente protezione dalla corrosione.
- Spessore della teglia: 0,75 mm.
- ATTENZIONE: Non lavabile in lavastoviglie né utilizzabile in forno a microonde.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
617069	180	ø210x(H)23	**6,85**
617076	199	ø229x(H)24	**7,75**
617083	221	ø251x(H)24	**8,45**
617090	239	ø269x(H)22	**9,05**
617106	260	ø290x(H)24	**9,75**
617205	280	ø310x(H)23	**10,35**
617304	298	ø328x(H)23	**11,65**
617403	337	ø367x(H)21	**12,95**
617410	373	ø403x(H)26	**15,55**
617427	425	ø450x(H)27	**20,50**
617434	475	ø510x(H)30	**24,65**



616918

TEGLIA PER PIZZA ROTONDA E PERFORATA

- Realizzato in acciaio al carbonio ricoperto di ossido di ferro che garantisce un'eccellente protezione dalla corrosione.
- Cottura molto uniforme grazie alla speciale perforazione.
- Diametro dei fori: Ø 3 mm.
- ATTENZIONE: Non lavabile in lavastoviglie né utilizzabile in forno a microonde.

codice	ø fondo (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	**15,55**
616901	240	ø270x(H)25	**14,95**
616925	281	ø311x(H)23	**16,85**
616932	324	ø352x(H)23	**18,15**
616949	381	ø411x(H)23	**23,35**



617533

RETINA PER PIZZA

- Solida costruzione, ideale per la cottura della pizza.

codice	mm	€
617502	ø230	**3,85**
617519	ø250	**3,95**
617526	ø280	**4,75**
617533	ø300	**5,35**
617540	ø330	**5,90**
617557	ø360	**6,20**
617458	ø380	**6,45**
617564	ø400	**7,55**
617465	ø430	**7,85**
617571	ø450	**9,95**
617472	ø480	**10,85**
617588	ø508	**11,85**
617595	ø600	**17,25**



Modelli da 500 Ø rinforzati

505588

TAGLIERI PER PIZZA

- Realizzato in legno di faggio grezzo.
- Con scanalature per aiutare il taglio in 6 parti uguali.

codice	mm	€
505540	ø300	**17,55**
505557	ø350	**20,75**
505564	ø400	**24,40**
505571	ø450	**28,55**
505588	ø500	**45,45**



810361

Cr
chrome plated



808276

TEGLIA PER PIZZA RETTANGOLARE

- Realizzato in acciaio blu.
- Distribuzione uniforme del calore durante la cottura.

codice	mm	€
808276	600x400x(H)25	**32,45**

REGGI TEGLIE PER PIZZA DA 14 RIPIANI

- Adatto per 14 teglie di pizza di diverse dimensioni.

codice	mm	€
810361	300x305x(H)680	**64,35**

PP
polypropylene

6x



554166

RASCHIAPASTA FLESSIBILE - 6 PEZZI

- Semicircolare.

codice	quantità	mm	€
554166	6	120x88	**4,25**

6x



554364

RASCHIAPASTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
554364	6	120x96	**5,80**

3x



554432

RASCHIETTO PER IMPASTARE TRAPEZOIDALE.

codice	quantità	mm	€
554432	3	216x128	**6,45**



855751

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

TAGLIAPASTA

- In acciaio, con manico in polipropilene.

codice	mm	€
855751	150x110	**7,50**



553404

S.S.
stainless steel

TAGLIAPASTA

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
553404	150x110	**6,20**







709818

BORSA TERMICA PER PIZZA

- Cinghia di chiusura facile da regolare.
- Realizzata in materiale resistente e facile da pulire.
- Tasca trasparente superiore per le fatture.

codice		mm	€
709825	4 cartoni	370x370x(H)200	**25,95**
709818	4 cartoni	470x470x(H)210	**33,50**



709870

BORSA TERMICA PER PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Realizzato in poliestere resistente e facile da pulire.
- L'esterno è realizzato in poliestere 600D e l'interno è realizzato in poliestere 210D.
- Lo scomparto per pizza è imbottito con schiuma spessa 5 mm.
- Chiusura con velcro, facile da regolare.
- L'ampia maniglia rende il trasporto confortevole.
- Dotato di tasca trasparente superiore per scontrini.

codice	mm	€
709870	470x470x(H)210	**25,05**

Rivestimento impermeabile
La borsa è realizzata in materiale di alta qualità che protegge il suo contenuto da acqua e vento.
CONSEGNA FACILE ANCHE QUANDO PIOVE O NEVICA

Al aluminium | PE polyethylene | PP polypropylene

Interno spazioso unico
La sacca ha una capacità di 72 litri, il che significa che puoi consegnare fino a:
10 scatole per pizza* o 8 insalate*
+ 6 portate principali* + 6 zuppe*
ALTA CAPACITÀ = ALTE PRESTAZIONI = COSTO DI CONSEGNA INFERIORE = PROFITTO MAGGIORE
* per la misurazione è stato utilizzato l'imballaggio di consegna standard.



Ripiano COIBENTATO regolabile
Ripiano che divide lo scomparto in due parti.
Seleziona una area per insalate e insalate russe. Tenere i piatti caldi in uno scomparto separato.
FRESCO IN BASSO, CALDO IN ALTO

Separatori
La sacca termica ha 5 separatori semicircolari nella parte inferiore. Forniscono isolamento termico dello scomparto del contenitore dal suolo e impediscono che il tessuto esterno si usuri.
NON PREOCCUPARTI DI METTERLO GIÙ: I PASTI SONO SICURI!



Supporto multifunzionale
Dotato di:
- Tensionatori petto + cintura
- Ganci per terminali di pagamento/sui cinturini
- Sistema comfort: morbida imbottitura ventilata con schiuma leggera sul retro e sull'imbracatura
- Tasca impermeabile per banconote

COMFORT FUNZIONALE "A MANI LIBERE"

Parete a tre strati con inserto per scomparto
Permeabilità a bassa temperatura grazie al sistema multistrato di pareti in cui l'inserto dello scomparto in PVC svolge un ruolo importante.
Rafforza l'intera struttura e fornisce un efficace isolamento termico.
LA TECNOLOGIA TERMOISTANTANEA MANTIENE IL CIBO CALDO PER PIÙ DI 1,5 ORE

Cinghie di supporto per trasporto su veicoli
Fasce di tessitura in polipropilene nella cinghia. Resistente, forte, con un design eccezionale che durerà anni.
ALTA RESISTENZA E TENUTA

ZAINO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI ISOLATO

- Zaino leggero con spallacci ampi, regolabili e imbottiti e sezione posteriore imbottita per il massimo comfort.
- Dotato di cintura regolabile per una maggiore stabilità.
- Impermeabile grazie all'utilizzo di poliestere 600D.
- Ampio scomparto con ripiano regolabile montato su velcro.
- Lo scompartimento ha due strati di isolamento, schiuma PE e foglio di alluminio.
- Un lato dello zaino può essere aperto con una cerniera per un facile accesso.
- Con grandi maniglie imbottite per il trasporto nella parte superiore e un porta carte trasparente sul retro.
- Striscia riflettente montata all'esterno per una maggiore sicurezza.

codice	mm	€
709801	410x410x(H)480	**77,70**

S.S. stainless steel



226001



226018

GRIGLIA KEBAB A GAS

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Spider realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Motore montato in alto con rotazione reversibile.
- La distanza tra lo spiedo rotante e gli elementi riscaldanti è regolabile.
- Dotato di termocoppia.
- Per il gas naturale, può essere convertito in propano con il set di convertitori (incluso).
- Vassoio raccogligoccia rimovibile per il grasso reso.
- Due schermi riflettenti inclinabili in acciaio inossidabile a destra e a sinistra.
- Valvola di sicurezza per il grill kebab.
- Classe di protezione IPX: IP20.
- Dotato di termocoppia.
- 4 bruciatori con una potenza totale di 13 kW.
- Lunghezza griglia: 900 mm.
- Capacità della carne fino a 60 kg.

codice	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	**1 527,50**

GRILL ELETTRICO PER KEBAB

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Spider realizzato in acciaio inossidabile 18/8.
- Motore montato in alto con rotazione reversibile.
- La distanza tra lo spiedino rotante e gli elementi di riscaldamento può essere regolata.
- 4 singole zone riscaldanti sigillate in vetro Robax (circa 1,8 kW ciascuna).
- Ogni zona con un interruttore e 5 livelli di calore: 0-1-2-3-MAX.
- Dimensioni barra: 12 x 12 mm x (A) 890 mm, (lunghezza utile: 650 mm.
- Diametro della placca: 180 mm.
- Capacità di peso della carne fino a 60 kg.
- Dimensioni massime del blocchetto di carne: ø300 x (H) 650 mm.
- Vassoio raccogligoccia rimovibile per il grasso reso.
- Due schermi riflettenti inclinabili in acciaio inossidabile a destra e a sinistra.
- Classe di protezione IPX: IP40.

codice	V	W	mm	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**2 463,50**

NEW

18/0 stainless steel



523964

PALA KEBAB

- Pala realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Manico realizzato in resina di fenolo-formaldeide.
- Facile da montare.
- Dimensioni della pala senza impugnatura: 230x175x80 mm.

codice	mm	€
523964	275x230	**38,95**

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Ideale per affettare qualsiasi tipo di carne arrosto come; kebab, shoarma, gyros, ecc.
- Grande lama a disco liscia da Ø80 mm con protezione in acciaio inossidabile.
- Il coperchio della lama garantisce sicurezza durante il taglio.
- Incluso il disco seghettato da Ø80 mm aggiuntivo.
- Il disco gira a 8.000 giri/min.
- Maniglia in alluminio con cavo di alimentazione da 2,7 m.
- Protezione: IPX4.
- Adattatore con lampada indicatrice.
- Sono inclusi la pietra per affilatura della lama, supporto per coltelli e un cacciavite.

codice	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	**388,05**



267264

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Per il taglio di kebab, shawarma, gyros, etc 2 lame di acciaio da 100 mm Ø.
- Il kit comprende 1 coltello liscio e 1 coltello dentellato.
- Diametro della lama 100 mm.
- Le lame girano a 2600 rpm con produzione fino a 30 kg/h.
- Spessore di taglio facilmente regolabile nella gamma 0-8 mm.
- La protezione della lama garantisce sicurezza durante il taglio.
- Impugnatura e struttura del motore in materiale antiscivolo.
- Interruttore ON/OFF integrato con copertura.
- Protezione contro il sovraccarico con pulsante reset.
- Affilatrice per lama inclusa.
- Peso 1 kg.

codice	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	**172,25**



267240

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB – SENZA FILI

- Per affettare döner kebab, shawarma, gyros, ecc.
- 2 lame in acciaio inox Ø100 mm, 1 liscia e 1 seghettata.
- La lama gira a 2600 giri / min e può tagliare fino a 60 kg/h.
- Spessore affettatore facilmente regolabile da 0 mm a 8 mm.
- Il coperchio della lama in acciaio inossidabile garantisce sicurezza durante il taglio.
- Impugnatura e corpo motore in materiale antiscivolo.
- Interruttore ON/OFF integrato con l'alloggiamento.
- Caricabatterie con luce rossa e verde che indica il livello della batteria.
- Due pacchi batteria da 2.000 mAh inclusi.
- Pietra per affilare le lame inclusa.
- Peso 1,6 kg.

codice	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	**279,50**



267257

LAMA DI RICAMBIO PER COLTELLI KEBAB

- Sostituisci la tua lama rotta o smarrita per prolungare la durata del tuo coltello elettrico da kebab.
- Per l'uso con il coltello elettrico HENDI Kebab 267240 e 267257.

codice	€
267219	**55,25**



267219



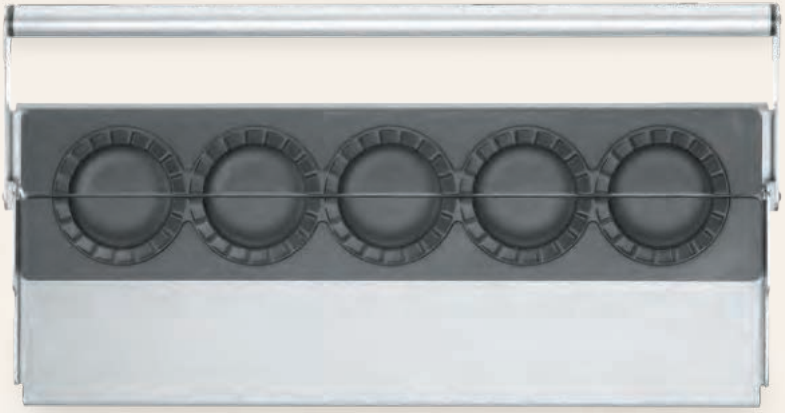
230107

Al aluminium S.S. stainless steel

PRODUTTORE DI RAVIOLI.

- Per una facile preparazione di 5 raviolialla volta.
- Corpo realizzato in acciaio inossidabile con finitura spazzolata.
- Manico realizzato in alluminio.
- Con cerniere in acciaio inossidabile che collegano 2 parti della forma.
- Superficie di lavoro rifinita con un rivestimento antiaderente, per una rimozione senza sforzo dei raviolifiniti.
- Maneggiare per tutta la lunghezza della forma, per una pressione uniforme e un funzionamento comodo.
- Con 4 piedini antiscivolo in gomma.
- Spessore e diametro max. di un raviolo: 21 mm, ø80 mm.
- Larghezza di un "cerchio" di ravioli: 8 mm.
- Dimensioni del produttore di ravioli aperto: 470x245x80 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- ATTENZIONE: per evitare danni al rivestimento, non utilizzare il produttore di ravioli senza impastare all'interno. Non lavare il rivestimento con detergenti forti e spugne grossolane.

codice	mm	€
230107	470x140x(H)95	**455,00**







224830

Al aluminium S.S. stainless steel

MACCHINA PER LA PASTA MANUALE

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 140 mm).
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / lame in lega di alluminio: rullo per pasta, rullo per tagliatelle e rullo fettuccine.
- Include una manovella a mano e un morsetto per il montaggio a tavola.

codice	mm	€
224830	210x193x(H)135	**42,85**

S.S. stainless steel

MACCHINA PER PASTA ELETTRICA

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm).
- Copertura dotata di interruttore di sicurezza.
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).

codice	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	**237,25**

Guarda il video



224847

CUOCIPASTA E GNOCCHI

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

- Per la cottura di pasta, gnocchi e anche verdure.
- Parte superiore dell'alloggiamento in acciaio inox AISI 304.
- Altre parti dell'alloggiamento (senza il piano di lavoro) in acciaio inox AISI 430.
- Contenitore in acciaio inox AISI 316, con capacità di 10 L.
- L'elemento riscaldante si trova sul fondo della camera, con un coperchio.
- Collegamento diretto all'acqua.
- Valvola per l'acqua dolce sul pannello di controllo frontale.
- Regolazione della temperatura con una manopola nell'intervallo: da 30°C a 120°C.
- Indicatore luminoso che segnala il raggiungimento della temperatura impostata.
- Beccuccio estraibile per l'acqua usata.
- Supporto per cestini destinati allo scarico del contenuto.
- Blocco meccanico per evitare l'apertura accidentale del rubinetto di scarico.
- Protezione contro il surriscaldamento con reset sul pannello di controllo frontale.
- Piedini antiscivolo. In dotazione: 2 cestelli 100x292x(H)158 mm e un coperchio.
- L'apparecchio viene fornito senza spina.



238899

Include 2 cestelli e un coperchio

CUOCI PASTA E GNOCCHI

codice	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	**1 813,50**



880999

HDPE polyethylene | stackable

NEW

CASSETTA DI ESSICCAZIONE PASTA FRESCA

- Realizzato in HDPE, senza BPA.
- Resistente alla temperatura: da -40 °C a 90 °C.
- Accessorio perfetto per la macchina per pasta HENDI (201619).

codice	mm	€
880999	600x400x(H)70	**22,75**

GRATTUGIA PER FORMAGGIO ELETTRICA

- Capacità di 30 chili all'ora.
- Funzionale e pratica, corpo stabile.
- Nonostante le dimensioni ridotte, il dispositivo offre prestazioni elevate.
- Ideale per grattugiare il formaggio parmigiano e altri formaggi a pasta dura.
- Motore protetto contro i sovraccarichi.
- Fornito con il contenitore per formaggio grattugiato da 1,3 L.
- Velocità: 1400 RPM.
- diametro del cilindro Ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	**584,35**



Cilindro in acciaio



226827

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

NEW

S.S. stainless steel | indoor | <110°C temp

CUOCIPASTA DA BANCO

- Serbatoio dell'acqua e cestelli per pasta in acciaio inossidabile 18/8.
- Compresi 5 cestelli:
  - 1 cestello grande (260x169x300 mm).
  - 2 cestelli medi (170 x 305 x 253 mm).
  - 2 cestelli piccoli (115x248x250 mm).
- Intervallo di temperatura regolabile: da 45 °C a 110 °C.
- Capacità serbatoio dell'acqua: 25L.
- Il riscaldatore è situato nella parte inferiore della camera coperta.
- La spia di controllo indica quando è stata raggiunta la temperatura impostata.
- Include un rubinetto per svuotarlo facilmente dall'acqua.
- Piedini antiscivolo.
- Include un blocco meccanico per impedire l'apertura accidentale della valvola di scarico.
- Protezione contro il surriscaldamento.

codice	litri	V	W	mm	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	**344,50**



240496





09

Cooling

Feel the ice experience





FRIGORIFERI E CONGELATORI PROFI LINE | SERIE 800

- L'alloggiamento interno ed esterno è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del coperchio posteriore esterno in acciaio zincato.
- Porta(e) chiudibili a chiave con comoda maniglia(e) curva.
- Raffreddamento forzato con sbrinamento automatico, compressore posizionato sopra la camera.
- Isolamento in schiuma di poliuretano dello spessore di 60 mm.
- Con ripiani regolabili, si adatta a contenitori fino a GN 2/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 ruote orientabili.
- Classe climatica: 5.

Guarda il video



232118, 232132



232125, 232149

Camera e struttura esterna in acciaio

RIPIANO PER FRIGORIFERI E CONGELATORI GN 2/1

- Ripiano in acciaio, rivestito in polietilene bianco, cablato.
- Misura - GN 2/1.

codice	mm	€
801888	530x650	**24,05**

	B	C	B	C
modello	frigorifero	congelatore	frigorifero a due porte	congelatore a due porte
codice	232118	232132	232125	232149
capacità	670 l	670 l	1240 l	1240 l
dimensioni	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dimensioni camera	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
campo	Ø8°C	-22/-17°C	Ø8°C	-22/-17°C
liquido refrigerante	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
classe energetica	B	C	B	C
ripiani	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo medio giornaliero	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potenza/tensione	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	120 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	**2 028,00**	**2 301,00**	**3 100,50**	**3 438,50**
RIPIANO GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	**42,25**	**42,25**	**42,25**	**42,25**







* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

Prezzi senza IVA e non vincolanti

FRIGORIFERI E CONGELATORI PROFI LINE | SERIE 700

- Struttura interno ed esterno realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del coperchio posteriore esterno realizzato in acciaio zincato.
- Sportello chiudibile a chiusura automatica con o senza maniglia curva.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato sopra la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 ruote piroettanti.
- Classe climatica: SN-ST.
- Liquido refrigerante: R600a



233108, 233115



233122, 233139

NEW

R600a R290

Camera e struttura esterna in acciaio

SET DI 4 PIEDINI PER FRIGORIFERI E CONGELATORI

- 4 piedini in acciaio inossidabile, regolabili fino a 60 mm
- Diametro: 55 mm
- Per armadi refrigerati e congelatori Profi Line e Kitchen Line

codice	€
941072	**84,50**

	C	D	C	D
modello	frigorifero	congelatore	frigorifero a due porte	congelatore a due porte
codice	233108	233115	233122	233139
capacità	410 l	440 l	900 l	900 l
dimensioni	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
dimensioni camera	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
campo	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLT potenza 1/4 KM	NE2124Z potenza 1/2 KM	EG AS100HLR potenza 1/3 KM	NEK2150GK potenza 3/4 KM
liquido refrigerante	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
classe energetica	C	D	C	D
climate class	5	4	5	4
ripiani	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
consumo medio giornaliero	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
potenza/tensione	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
peso	90 kg	90 kg	135 kg	135 kg
€	**1 755,00**	**1 943,50**	**2 437,50**	**2 697,50**







Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

FRIGORIFERI E CONGELATORI

arktic

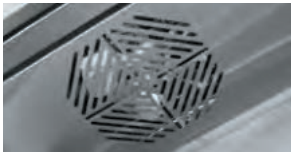
- Strutture interna e esterna in Acciaio Inox di alta qualità, coperchio posteriore in acciaio zincato.
- Raffreddamento forzato.
- Strato isolante spesso 50 mm
- Display digitale e termostato elettronico
- Compressore EMBRACO
- Dispersione automatica della condensa
- Classe climatica
- Porte auto chiudenti con serratura, apertura su lato sinistro
- Comode maniglie curve
- Dotato di 4 ruote di cui 2 pivottanti



233146

	D
modello	frigorifero-congelatore a due porte
codice	233146
capacità	420+420 l
dimensioni	1200x740x(H)1950 mm
dimensioni camera	frigorifero – 550x540x(H)1380 mm congelatore – 550x540x(H)1380 mm
campo	-2/8°C, -17/-22°C
compressor	frigorifero – EMT65HLR potenza 1/4 KM congelatore – NE2134Z potenza 1/2 KM
liquido refrigerante	frigorifero – R600a (80 g) congelatore – R290 (90 g)
classe energetica	D
ripiani	4+4 x 510x525 mm*
consumo medio giornaliero	8,22 kWh
potenza/tensione	870 W/230 V
peso	158 kg
€	**3 347,50**

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)





FRIGORIFERI E CONGELATORI KITCHEN LINE

arktic

- L'alloggiamento interno ed esterno sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Coperchio posteriore esterno in acciaio zincato.
- Raffreddamento statico assistito da ventola, compressore nella parte inferiore.
- Con filtro antiparticolato.
- Isolamento in schiuma di poliuretano, spessore 60 mm.
- Sportello autochiudente bloccabile, si apre sul lato sinistro.
- Comoda maniglia curva della porta.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 sono ruote orientabili.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Intervallo di temperatura: da -5 °C a 5 °C.

R600a R290 COOLANT





NEW

Camera e struttura esterna in acciaio

232729, 232514 232736



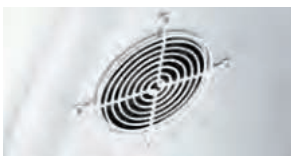
RIPIANO PER FRIGORIFERI E CONGELATORI GN 2/1

- Ripiano in acciaio, rivestito in polietilene bianco, cablato.
- Misura - GN 2/1.

codice	mm	€
801888	530x650	24,05

	D	D	D
modello	frigorifero	congelatore	frigorifero a due porte
codice	232729	232514	232736
capacità	580 l	580 l	1300 l
dimensioni	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
dimensioni camera	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
campo	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
liquido refrigerante	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
classe energetica	D	D	D
ripiani	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
consumo medio giornaliero	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
potenza/tensione	350 W/230 V	550 W/230 V	320 W/230 V
peso	110 kg	120 kg	180 kg
€	**1 755,00**	**1 885,00**	**2 597,40**







FRIGORIFERI E CONGELATORI BUDGET LINE

NEW arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Alloggiamento esterno in acciaio inossidabile.
- Raffreddamento assistito dalla ventola.
- Parete esterna posteriore e fondo in lamiera zincata.
- Interno in plastica ABS.
- Isolamento in schiuma ciclopentano spesso (C5H10) (fino a 65 mm), a seconda del modello, per una maggiore stabilità termica all'interno dell'armadio.
- Il termostato digitale altamente preciso consente di determinare con precisione la temperatura di conservazione.
- Ripiani regolabili con una capacità di carico di 30 kg ciascuno, a condizione che il peso nell'armadio del display di raffreddamento sia distribuito uniformemente.
- Ripiani fissi con componenti del sistema di congelamento, con una capacità di carico di 25 kg ciascuno, a condizione che il peso nell'armadio del display di congelamento sia distribuito uniformemente.
- Ripiano aggiuntivo nella parte inferiore della camera per aumentare lo spazio di stoccaggio (solo modelli selezionati – vedere tabella).
- Controllo elettromeccanico con display elettronico per indicare la temperatura impostata e quella effettiva.
- Con due piedi nella parte anteriore, consente una regolazione dell'altezza limitata (quando è necessario il livellamento del forno) e due ruote sul retro, ideali per spostare l'armadio (solo armadi con capacità di 400 e 600 l).
- Porte autochiudenti per ridurre il consumo di elettricità.
- Porte di blocco (con chiave).



236017
236079



236031
236093



236055
236116

FRIGORIFERO BUDGET LINE CON STRUTTURA ESTERNA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Intervallo di temperatura: 0/8°C

codice	litri	mm	dimensioni camera (mm)	ripiani (mm)	classe energetica	liquido refrigerante	isolamento (mm)	V	W	kg	€
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**682,50**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**1 098,50**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**1 287,00**

CONGELATORE BUDGET LINE CON STRUTTURA ESTERNA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Intervallo di temperatura: -23/-18°C

codice	litri	mm	dimensioni camera (mm)	ripiani (mm)	liquido refrigerante	isolamento (mm)	V	W	kg	€
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	Ripiani fissi, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**754,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	Ripiani fissi, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**1 222,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	Ripiani fissi, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**1 423,50**

FRIGORIFERI E CONGELATORI BUDGET LINE

NEW arktic

- Alloggiamento esterno in acciaio rivestito di bianco.
- Raffreddamento assistito dalla ventola.
- Parete esterna posteriore e fondo in lamiera zincata.
- Interni in plastica ABS.
- Isolamento in schiuma ciclopentano spesso (C5H10) (fino a 65 mm), a seconda del modello, per una maggiore stabilità termica all'interno dell'armadio.
- Il termostato digitale altamente preciso consente di determinare con precisione la temperatura di conservazione.
- Ripiani regolabili con una capacità di carico di 30 kg ciascuno, a condizione che il peso nell'armadio del display di raffreddamento sia distribuito uniformemente.
- Ripiani fissi con componenti del sistema di congelamento, con una capacità di carico di 25 kg ciascuno, a condizione che il peso nell'armadio del display di congelamento sia distribuito uniformemente.
- Ripiano aggiuntivo nella parte inferiore della camera per aumentare lo spazio di stoccaggio (solo modelli selezionati – vedere tabella).
- Controllo elettromeccanico con display elettronico per indicare la temperatura impostata e quella effettiva.
- Con 2 piedi nella parte anteriore, consente una regolazione dell'altezza limitata (quando è richiesto il livellamento del forno) e due ruote sul retro, ideali per spostare l'armadio (solo armadi con capacità di 400 e 600 l).
- Porte autochiudenti per ridurre il consumo di elettricità.
- Porte di blocco (con chiave).

R600a R290 COOLANT



236000
236062



236024
236086



236048
236109

FRIGORIFERO CON STRUTTURA ESTERNA IN ACCIAIO VERNICIATO BIANCO BUDGET LINE

- Intervallo di temperatura: 0/8°C

codice	litri	mm	dimensioni camera (mm)	ripiani (mm)	classe energetica	liquido refrigerante	isolamento (mm)	V	W	kg	€
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**630,50**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**1 007,50**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**1 189,50**

CONGELATORE BUDGET LINE CON STRUTTURA ESTERNA IN ACCIAIO VERNICIATO BIANCO

- Intervallo di temperatura: -23/-18°C

codice	litri	mm	dimensioni camera (mm)	ripiani (mm)	liquido refrigerante	isolamento (mm)	V	W	kg	€
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	Ripiani fissi, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**695,50**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	Ripiani fissi, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**1 124,50**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	Ripiani fissi, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**1 293,50**

REFRIGERATORI E SURGELATORI PROFI LINE

- Struttura interna ed esterna realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del pannello posteriore esterno realizzato in acciaio zincato.
- Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato vicino alla camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.

R600a R290 COOLANT

Camera e struttura esterna in acciaio

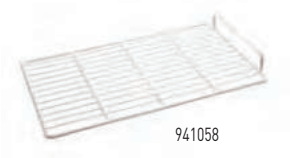


232040, 232064



232057, 232699

modello	frigorifero a due porte	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	232040	232064	232057	232699
capacità	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensioni	1360x700x(H)879 mm	1360x700x(H)910 mm	1795x700x(H)879 mm	1796x700x(H)879 mm
dimensioni camera	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
campo	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR potenza 1/4 KM	EGU130HLR potenza 1/2 KM	EGAS100HLR potenza 1/3 KM	NEK2140Z potenza 2/3 KM
liquido refrigerante	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
classe energetica	A	C	A	C
ripiani	2+2 x GN 1/1*	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
consumo medio giornaliero	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
potenza/tensione	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	**1 885,00**	**2 340,00**	**2 281,50**	**2 561,00**



941058

RIPIANO PER FRIGORIFERI E CONGELATORI PROFI LINE

- Per frigoriferi e congelatori Arktic banconi Profi Line 232040 232057 232064.

codice	€
941058	**18,85**

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

Prezzi senza IVA e non vincolanti

BANCO FRIGORIFERO LINEA PROFI | SERIE 700

- Struttura interna ed esterna realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del pannello posteriore esterno realizzato in acciaio zincato.
- Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato vicino alla camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.

R600a R290 COOLANT

NEW

Camera e struttura esterna in acciaio



233764



237069

	B	A
modello	frigorifero a quattro cassetti	frigorifero a sei cassetti
codice	233764	237069
capacità	280 l	420 l
dimensioni	1360x700x(H)858 mm	1795x700x(H)879 mm
dimensioni camera	822x570x(H)580 mm	1257x 570x(H)580 mm
campo	-2/8°C	0/8°C
compressor	EMT65HLR potenza 1/4 KM	Cubigel compressor HP 1/5
liquido refrigerante	R600a (120 g)	R290
classe energetica	B	A
cassetti	4	6
consumo medio giornaliero	1,34 kWh	1,98 kWh
potenza/tensione	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	95 kg	116 kg
€	**2 671,50**	**3 959,15**







Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

KITCHEN LINE | 600 SERIE

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalature regolabili.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-ST.
- Liquido refrigerante:R600a.

R600a R290 COOLANT

Camera e struttura esterna in acciaio



233344, 233351



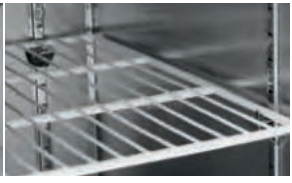
233382, 233399

	B	C	B	C
modello	frigorifero a due porte	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	233344	233351	233382	233399
capacità	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensioni	1200x600x(H)886 mm	1200x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm
dimensioni camera	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
campo	-2/8°C	-22/-17°C	2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR potenza 1/4 KM	NE2134Z-263CA potenza 1/2 KM	FFI10HAK potenza 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA potenza 1/2 KM
liquido refrigerante	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
classe energetica	B	C	B	C
climate class	5	4	5	4
ripiani	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
consumo medio giornaliero	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
potenza/tensione	300 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	**1 677,00**	**1 787,50**	**2 021,50**	**2 262,00**

RIPIANO	949276	949276	954775	956113	954775	956113
			sinistro/destro	centrale	sinistro/destro	centrale
€	**12,95**	**12,95**	**17,55**	**18,85**	**17,55**	**18,85**







* Portata massima del ripiano ca. 15 kg (con carico uniformemente distribuito)

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

arktic

cooling

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini in plastica regolabili.
- Sbrinamento automatico con evaporatore di condensa.
- Classe climatica: 5.

R600a COOLANT

Camera e struttura esterna in acciaio



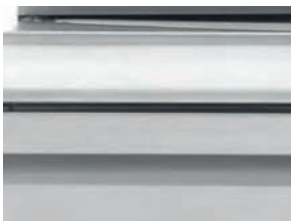
232019 232026

	A	A
modello	frigorifero a due porte	frigorifero con tre porte
codice	232019	232026
capacità	300 l	380 l
dimensioni	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dimensioni camera	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a
classe energetica	A	A
ripiani	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)
potenza/tensione	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	**1 248,00**	**1 761,50**
RIPIANO	931561	931561
€	**18,85**	**18,85**

Ripiani regolabili



Comode maniglie



Display per controllo temperatura



BANCHI PIZZA

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- 4 piedini antiscivolo in plastica regolabili.
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- Classe climatica: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

NEW

Camera e struttura esterna in acciaio



220245

NEW



220252

modello	A Banco pizza con piano di lavoro in granito, 3 porte	B Banco pizza con piano di lavoro in granito, 3 porte
codice	220245	220252
capacità	250 l	420 l
dimensioni	1510x800x(H)875 mm	2010x800x(H)875 mm
dimensioni camera	510x595x(H)830 mm	510x595x(H)830 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a
classe energetica	A	B
climate class	5	5
ripiani	2	2
potenza/tensione	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	70 kg	70 kg
€	**2 437,50**	**2 372,50**

Display per controllo temperatura



Ripiani regolabili



Piano di lavoro in granito









Camera e struttura esterna in acciaio



220245



220252

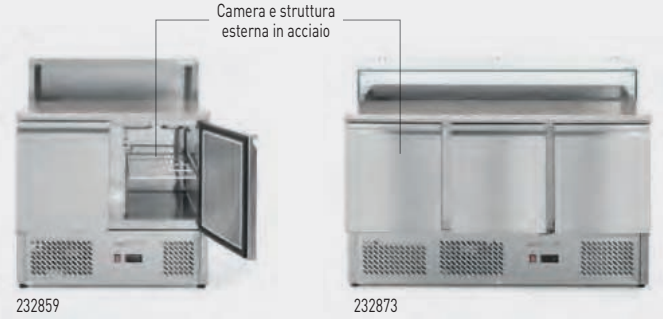
modello	Banco pizza a 2 porte 7 cassetti 280L	Banco da pizza con tre porte e vetrinetta refrigerata 380+40L
codice	232842	232033
capacità	250 l	254 l
dimensioni	2020x802x(H)1000 mm	1400x700x(H)1491 mm
dimensioni camera	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a (120 g)	R600a (70 g + 40 g)
classe energetica	A	A
climate class	5	banco da pizza – 4, vetrinetta refrigeratay – 5
ripiani	7 cassetti	3 ripiani
consumo medio giornaliero	1,38 kWh	banco da pizza – 1,6 kW, vetrinetta refrigerata – 1,55 kW
potenza/tensione	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	300 kg	193+41 kg
	Dotato di 7 cassetti non raffreddati di 400x620x (H) 65 mm. Dimensioni della camera: 1480x670x (H) 570 mm.	Unità di raffreddamento superiore statica. Gruppo frigo per 6x GN 1/4, dimensioni 1405x335x(H)435 mm.
€	**3 230,50**	**2 944,50**

BANCHI PIZZA

arktic lp

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- 4 piedini antiscivolo in plastica regolabili.
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- Classe climatica: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

COOLANT • COOLANT • R600a



232859 232873

	Banco pizza con due porte 300 L	Banco pizza 3 porte 380 L
codice	232859	232873
	Ricoperto in acciaio inossidabile, GN che si adatta a contenitori GN 1/6 da 5x (altezza massima 150 mm).	Con struttura a vetro capace di ospitare 8 contenitori GN 1/6 da (altezza massima 150 mm).
capacità	300 l	380 l
dimensioni	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensioni camera	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a
ripiani	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)
potenza/tensione	310 W/230 V	220 W/230 V
peso	94 kg	180 kg
€	**1 371,50**	**1 963,00**
RIPIANO	931561	956403
€	**18,85**	**24,65**







VETRINA REFRIGERATA DA BANCO

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Con display in vetro temprato.
- Vasca interna raffreddata a raffreddamento statico.
- Spessore isolamento 40 mm (materiale: C5H10).
- Display digitale, termostato elettronico.
- Campo di temperatura: da -2°C a 8°C.
- Compressore EMBRACO.
- Compressore: EMT45HLR con potenza di 1/5 cv.
- Auto scongelamento.
- Raffreddamento: R600a (40 g).
- Classe climatica: 4 Funziona agevolmente con temperature ambiente fino a 32 ° C e umidità relativa fino al 60%.
- 4 Piedini in plastica regolabili.
- Tutte le vetrine vengono consegnate senza contenitori GN.



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **5x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **5x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

VETRINA REFRIGERATA GN 1/4

- Con display in vetro temperato.
- Adatto per teglie 1/4 GN fino a 150 mm di profondità.

codice	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	**643,50**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	**773,50**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	**884,00**

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3

- Con display in vetro temperato.
- Per GN 1/3 - altezza massima 150mm.

codice	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	**682,50**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	**793,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	**864,50**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	**981,50**

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3

- Con coperchio in acciaio inossidabile.
- Adatto a contenitori GN 1/3 con altezza massima di 150 mm.

codice	-	V	W	mm	€
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)630	**864,50**
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x420x(H)630	**923,00**
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x420x(H)630	**682,50**
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)630	**793,00**
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)630	**981,50**



233948

SALADETTE

arktic lp

- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini antiscivolo regolabili in plastica.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT



232781

Camera e struttura esterna in acciaio



232798



232880





modello	Saladette a due porte con vetrinetta	Saladette a tre porte con vetrinetta	Saladette a due porte con vetrinetta
codice	232781	232798	232880
	Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori GN 1/1 e GN 1/6 2x (altezza massima 150 mm)	Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori 4x GN 1/1 (altezza massima 150 mm)	Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 5x (altezza massima 150 mm). Dimensioni display GN: 900x265x(H)195 mm.
capacità	300 l	380 l	300 l
dimensioni	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensioni camera	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
ripiani	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)	2 ripiani (335x570 mm)
potenza/tensione	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	**1 475,50**	**2 067,00**	**1 293,50**
RIPIANO	956403	956403	956403
€	**24,65**	**24,65**	**24,65**

SALADETTE

arktic lp

- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini antiscivolo regolabili in plastica.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.



232897

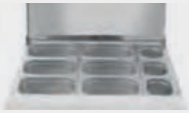


232804



232811







Saladette a tre porte con vetrinetta	Saladette a due porte	Saladette a tre porte
232897	232804	232811
Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 8x (altezza massima 150 mm). Dimensioni display GN: 1365x265x(H)195 mm.	Con coperchio in inox che si apre su uno spazio per 2 GN 1/1 e 3 GN 1/6 con altezza massima di 150 mm. Piano di lavoro in plastica: 900x135x(H)20 mm.	Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori 4x GN 1/1 (altezza massima 150 mm). Piano di lavoro in plastica: 1365x135x(H)20 mm.
380 l	300 l	380 l
1365x700x(H)1055 mm	900x700x(H)888 mm	1365x700x(H)888 mm
1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
R600a	R600a	R600a
3 ripiani (335x570 mm)	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)
310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
105 kg	68 kg	87 kg
1 963,00	**1 248,00**	**1 761,50**
956403	931561	956403
24,65	**18,85**	**24,65**

ARMADI PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION — 18/10 stainless steel — ABS plastic

- Corpo, telaio e maniglia della porta in acciaio inossidabile AISI 304.
- Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E che aumenta l'efficienza energetica bloccando la luce infrarossa e i raggi UV dall'esterno e impedendo al calore di trasferirsi all'interno. Il blocco della porta è incluso.
- Contenitore dell'acqua distillata in ABS – l'acqua distillata deve essere riempita manualmente.
- Notifica sul display e allarme acustico per avvisare quando l'umidità è inferiore al 15% per consentire all'utente di riempire il contenitore dell'acqua.
- Allarme che indica che la porta è aperta da più di 3,5 minuti – protezione contro l'interruzione incontrollata delle condizioni nella camera.
- Lampada di sterilizzazione UVC integrata per prevenire la crescita batterica e garantire un ambiente sicuro per la carne; quando lo sportello viene aperto durante il processo di frollatura, i batteri non hanno la possibilità di svilupparsi.
- Raffreddamento forzata mediante ventilatore che assicura il livello richiesto di circolazione dell'aria.
- Luci LED posizionate su entrambi i lati della camera e sul soffitto.
- Carico massimo per gancio: 25 kg.
- Carico massimo della barra di sospensione: 50 kg.
- Intervallo di temperatura: 1-25 °C.
- Intervallo di umidità regolabile: 60-85%.
- Il livello di umidità corrente viene visualizzato sul pannello.
- Refrigerante: R600a.



221433

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Carico massimo per ripiano: 30 kg.
- Nell'armadio sono presenti:
  - 3 ripiani,
  - 1 barra di sospensione,
  - 3 ganci,
  - vassoio del sale (sale non incluso),

codice	litri	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	**3 503,50**

NEW



204986

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Struttura esterna in metallo verniciato a polvere nero.
- Incluso nell'armadio:
  - 3 ripiani.
  - 1 barra di sospensione.
  - 3 ganci.
- Vassoio del sale (sale non incluso).
- Tutti gli elementi di cui sopra sono realizzati in acciaio inossidabile 18/8.

codice	litri	V	W	mm	€
204986	352	230	170	695x760 x(H)1720	**4 283,50**



204962

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Carico massimo per ripiano: 25 kg.
- Nell'armadio sono presenti:
  - 3 ripiani,
  - 1 barra di sospensione,
  - 3 ganci,
  - vassoio del sale (sale non incluso),

codice	litri	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	**4 153,50**

ARMADIO PER FROLLATURA DA BANCO

- Corpo, telaio della porta e maniglia della porta in acciaio inossidabile 18/8.
- Porta realizzata con 2 strati di vetro temperato colorato Low-E.
- Il blocco della porta è incluso.
- Contenitore dell'acqua distillata in ABS – l'acqua distillata deve essere riempita manualmente.
- Visualizza la notifica e l'allarme acustico quando l'umidità del serbatoio dell'acqua scende al di sotto del 15%.
- Allarme che indica che la porta è aperta per più di 3,5 minuti.
- Lampada di sterilizzazione UVC integrata.
- Raffreddamento forzato mediante ventilatore.
- Luci LED posizionate su entrambi i lati della camera e sul soffitto.
- Carico massimo per gancio: 25 kg.
- Carico massimo della barra di sospensione: 50 kg.
- Intervallo di temperatura: 1 °C-25 °C.
- Intervallo di umidità regolabile: 60-85%.
- Viene visualizzato il livello di umidità attuale.
- Condizioni termiche, di ventilazione e di umidità adeguate per la carne secca che invecchia.
- Ganci e vassoio del sale inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
204979	138	230	350	600x545x(H)900	**1 553,50**

NEW



204979

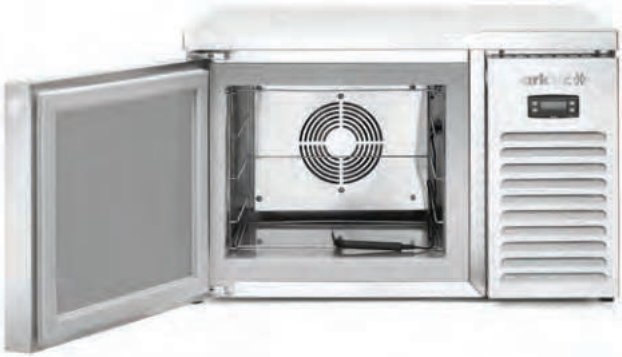
ABBATTITORI

- Camera adatta per contenitori GN 1/1 e vassoi 600x400 mm.
- Sonda fornita come standard, raffreddamento forzato, sbrinamento manuale.
- Vassoio condensantore sotto il dispositivo.
- Funzioni separate per il ciclo di congelamento dei gelati (-20 °C) e il congelamento superficiale profondo (-40 °C).
- Illuminazione LED interna.
- Porta autochiudente dotata di blocco di serie.
- Allarme acustico e visivo a porte aperte.
- Direzione apertura porta regolabile.
- Microinterruttore che fa scattare il dispositivo quando la porta si apre.
- Termostato digitale.
- Alloggiamento e camera in acciaio inossidabile.
- Classe climatica 5, funzionamento regolare a una temperatura ambiente fino a +40 °C.
- Refrigerante: R290.
- Altezza regolabile dei piedini in acciaio inossidabile.



232170 232187 232491

codice	capacità camera	distanza tra i supporti dei vassoi (mm)	capacita´di raffreddamento a +3°C (kg/cycle)	capacita´di congelamento a -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensioni interne della camera (mm)	mm	kg	€
232170	5× GN 1/1 o 5× 600×400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	**3 334,50**
232194	7× GN 1/1 o 7× 600×400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	**5 622,50**
232187	10× GN 1/1 o 10× 600×400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	**5 518,50**
232491	15× GN 1/1 o 15× 600×400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	**9 873,50**



237731

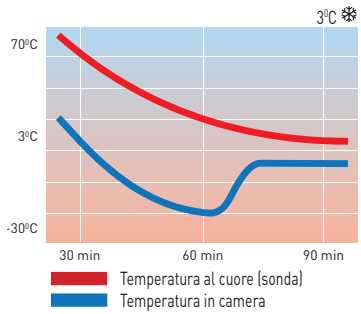
REFRIGERATORE SABBIATURA 3X GN 2/3

- Struttura e camera in Acciaio Inox 18/8
- Dimensioni camera 340x365x/H(270 mm e può contenere 3x contenitori GN2/3, distanza tra le guide di 68 mm.
- Con display digitale.
- Il termostato misura la temperatura della camera ma può anche misurare la temperatura „al cuore" con la sonda inclusa.
- Raffreddamento forzato, con sbrinamento manuale.
- Funzione di mantenimento automatico - alla fine del ciclo il dispositivo mantiene la temperatura raggiunta.
- Evaporatore protetto dalla corrosione.
- Efficienza di raffreddamento: 7 kg (+90 °C/ +3°C)/ciclo.
- Efficienza di congelamento: 5 kg (+90°C/ -18°C)/cycle.
- Strato isolante in schiuma di poliuretano spessa 60 mm.
- Allarme per porta aperta auditivo e visivo, il raffreddamento si ferma a porta aperta.
- Piedini in acciaio inox regolabili.
- Classe climatica: 4, funziona bene in ambienti fino a 38°C
- Refrigerante: R290.
- Peso netto: 44 kg.

codice	V	W	mm	€
237731	230	420	660x640x(H)525	**2 463,50**

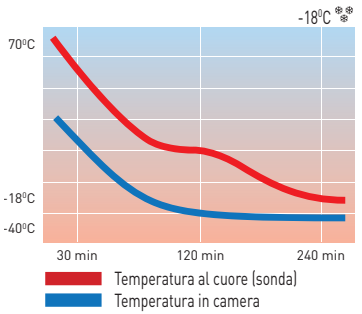
Abbattimento da + 90 °C a + 3 °C

Questo processo consente di abbassare la temperatura del cibo a + 3 °C in tempi brevissimi, in linea con gli standard HACCP.
La velocità di raffreddamento adeguata aiuta a ridurre la crescita dei batteri nell'intervallo da + 65 °C a + 10 °C.
L'abbattimento aiuta a mantenere la qualità, il colore e gli odori del cibo e prolunga il periodo di stoccaggio



Congelare da + 90 °C a -18 °C

Il potente sistema di raffreddamento e aria forzata di -40 °C nella camera porta la temperatura interna del cibo rapidamente a -18 °C. Evita che si creino grandi cristalli di ghiaccio, che danneggiano la struttura interna del cibo.
Il congelamento rapido produce un gran numero di piccoli cristalli che conserva le proprietà originali del cibo: sapore, colore, struttura e le sostanze nutritive, e aiuta a estendere il periodo di stoccaggio.



arktic

Al aluminium

NEW

R600a COOLANT



235904



233856

CONGELATORE A POZZETTO

- Alloggiamento in alluminio.
- La porta è realizzata in lamiera d'acciaio preverniciata ricoperta di film in PVC.
- Con coperchio autochiudente bloccabile.
- Raffreddamento forzato dell'aria con sbrinamento manuale, compressore posizionato sotto la camera.
- Isolamento in schiuma dello spessore di 70 mm.
- Illuminazione LED brillante nella camera.
- Display digitale della temperatura e controller manuale.
- Dotato di 2 ruote e 2 piedini regolabili.
- Intervallo di temperatura: da -18 °C a -26 °C.

codice	litri	V	W	mm	€
235904	93	230	105	574x608x(H)845	**318,50**
235911	140	230	70	754x608x(H)845	**383,50**

CONGELATORE A POZZETTO

- Alloggiamento in alluminio.
- La porta è realizzata in lamiera d'acciaio preverniciata ricoperta da film in PVC.
- Con coperchio autochiudente bloccabile.
- Raffreddamento forzato dell'aria con sbrinamento manuale, compressore posizionato sotto la camera.
- Isolamento in schiuma con spessore di 70 mm.
- Illuminazione LED brillante nella camera.
- Display digitale della temperatura e controller manuale.
- Dotato di 2 ruote e 2 piedini regolabili o 6 ruote su modelli più grandi.
- Intervallo di temperatura: da -18 °C a -26 °C.

codice	litri	V	W	mm	€
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**455,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**533,00**

30-90°C

2-10°C



274064

274057

NEW S.S. stainless steel

BUFFET RISCALDATO

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile con compensato nero.
- Adatto per 4 contenitori GN 1/1 – profondità max. 150 mm.
- Fornito con 4 contenitori GN 1/1.
- Dotato di una luce nel tettuccio.
- La copertura può essere abbassata per fungere da copertura, fissata con fermi.
- Guide per vassoi pieghevoli su entrambi i lati.
- 2 ripiani sotto il banco.
- Dotato di 4 ruote.
- Temperatura regolabile da 30°C a 90°C.

codice	campo	V	W	mm	€
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	**2 983,50**

NEW S.S. stainless steel

BUFFET REFRIGERATO PER INSALATE

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile con compensato nero.
- Adatto per 4 contenitori GN 1/1 - profondità max. 150 mm.
- Fornito con 4 contenitori GN 1/1.
- Dotato di una luce nel tettuccio.
- La copertura può essere abbassata per fungere da copertura, fissata con fermi.
- Guide del vassoio pieghevoli su entrambi i lati.
- Ripiano grande sotto il banco.
- Dotato di 4 ruote.
- Temperatura regolabile da 2 °C a 10 °C.
- Classe climatica: 4.

codice	campo	V	W	mm	€
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	**2 983,50**

VETRINA REFRIGERATA SUSHI

NEW arktic ABS plastic 18/0 stainless steel

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento in ABS.
- Con vetro temperato.
- Comodo accesso all'interno della camera grazie alle porte scorrevoli situate sul retro.
- Raffreddamento statico con funzione di sbrinamento automatico.
- All'interno della camera sono installati una luce LED e un evaporatore.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Intervallo di temperatura: 0°C-12°C.

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT



274071



274088



274040

codice	274040	274088	274071
dimensioni	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
capacità	5x GN 1/2 (H)40 mm	6x GN 1/3 (H) 40 mm	4x GN 1/3 (H)40 mm
campo	0/12°C	0/12°C	0/12°C
climate class	4	4	4
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
potenza/tensione	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V
€	**1 202,50**	**1 105,00**	**975,00**









Possibilità di inserire una immagine grafica

233757

VETRINA REFRIGERATA SUSHI 5X GN 1/3

- Custodia in acciaio inossidabile con rivestimento bianco.
- Doppio coperchio in vetro curvo sul davanti.
- Accessibile attraverso due porte scorrevoli sul retro o tramite la copertura in vetro curva sollevata.
- Raffreddamento statico con sbrinamento automatico.
- Raffredda da 0 °C a 6 °C.
- Puo´ contenere 5 contenitori GN 1/3 - max. (H)40 mm.
- Dotato di luce LED ed evaporatore nella parte superiore.
- Controller e display digitale della temperatura.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di efficienza energetica: B.
- Classe climatica: 3.
- I contenitori GN non sono inclusi.

codice	campo	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	**975,00**



233702



233719

VETRINA REFRIGERATA DA BANCO

- Struttura in acciaio inossidabile con copertura frontale in vetro curvo e pannelli laterali in vetro.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli in vetro sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- 2 ripiani cromati inclusi.
- Chiara illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: B.

codice	litri	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	**1 053,00**
233719	160	230	160	885x570x(H)680	**1 150,50**

Cr chrome plated · S.S. stainless steel

Guarda il video

Raffreddamento ad aria forzata



Display digitale

PIASTRE PANINI

pagina 280





Guarda il video



233689

18/0 stainless steel

indoor

CONGELATORE VETRINA PER GELATO

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile, con vetro temperato.
- Raffreddamento statico con funzione di sbrinamento automatico.
- Display digitale e intervallo di regolazione della temperatura: da -25 °C a -18 °C.
- Piedini regolabili in altezza.
- Refrigerante: R290.
- Classe climatica: 4.
- Etichetta energetica: A.
- Include 4 contenitori con capacità di 5L ciascuno e altezza di 150 mm.

codice	campo	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	**1 605,50**



Guarda il video



233672

S.S. stainless steel

VETRINA PER INSALATE DA BANCO

- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di copertura in vetro ricurvo e di facile apertura.
- Adatto a 8x GN 1/6 GN o 4x GN 1/3, adatto a contenitori alti 100 mm; GN non incluso.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento diretto con sbrinamento automatico.
- Piedini regolabili.
- Campo di temperatura: 0/3°C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 4
- Classe energetica: C.

codice	campo	V	W	mm	€
233672	0/-3°C	230	105	775x615x(H)235	**981,50**

VETRINE ESPOSITIVE REFRIGERATE

- Struttura per vetrina realizzata in polimeri ABS+PVC, con doppio vetro.
- Alloggiamento dell'unità in ABS.
- Raffreddamento forzato con sbrinamento automatico, compressore posizionato sotto la camera.
- Il condotto dell'aria all'esterno del vetro soffia aria sul vetro per rimuovere e prevenire la condensa.
- Resistenti ripiani rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione LED brillante nel soffitto.
- Controllore e display digitale della temperatura.
- Classe climatica: 4

Guarda il video



233610 233627 233634 233238

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 58 LITRI

- Con 2 ripiani.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze a differenza del vecchio sistema acceso o spento.
- Classe energetica: B (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233610	Bianca	230	170	452x406x(H)830	**682,50**
233627	Nera	230	170	452x406x(H)830	**682,50**

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 68 LITRI

- Con 3 ripiani.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze a differenza del vecchio sistema acceso o spento.
- Classe energetica: B (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233634	Bianca	230	170	444x397x(H)875	**695,50**
233238	Nera	230	170	444x397x(H)875	**695,50**



Flusso di aria esterno per rimuovere e prevenire la condensa



Porta a doppio vetro facile da aprire



Controllo digitale

VETRINE ESPOSITIVE REFRIGERATE

- Struttura per vetrina realizzata in polimeri ABS+PVC, con doppio vetro.
- Alloggiamento dell'unità in ABS.
- Raffreddamento forzato con sbrinamento automatico, compressore posizionato sotto la camera.
- Il condotto dell'aria all'esterno del vetro soffia aria sul vetro per rimuovere e prevenire la condensa.
- Resistenti ripiani rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione LED brillante nel soffitto.
- Controllore e display digitale della temperatura.
- Classe climatica: 4


233641


233658


233665


233269

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 78 LITRI

- Con 3 ripiani.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze a differenza del vecchio sistema acceso o spento.
- Classe energetica: B (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233641	Bianca	230	170	444x397x(H)940	**708,50**
233658	Nera	230	170	444x397x(H)940	**708,50**

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 98 LITRI

- Con 4 ripiani.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze a differenza del vecchio sistema acceso o spento.
- Classe energetica: C (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233665	Bianca	230	210	444x397x(H)1100	**773,50**
233269	Nera	230	210	444x397x(H)1100	**773,50**


Comode maniglie per apertura porte


Raffreddamento forzato


Illuminazione a LED

VETRINE ESPOSITIVE REFRIGERATE

- Struttura per vetrina realizzata in polimeri ABS+PVC, con doppio vetro.
- Alloggiamento dell'unità in ABS.
- Raffreddamento forzato con sbrinamento automatico, compressore posizionato sotto la camera.
- Il condotto dell'aria all'esterno del vetro soffia aria sul vetro per rimuovere e prevenire la condensa.
- Resistenti ripiani rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione LED brillante nel soffitto.
- Controllore e display digitale della temperatura.
- Classe climatica: 4

R600a COOLANT

Guarda il video



233696



233290



4 ruote 2 con freno



Porta a doppio vetro, curva e facile da aprire

VETRINA ARMADIO REFRIGERATA, 270 LITRI

- Con 5 ripiani e su ruote, 2 delle quali con freno.
- Classe energetica: C.
- Temperatura: 0/6 ° C.
- Refrigerante: R290.

codice	-	V	W	mm	€
233696	blanco	230	290	550x520x(H)1870	1 521,00
233290	nero	230	290	556x526x(H)1913	1 521,00

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S. stainless steel

R600a R290 COOLANT

Guarda il video



233825



233832

VETRINA DA DESSERT ROTONDA

- struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani in vetro regolabili.
- Chiara illuminazione a LED su 2 lati.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 6
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: B.

codice	litri	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	**1 150,50**

VETRINA DA DESSERT ROTONDA

- Struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 4 ripiani in vetro regolabili.
- Chiara illuminazione a LED su 2 lati.
- Dotato di 5 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290.
- Classe energetica: B.

codice	litri	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	**3 412,50**

VETRINE REFRIGERATE CON ACCESSO POSTERIORE

- Struttura in acciaio inossidabile dotata di doppi vetri.
- Accessibile tramite una porta sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore e sotto ogni scaffale.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Refrigerante: R290.

233306



233306

233443
233320



233320

VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI

- Dotato di 3 ripiani in vetro leggermente inclinati regolabili.
- Classe energetica: C.
- Intervallo di temperatura: 0°-6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	**2 905,50**

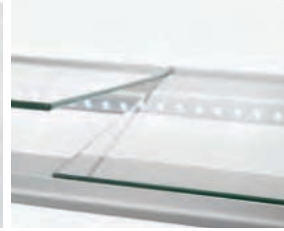
VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI

- Dotato di 3 ripiani in vetro leggermente inclinati regolabili.
- Classe energetica: B.
- Intervallo di temperatura: 0°-6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	**3 081,00**
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	**3 497,00**



Accesso posteriore con porte in doppio vetro



Illuminazione LED sotto ogni ripiano



Convezione dell'aria refrigerata

VETRINE REFRIGERATE CON ACCESSO POSTERIORE

- Struttura in acciaio inossidabile dotata di doppi vetri.
- Accessibile tramite una porta sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore e sotto ogni scaffale.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Refrigerante: R290.

Guarda il video

233337



233337

233450
233375
233467



233375

VETRINE REFRIGERATE CON 2 RIPIANI

- Dotato di 2 ripiani in vetro regolabili.
- Classe energetica: C.
- Intervallo di temperatura: 0°/6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	**2 756,00**

VETRINE REFRIGERATE CON 2 RIPIANI

- Dotato di 2 ripiani in vetro regolabili.
- Classe energetica: B.
- Intervallo di temperatura: 0°-6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	**3 341,00**
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	**3 822,00**
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	**4 498,00**



Illuminazione a LED



Controllo elettronico della temperatura



4 ruote girevoli

FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento ventilato.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.

NEW






	porta singola	porta singola	porta doppia	porte doppie scorrevoli
codice	233900	226568	235829	233917
capacità	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensioni	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
ripiani	2 ripiani cromati	3 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
ripiano dimensioni	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
potenza/tensione	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	**708,50**	**741,00**	**949,00**	**949,00**







	porte triple scorrevoli	porta singola	porta doppia
codice	235836	233924	233931
capacità	308 L	300 L	477 L
dimensioni	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	4 ripiani cromati	8 ripiani cromati
ripiano dimensioni	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R290
potenza/tensione	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	**1 339,00**	**1 137,50**	**1 742,00**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento ventilato.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.

NEW



	porta singola	porta singola	porta doppia	porte doppie scorrevoli
codice	236871	236864	236895	236888
capacità	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensioni	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
ripiani	2 ripiani cromati	3 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
ripiano dimensioni	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
potenza/tensione	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	**708,50**	**747,50**	**942,50**	**942,50**



	porte triple scorrevoli	porta singola	porta doppia
codice	236901	236956	237014
capacità	308 L	300 L	477 L
dimensioni	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	4 ripiani cromati	8 ripiani cromati
ripiano dimensioni	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R290
potenza/tensione	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	**1 339,00**	**1 137,50**	**1 742,00**

FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento ventilato.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.

R600a R290 COOLANT



233788 233795

	porta singola	porta doppia
codice	233788	233795
capacità	254 L	512 L
dimensioni	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC
ripiano dimensioni	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R290
potenza/tensione	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	**1 157,00**	**1 800,50**

Illuminazione a LED nella camera.



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.





HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento ventilato.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.

arktic

NEW

R600a R290 COOLANT



236932



236949

	porta singola	porta doppia
codice	236932	236949
capacità	254 L	512 L
dimensioni	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC
ripiano dimensioni	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R290
potenza/tensione	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	**1 163,50**	**1 800,50**

Illuminazione a LED nella camera.



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.





FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento ventilato.
- Sbrinamento automatico.



236925

FRIGORIFERO POSTERIORE DA BAR CON PORTA SINGOLA

codice	campo	V	W	mm	€
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	**825,50**

- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.



236918

FRIGORIFERO DA BAR POSTERIORE CON DOPPIE PORTE SCORREVOLI

codice	campo	V	W	mm	€
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	**1 098,50**



233412

CONGELATORE VETRINA DA BANCO 90L

- Struttura interna in polistirene ad alto impatto (HIPS) e polipropilene.
- Struttura esterna in acciaio verniciato.
- La porta con serratura è dotata di triplo vetro e resistenza per evitare l'appannamento.
- Raffreddamento ad aria forzata, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani regolabili in PVC.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore del congelatore.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con pulsante di sbrinamento.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290.
- Classe energetica: C.

codice	campo	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	**1 085,50**

arktic

ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW



8x | 3-18°C | 2 zone | 3 colori

FRIGORIFERO DA BANCO, CANTINA A 2 ZONE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Frigorifero per vini a doppia zona.
- Con controllo touch screen.
- Le zone regolabili in modo indipendente (3 °C-18 °C) mantengono i rossi e i bianchi alle loro corrette temperature di servizio.
- Luci LED all'interno della camera (3 colori tra cui scegliere: bianco, ambra, blu freddo).
- Capacità fino a 8 bottiglie.
- Può essere utilizzato sia per bottiglie aperte che per bottiglie chiuse.
- Assicura una temperatura del vino costante.

codice	campo	V	W	mm	€
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	**1 215,50**





CANTINETTE PER VINO A DUE ZONE

- La doppia zona consente di impostare una temperatura diversa per ciascuna zona.
- Struttura nera, porta a vetro senza bordi dotata di elegante maniglia in acciaio inossidabile.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posizionato dietro la camera.
- Con chiara illuminazione a LED superiore.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: N-ST.
- Refrigerante: R600a.

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION — S.S. stainless steel — indoor

NEW

LA TEMPERATURA IDEALE PER OGNI VINO (DAI ROSSI AI BIANCHI)

Temperatura	Tipi di vino
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

R600a COOLANT



	max 46x	max 91x	max 124x	max 131x
codice	237106	237113	237120	237137
capacità	137 l max 46 bottiglie di vino	230 l max 91 bottiglie di vino	265 l max 124 bottiglie di vino	418 l max 131 bottiglie di vino
dimensioni	570x595x(H)820 mm	569x595x(H)1215 mm	569x595x(H)1397 mm	680x595x(H)1760 mm
ripiani	4+1	9+1	10 + 2	15
campo	5÷18°C	5÷18°C	5÷18°C	5÷18°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
classe energetica	G	G	G	G
climate class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
tensione	230 V	230 V	230 V	230 V
€	**1 037,40**	**1 456,00**	**1 586,00**	**1 995,50**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

CANTINETTA PER VINI, 1 ZONA, 300 BOTTIGLIE

- Dotata di un'unica zona di raffreddamento con temperatura regolabile da 5°C a 22°C.
- L'armadietto è realizzato in acciaio inossidabile con finitura a polvere nera.
- Dispone di ripiani in filo metallico cromato nero che consentono di impilare le bottiglie in modo flessibile.
- Ideale per applicazioni Horeca professionali.
- Perfetta per la conservazione del vino a lungo termine in condizioni termiche ottimali.
- Porta in vetro temperato senza telaio con robusta maniglia in acciaio inox.
- La porta è dotata di serratura con chiave per una maggiore sicurezza.
- Il raffreddamento statico assistito da ventola assicura una distribuzione uniforme della temperatura.
- Funzione di sbrinamento automatico per una maggiore praticità e una manutenzione ridotta.
- Display digitale e termostato elettronico per un controllo preciso della temperatura.
- Capacità totale: fino a 224 bottiglie (542 litri).
- Classe di efficienza energetica: G (scala A-G).
- 4 piedini regolabili e antiscivolo per un'installazione stabile.
- Utilizza il refrigerante R600a.

NEW



237144

	max 224x
codice	237144
capacità	542 l max 224 bottiglie di vino
dimensioni	690x700x(H)1833
ripiani	14
campo	5/22°C
liquido refrigerante	R600a
classe energetica	G
climate class	N-ST
tensione	230 V
€	**2 665,00**

TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

pagina 294







271353



271360

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio limpidi che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria – raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 6 kg.
- Capacità produttiva: 22 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**1 137,50**

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparente che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria – raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 45 kg.
- Capacità produttiva: 80 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2 535,00**

TEGLIA IN ALLUMINIO





VASSOIO ESPOSITORE PER DOLCIUMI

codice	mm	€
808467	300x200x(H)20	**21,45**
808504	400x300x(H)20	**19,85**
808511	600x400x(H)20	**25,05**

VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA

codice	mm	€
808559	300x200x(H)20	**24,40**
808566	400x300x(H)20	**28,55**
808573	600x400x(H)20	**38,70**

VASSOI IN MELAMINA



808542



568200

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In melamina nera.

codice	mm	€
568101	290x160x(H)35	**12,70**
568200	350x250x(H)40	**25,95**
568309	420x280x(H)60	**38,95**



568804

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In melamina nera.

codice	mm	€
568804	280x210x(H)60	**31,85**

VASSOIO PER DOLCI - NERO

codice	mm	€
808528	300x200x(H)20	**30,90**
808535	400x300x(H)20	**38,70**
808542	600x400x(H)20	**55,60**



568507

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In melamina nera.

codice	mm	€
568408	290x160x(H)60	**16,60**
568507	300x190x(H)80	**22,75**



569108

VASSOIO DA ESPOSIZIONE IN MELAMINA

- In melamina nera.

codice	mm	€
569009	270x210x(H)17	**14,25**
569016	300x150x(H)17	**14,25**
569108	300x190x(H)17	**15,95**
569207	350x240x(H)17	**19,45**

VASSOI IN ACCIAIO



407202

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Con piedini.

codice	mm	€
407202	240x170	**9,05**



408308

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

codice	mm	€
408308	310x230	**14,25**



808269

PORTAPANE - PERFORATO

- Realizzato in alluminio.
- Può contenere 7 panini.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
808269	580x170x(H)40	**55,85**



429457

SUPPORTO PER TACO

codice	-	mm	€
429440	2 scompartimenti	135x115x(H)50	**9,05**
429457	4 scompartimenti	225x115x(H)50	**13,35**



407400

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

codice	mm	€
407400	345x245	**24,65**



508206

TEGLIA PER CARNE

codice	mm	€
508107	260x200x(H)48	**22,05**
508206	310x240x(H)48	**28,55**

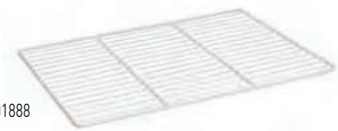


429419

PORTAPANE

- Per 7 panini.

codice	mm	€
429419	475x105x(H)60	**20,75**



801888

RIPIANO PER ARMADI DI RAFFREDDAMENTO E CONGELAMENTO GN 2/1

- Ripiano in acciaio, rivestito in polietilene bianco, cablato.
- Misura - GN 2/1.

codice	mm	€
801888	530x650	**24,05**

10

Table presentation

Elegance that enhances every setting





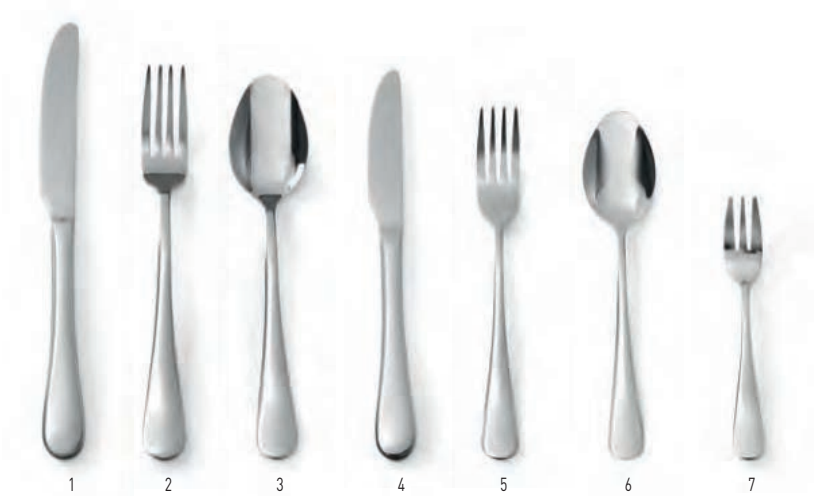
PROFI LINE



PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Eleganti ma robuste.
- Rifinite a specchio lucidate a mano.





codice			mm	€
764404	1	Coltello da tavola - 6 pezzi	(L)225	**12,95**
764411	2	Forchetta da tavola - 6 pezzi	(L)205	**7,60**
764428	3	Cucchiaio da tavola - 6 pezzi	(L)205	**7,60**
764435	4	Coltello da dessert - 6 pezzi	(L)205	**12,15**
764442	5	Forchetta da dessert - 6 pezzi	(L)186	**7,30**
764459	6	Cucchiaio da dessert - 6 pezzi	(L)186	**7,30**
764466	7	Forchetta - 12 pezzi	(L)136	**10,35**

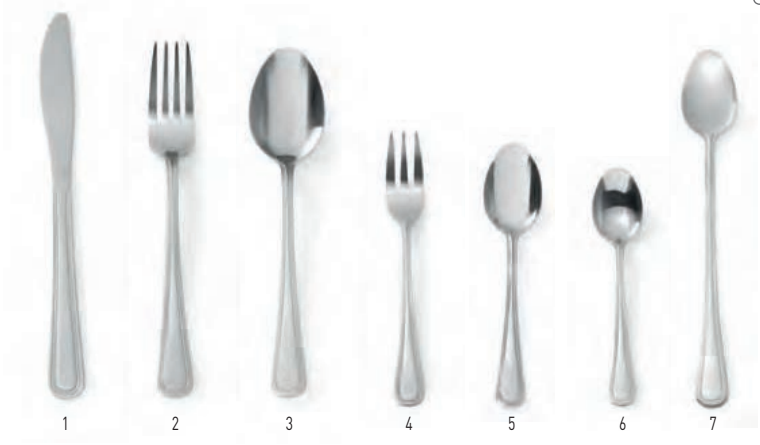
codice			mm	€
764473	8	Cucchiaino da caffè espresso – 12 pezzi	(L)111	**9,95**
764480	9	Cucchiaino da tè/caffè – 12 pezzi	(L)138	**10,35**
764497	10	Cucchiaio da ghiaccio - 12 pezzi	(L)135	**10,35**
764503	11	Cucchiaio Sundae - 6 pezzi	(L)198	**7,30**
764510	12	Coltello da burro - 12 pezzi	(L)158	**10,60**
764527	13	Coltello da bistecca - 6 pezzi	(L)215	**15,30**



KITCHEN LINE

- Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0
stainless steel



codice			mm	€
764206	1	Coltello da tavola - 6 pezzi	(L)215	**6,20**
764213	2	Forchetta da tavola - 6 pezzi	(L)197	**4,90**
764220	3	Cucchiaio da tavola - 6 pezzi	(L)197	**4,90**
764237	4	Forchetta da dolce - 12 pezzi	(L)150	**7,50**
764244	5	Cucchiaino da tè/caffè – 12 pezzi	(L)146	**7,50**
764251	6	Cucchiaino da caffè espresso – 12 pezzi	(L)131	**7,15**
764268	7	Cucchiaio da sorbetto - 6 pezzi	(L)198	**4,90**



BUDGET LINE

- Lucidate a macchina

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

codice			mm	€
764039	1	Cucchiaio da tavola - 12 pezzi	(L)181	**4,55**
764022	2	Forchetta da tavola - 12 pezzi	(L)183	**4,55**
764015	3	Coltello da tavola - 12 pezzi	(L)212	**6,85**
764084	4	Cucchiaino da tè/caffè – 24 pezzi	(L)136	**5,00**
764091	5	Cucchiaino da caffè espresso – 24 pezzi	(L)110	**4,55**
764077	6	Forchetta da dolci - 24 pezzi	(L)145	**5,00**
764138	7	Cucchiaio per sorbetto - 12 pezzi	(L)198	**3,70**



POSATE DA BISTECCA

- Acciaio con manico in ABS

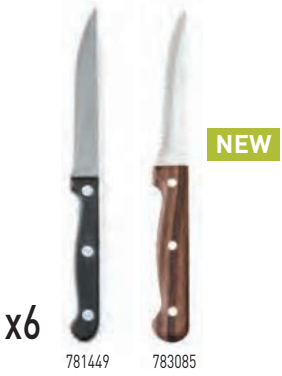
ABS plastic | S.S. stainless steel



FORCHETTA DA BISTECCA - 6 PEZZI

- Acciaio con manico in ABS

codice	colore	mm	€
781432	Nero	(L)200	**7,20**
783078	Marrone	(L)200	**9,75**



COLTELLO DA BISTECCA - 6 PEZZI

- Acciaio con manico in ABS

codice	colore	mm	€
781449	Nero	(L)215	**8,15**
783085	Marrone	(L)210	**9,75**



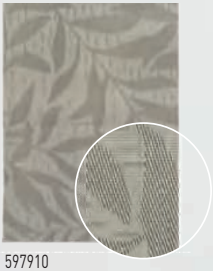
COLTELLO DA BISTECCA XL - 6 PEZZI

- Acciaio con manico in ABS.

codice	colore	mm	€
781456	Nero	(L)250	**13,65**

TOVAGLIETTA – SET

- Realizzata in PVC (vinile), con un motivo intrecciato.
- Antiscivolo grazie alla struttura del materiale.
- Flessibili, non si deformano dopo l'avvolgimento.



597910

TOVAGLIETTA, FOGLIE – SET

codice	colore	quantità	mm	€
597910	Grigio chiaro	6	450x300	**19,45**



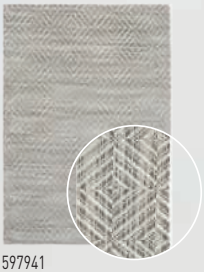
597927

TOVAGLIETTA – SET

codice	colore	quantità	mm	€
597927	Marrone	6	450x300	**19,45**



597934



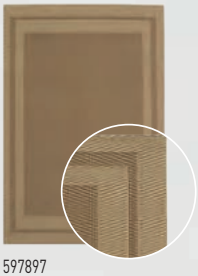
597941

TOVAGLIETTA, MOTIVO GEOMETRICO – SET

codice	colore	quantità	mm	€
597934	Verde	6	450x300	**19,45**
597941	Argento	6	450x300	**19,45**



597880



597897

TOVAGLIETTA, CORNICE – SET

codice	colore	quantità	mm	€
597880	Grafite	6	450x300	**19,45**
597897	Beige	6	450x300	**19,45**



KARIZMA





KARIZMA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.

porcelain | stackable | micro



PIATTI PIANI

codice	ordine unitario	mm	€
795101	12	ø160	**3,95**
795309	12	ø200	**5,15**
795507	12	ø240	**5,80**
795705	6	ø280	**10,10**
795903	6	ø320	**16,25**



PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	€
794500	6	ø300	**14,00**



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
796306	6	290x200	**16,60**
796405	6	340x235	**22,70**



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
796603	12	ø150	**6,70**
796702	12	ø190	**10,00**



TAZZA PER ZUPPA

codice	ordine unitario	litri	mm	€
798805	12	0,38	ø120	**10,65**

PIATTINO PER ZUPPIERA

codice	ordine unitario	mm	€
798904	12	ø180	**4,70**





TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
798249	12	0,23	ø85	**5,00**

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ E CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	€
798171	12	ø149	**3,25**



TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	€
798164	12	0,17	ø80	**4,70**

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ E CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	€
798171	12	ø149	**3,25**



TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
798010	12	0,09	ø64	**3,25**

PIATTINO PER TAZZA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	€
798034	12	ø125	**2,15**

FLORA





FLORA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.

porcelain | stackable | micro



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
787007	12	ø160	**4,25**
787014	12	ø200	**5,15**
787021	12	ø255	**6,65**
787038	12	ø265	**8,25**
787045	6	ø300	**13,60**



PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	€
787052	12	ø235	**6,45**



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
787069	6	280x180	**16,85**
787076	6	330x225	**23,10**



TERRINA DA INSALATA

codice	ordine unitario	litri	mm	€
787083	12	0,25	ø145x(H)45	**6,20**
787090	6	1	ø230x(H)65	**13,60**



TAZZA BRODO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
787267	12	0,25	ø100	**11,30**

SAUCER

codice	ordine unitario	mm	€
787182	12	ø158	**3,95**





TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
787175	12	0,25	ø87	**5,70**



TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	€
787144	12	0,18	ø82	**5,00**



TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
787113	12	0,12	ø65	**3,85**

PIATTINO PER TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	€
787182	12	ø158	**3,95**

SAUCER PER TAZZA DI CAFFÈ

codice	ordine unitario	mm	€
787151	12	ø138	**3,10**

PIATTINO PER TAZZA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	€
787120	12	ø130	**2,75**

SATURN





SATURN

- Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualitá.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
794319	12	ø200	5,00
794326	12	ø240	5,55
794333	12	ø260	6,45
794340	6	ø280	9,75
794357	6	ø300	12,05
794364	6	ø320	15,40



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	€
794395	12	ø220	5,15
794517	6	ø300	14,00

TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
794470	6	ø250	11,00
794463	12	ø150	6,45
794524	12	ø190	9,75







TAZZA PER MINESTRA E SOTTOPIATTO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
794449	12	0,38	ø120	11,00

PIATTINO PER CIOTOLA PER ZUPPE

codice	ordine unitario	mm	€
794456	12	ø190	4,60

TAZZA

codice	ordine unitario	litri	€
794531	12	0.22	5,15





TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
794487	12	0,23	ø87	5,00

PIATTINO PER TAZZA CAFFÈ, CAPPUCCINO E MUG

codice	ordine unitario	mm	€
794418	12	ø150	3,20



TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	€
794401	12	0,17	ø79	4,70

PIATTINO PER TAZZA CAFFÈ, CAPPUCCINO E MUG

codice	ordine unitario	mm	€
794418	12	ø150	3,20



TAZZINA DA ESPRESSO

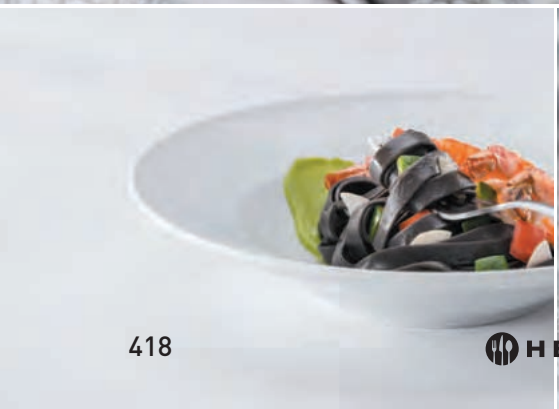
codice	ordine unitario	litri	mm	€
794425	12	0,09	ø63	3,20

PIATTINO PER TAZZINA DA CAFFÈ ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	€
794432	12	ø125	2,10

Prezzi senza IVA e non vincolanti

DELTA





DELTA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualitá.

porcelain | stackable | micro



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
794050	12	ø160	4,25
794067	12	ø200	4,90
794074	12	ø240	5,35
794081	12	ø270	6,75
794098	6	ø300	11,90



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	€
799420	12	ø230	5,45



PIATTO PER PASTA

codice	ordine unitario	mm	€
799406	6	ø260	11,05
799413	6	ø300	13,65

PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
799437	6	290x200	14,95
799444	6	340x240	22,05





TAZZA PER MINESTRA

codice	ordine unitario	litri	mm	€
799383	12	0,34	ø160	10,65



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
799451	12	ø120	6,25
799468	6	ø140	7,00
799475	6	ø230	11,55
799482	6	ø270	17,95

PIATTINO PER ZUPPE

codice	ordine unitario	mm	€
799390	12	ø170	4,40





TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
799147	12	0,23	ø90	4,70



TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	€
799130	12	0,17	ø80	4,40



TAZZA DA CAFFÈ ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	€
799161	12	0,09	ø63	3,05

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ E CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	€
799154	12	ø145	3,05

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ E CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	€
799154	12	ø145	3,05

PIATTINO PER TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	€
799178	12	ø83	1,95





505472

505465

TAGLIERE DA PORTATA IN QUERCIA

- Singolo lato.
- Costruzione a listelli incollati: la parte centrale (fibre di legno orizzontali) è rinforzata da cornici laterali (fibre di legno vert

codice	mm	€
505472	270x270x(H)20	**48,75**
505465	370x270x(H)20	**61,75**



505489

TAGLIERE DA PORTATA IN QUERCIA.

- Doppio lato.
- Realizzata con pezzi di quercia accuratamente selezionati, incollati insieme per creare un elegante motivo naturale.

codice	mm	€
505489	420x280x(H)40	**38,70**

TAGLIERE DI SERVIZIO IN QUERCIA, CON VENATURA SUL BORDO

- A doppia facciata.
- Realizzato con il metodo end-grain: i quadrati di quercia sono incollati insieme in un elegante motivo a scacchiera.
- Disposizione verticale delle fibre di legno, perpendicolarmente alla superficie di lavoro: maggiore durata, resistenza ai graffi e prevenzione dell'opacizzazione dei coltelli (la lama passa tra le fibre di legno).

codice	mm	€
505458	325x265x(H)30	**51,70**
505441	530x325x(H)35	**83,85**



505441

PORCELLANE DA FORNO

- Porcellana speciale, tra le piu´dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



TERRINA OVALE DA FORNO

- Con maniglie.

codice	litri	mm	€
784006	0,19	200x107x(H)30	**4,50**
784013	0,35	262x140x(H)33	**7,75**
784020	0,8	324x185x(H)38	**14,00**



786321

TERRINA OVALE RUSTICA

codice	litri	mm	€
786321	0,62	223x132x(H)42	**8,15**
786338	1	245x145x(H)55	**11,65**



786369

TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

codice	litri	mm	€
786369	2,3	282x192x(H)65	**18,85**
786376	3	335x232x(H)62	**29,25**
786383	4,8	380x260x(H)70	**41,55**



786352

TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	mm	€
786352	165x165x(H)65	**10,75**

CIOTOLA ROTONDA RUSTICA

codice	mm	€
786307	ø100x(H)50	**3,60**



786307

PORCELLANA DA FORNO

- Tipo di porcellana speciale, del più duro.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.

PIROFILA ROTONDA IN PORCELLANA

codice	mm	€
785904	185x152x(H)40	**5,85**



785904





768730

PIATTO PIANO CON BORDO ALTO OSLO

- Realizzato in porcellana vetrificata bianca.
- Il bordo alto impedisce la fuoriuscita di liquidi (salse, ecc.).
- Sicuro per microonde.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzabile in forno.

codice	mm	€
768730	ø200x(H)25	**9,75**
768747	ø240x(H)26	**11,05**
768754	ø280x(H)28	**14,95**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti



434208

ZUPPIERA TUREEN

- Con coperchio e cucchiaio da portata

codice	litri	mm	€
434208	2,7	ø270x(H)175	**34,45**



432136

SALSIERA

- Su sottopiedino.

codice	litri	mm	€
432143	0,085	120x72x(H)50	**3,25**
432006	0,14	135x76x(H)70	**4,10**
432105	0,23	160x98x(H)90	**5,25**
432129	0,28	200x100x(H)105	**6,45**
432136	0,46	240x120x(H)120	**8,45**



785553

PIATTO BARK

- Rettangolare.

codice	mm	€
785546	218x105x(H)23	**6,85**
785553	352x146x(H)40	**15,55**



785560

PIATTO-CIOTOLA VANILLA

codice	mm	€
785560	225x111x(H)62	**10,35**
785577	290x136x(H)80	**19,45**



786437

SALSIERA

codice	mm	€
786437	180x55x(H)130	**8,45**

porcelain micro oven stackable

TERRINA PER BRODO

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente

codice	litri	mm	€
784778	0,125	ø90x(H)60	**2,95**
784761	0,25	ø120x(H)78	**4,55**
784754	0,5	ø138x(H)95	**7,15**



784761



786239

PIATTINO PER GELATO CLOWN

codice	mm	€
786239	226x145x(H)37	**11,05**



786499

PIATTO PER BAMBINI "BEAR"

- Ø 190 mm più orecchie

codice	mm	€
786499	ø265	**13,35**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

TAPASMINI

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente.

porcelain | stackable | micro



784426

PIATTO PER STUZZICHINI PLATO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784426	ø100x(H)25	11,65



784327

TERRINA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784327	80x80x(H)35	12,95



784365

CIOTOLA PER STUZZICHINI REDONDO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784365	ø75x(H)30	10,35



784433

CIOTOLA PER STUZZICHINI - 6 PEZZI

codice	mm	€
784433	ø55x(H)45	12,70



784334

CIOTOLA PER STUZZICHINI CONCHA - 6 PEZZI

codice	mm	€
784334	90x50x(H)20	8,80



784419

CIOTOLA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784419	59x59x(H)37	8,15



784389

PIATTO PER STUZZICHINI CASSERUOLA - 6 PEZZI

codice	mm	€
784389	ø60x(H)25	8,80



784372

PIATTO PER STUZZICHINI HUEVO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784372	ø65x(H)15	8,80



784396

PIATTO PER STUZZICHINI TRIANGOLO - 6 PEZZI

codice	mm	€
784396	100x100x(H)25	12,70



785324

CUCCHIAIO TAPAS - 6 PEZZI

codice	mm	€
785324	130x43x(H)26	10,75

MINIATURE PER STUZZICHINI

M melamine



564509

LITTLE CHEF PADELLA NERA

codice	mm	€
564509	162x121x(H)30	**3,45**



564516

LITTLE CHEF GRIGLIA NERA

codice	mm	€
564516	320x162x(H)20	**13,60**



564523

LITTLE CHEF TEGAME NERO

codice	mm	€
564523	150x115x(H)37	**3,45**
564530	189x147x(H)37	**5,40**



564554

LITTLE CHEF TEGAME OVALE NERO

codice	mm	€
564547	155x80x(H)37	**3,05**
564554	263x140x(H)37	**6,75**



MINIATURE PER STUZZICHINI





MINI CESTELLI PER FRITTURE

codice	mm	€
426449	90x90x(H)90	**6,20**
426425	100x80x(H)75	**7,50**
426432	125x100x(H)85	**7,75**
426456	255x135x(H)45	**11,65**

MINI CESTELLI PER FRITTURE

– Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425633	90x90x(H)90	**8,15**
425619	100x80x(H)75	**8,45**
425626	125x100x(H)85	**10,35**
425657	255x135x(H)45	**14,25**



MINI CESTELLI PER FRITTURE IMPILABILI

codice	mm	€
425664	105x90x(H)60	**7,00**
425688	130x115x(H)80	**8,45**

MINI CESTELLI PER FRITTURE IMPILABILI NERI

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425671	105x90x(H)60	**8,15**
425695	130x115x(H)80	**10,10**



425671

425695



630914

PORTAPATATINE CON SALSIERA

- In metallo nero, con supporto per ciotola.
- Ciotola in melamina da 80 ml (561713) non inclusa.

codice	mm	€
630914	210x110x(H)172	**8,45**





630938

PORTAPATATINE

- In metallo nero per un cono di patatine.

codice	mm	€
630938	ø115x(H)172	**7,75**

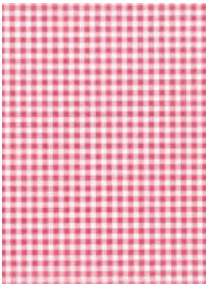


630907

SUPPORTO PER SACCHETTI DI PATATINE

codice	mm	€
630907	ø110x(H)175	**8,15**





678251



678121



678268

CARTA ANTIGRASSO

- Motivo a scacchi rosso e bianco.
- Confezionato per 500 fogli.

codice	mm	€	
678244	200x250	**23,75**	N
678251	250x350	**38,35**	N
678176	305x305	**36,35**	

CARTA OLEATA

- Imballo da 500 fogli.

codice	mm	€
678121	200x250	**19,85**
678107	250x350	**38,35**

CARTA ANTIGRASSO

- Motivo bianco e nero con illustrazioni di hamburger.
- Confezionato per 500 fogli.

codice	mm	€
678268	200x250	**23,75**
678275	250x350	**38,35**
678282	305x305	**41,95**





678138

CARTA OLEATA

– Imballo da 500 fogli.

codice	mm	€
678138	200x250	**18,15**
678114	250x350	**27,65**



SMALTATO

- Realizzato in acciaio smaltato bianco, con bordo blu.
- Smalto di alta qualità, resistente all'abrasione.
- Impilabile per una comoda conservazione.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Forno sicuro.
- Non utilizzabile in forno a microonde.



621202

PIATTO RETTANGOLARE

- Pietanze e torte possono essere preparati su questo piatto.

codice	mm	€
621219	215x160	**6,30**
621202	175x130	**4,60**



621226

PIATTO PIANO

codice	mm	€
621226	ø200	**5,15**
621233	ø240	**6,30**



621257

PIATTO FONDO

codice	mm	€
621240	ø180	**5,15**
621257	ø200	**5,85**
621264	ø220	**6,70**
621271	ø240	**7,30**



621288

CIOTOLA DA INSALATA

codice	mm	€
621288	ø160x(H)75	**5,85**



621295

TAZZA

codice	litri	mm	€
621295	0,36	ø90x(H)80	**4,95**
621301	0,52	ø100x(H)90	**6,10**



621318

TAZZINA

codice	litri	mm	€
621318	0,12	ø70x(H)50	**4,25**



621332

BICCHIERE

codice	litri	mm	€
621325	0,3	ø90x(H)90	**5,65**
621332	0,4	ø90x(H)120	**7,10**





625804



625705



TEGAME PER MINESTRA/SUGO - CON COPERCHIO

- Smaltata.
- Bordo in acciaio inox.
- Coperchio basso.

codice	-	litri	mm	€
625804	blu	0,6	ø120x(H)95	13,65
625705	nera	0,8	ø140x(H)110	14,95

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas



622742



622858

PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€	
622704	ø100x(H)20	7,30	
622711	ø120x(H)25	7,75	
622728	ø150x(H)27	9,60	
622735	ø200x(H)36	11,65	
622742	ø240x(H)40	12,50	
622773	ø300x(H)50	23,35	N
622780	ø340x(H)50	28,95	N

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	9,50
622827	ø170x(H)40	10,35
622834	ø185x(H)43	11,70
622841	ø205x(H)57	11,50
622858	ø245x(H)70	12,95





MINI SECCHIELLI

codice	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50



NEW

SECCHIO

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Include la maniglia.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
425718	ø75x(H)66	2,95
425725	ø90x(H)85	3,85
425732	ø130x(H)110	7,15



MINI SECCHIO DEL LATTE

codice	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85



MINI TEGLIA

codice	mm	€
426487	196x95x(H)70	7,15



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

Al aluminium S.S. stainless steel



607039

MINI PADELLA CON MANICO

- Realizzato in materiale a tre strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	litri	mm	€
607015	0,05	ø50x(H)30	**16,25**
607022	0,16	ø75x(H)40	**22,05**
607039	0,26	ø85x(H)50	**24,65**



607046

MINI PADELLA

- Realizzato in materiale a tre strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	€
607046	ø120x(H)30	**35,05**





SECCHI GALVANIZZATI

- Realizzato in lamiera d'acciaio zincata, con aspetto rustico.
- L'acciaio zincato non è inteso per il contatto con gli alimenti, quando si usa per servire gli alimenti, si consiglia di utilizzare i nostri fogli di carta oleata.



425992

VASCA PER GHIACCIO

codice	mm	€
425992	400x330x(H)220	**28,55**



425923

SECCHIO CON MANICO

codice	mm	€
425909	ø70x(H)65	**2,00**
425916	ø100x(H)90	**2,80**
425923	ø120x(H)105	**3,65**
425985	ø160x(H)140	**4,25**



425978

CONTENITORE DA TAVOLO

- Con manico in legno.

codice	mm	€
425978	245x180x(H)130	**19,45**

SALSIERA E ZUPPIERA



430002



401200

401002

401101

S.S. stainless steel

CIOTOLA PER ZUPPA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Con manici.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
430002	0,35	ø120x(H)50	**3,60**

18/8 stainless steel

TERRINA PER VERDURE

- Con manici.

codice	mm	€
401200	ø160x(H)40	**4,10**
401002	ø120x(H)30	**3,25**
401101	ø140x(H)35	**3,60**



783177

porcelain | temp | oven | micro | wash

PIROTTINO

- Rigato.

codice	ordine unitario	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	**1,75**
783160	6	ø90x(H)48	**3,05**
783627	6	ø100x(H)25	**2,40**
783177	6	ø120x(H)55	**4,25**



565605



565612

PET plastic | -20°C 95°C temp

RAMEKIN - 12 PEZZI

codice	quantità	colore	litri	mm	€
565605	12	Nero	0,045	ø60x(H)35	**8,90**
565612	12	Avorio	0,045	ø60x(H)35	**8,90**



564561

M melamine

CIOTOLA BURRO O SALSA - 3 PEZZI

codice	quantità	colore	mm	€
564561	3	Nero	ø80x(H)30	**5,15**

BICCHIERE IN ACCIAIO - 12 PEZZI

codice	quantità	litri	mm	€
400029	12	0,07	ø62x(H)40	**10,35**
400012	12	0,045	ø62x(H)24	**8,45**
400036	12	0,115	ø73x(H)47	**15,55**
400043	12	0,175	ø85x(H)52	**20,75**



561720

RAMEKIN

M melamine

- Rigata.

codice	-	quantità	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**0,80**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,60**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**1,50**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**5,15**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**1,90**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**2,10**



564592

M melamine

VELOCITY CIOTOLA INCLINATA

codice	mm	€
564578	70x70x(H)60	**2,00**
564585	97x97x(H)80	**3,10**
564592	110x110x(H)100	**4,75**



400043

S.S. stainless steel | stackable



PP polypropylene

CESTINI CON BORDI INTRECCIATI

codice	-	mm	€
426258	Rotondo	200x200x(H)65	**3,60**
426234	Ovale	225x130x(H)55	**3,25**
426265	Ovale	320x230x(H)55	**5,55**
426227	Quadrato	190x190x(H)80	**3,25**
426241	Rettangolare	225x150x(H)65	**3,60**

CESTINO CON INTERNO IN TESSUTO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.
- Dotato di borsa grigia lavabile.

codice	-	mm	€
427125	ovale	250x160x(H)75	**15,55**
427149	quadrato	190x190x(H)100	**20,50**
427132	rettangolare	250x180x(H)85	**22,05**



PP polypropylene

CESTINO DA POSATE

- Con 4 compartimenti.

codice	colore	mm	€
426074	Nero	260x180x(H)150	**20,75**





PP polypropylene

CESTINO DA POSATE

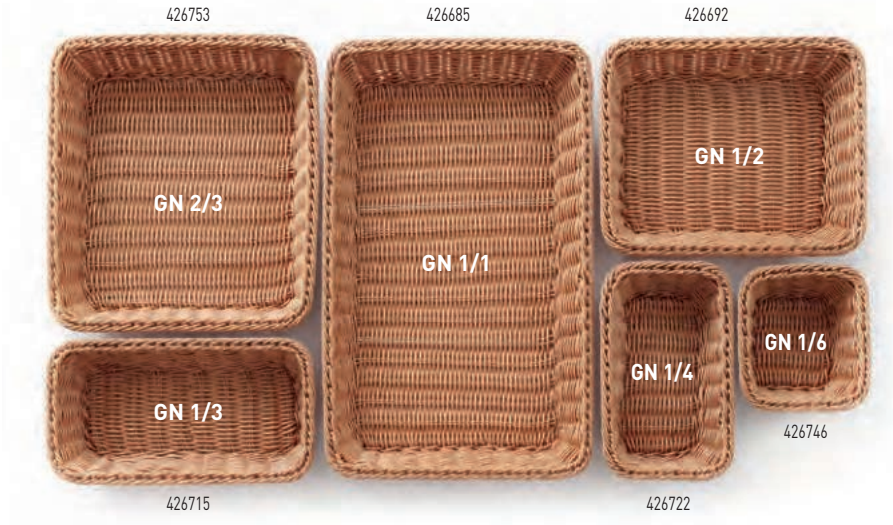
codice	colore	mm	€
426098	Nero	270x100x(H)45	**6,45**
426081	Grigio chiaro	270x100x(H)45	**6,45**



PP polypropylene

CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426210	Nero	ø100x(H)120	**6,20**
426197	Grigio chiaro	ø100x(H)120	**6,20**



CESTINO DA PANE GN

- Rinforzato con cornice in metallo.

codice	GN	mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**7,75**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**9,45**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**10,35**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**12,95**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**17,90**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**23,35**





CESTINO ESPOSITIVO PER PANE

- Cesto grande: perfetto per esporre pane e altri prodotti da forno in panifici, negozi di alimentari e buffet.
- Realizzato in polirattan, rinforzato con una montatura in acciaio inossidabile.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
427248	595x395x(H)105	**42,25**
427231	295x395x(H)105	**27,95**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

CESTINI



561102

CESTINO PER PANE GN 1/1

- Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	€
561102	530x320x(H)90	**22,05**



561003

CESTINO PER PANE OVALE

- Rinforzato con un bordo in acciaio.

codice	mm	€
561003	380x270x(H)90	**12,95**



426968

PC polycarbonate PP polypropylene

CESTINO CON COPERCHIO ROLL TOP

- Cestino in polipropilene professionale (poly-Rattan).
- Coperchio roll-top in policarbonato.

codice	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**94,25**

PP polypropylene



561201

ALZATA PER CESTINI PANE GN 1/2

- Set di 2 cestini e portacestello cromato.
- Cestini rinforzati con un telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Dimensioni del cesto: 360x280x (H) 90 mm.
- Alzata non adatta alla lavastoviglie.

codice	mm	€
561201	360x280x(H)290	**40,25**



426517

PP polypropylene S.S. stainless steel

CESTINO DA BAGUETTE

codice	mm	€
426517	305x320x(H)350	**44,15**



CESTINI DA SERVIZIO STILE FAST FOOD.

- Ideale per fast food, trattorie e venditori di cibo ambulanti.
- Set di 6 cestini da portata in polipropilene.
- Leggeri, impilabili e facili da pulire.
- Disponibili in più colori.

codice	quantità	colore	mm	€
426890	6	Nero	275x175x(H)38	**6,45**
426319	6	Rosso	275x175x(H)38	**6,45**



CESTINI DA PANE



CESTINI DA PANE IN CARTA

- Realizzato in carta resistente lavabile per uso alimentare.

codice	colore	mm	€
429228	Beige	170x170x(H)150	**10,75**
429211	Nero	170x170x(H)150	**10,75**



CESTINI DA PANE ROTONDI

- In cotone resistente.
- Disponibile nelle tonalita´grigio/beige e grigio/verde scuro.

codice	colore	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	**5,85**
429013	Grigio scuro	ø150x(H)150	**5,85**
429020	Beige	ø200x(H)200	**7,50**
429037	Grigio scuro	ø200x(H)200	**7,50**
429044	Beige	ø250x(H)160	**9,05**
429051	Grigio scuro	ø250x(H)160	**9,05**

CESTINI

– Polirattan.



CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426500	225x130x(H)55	**2,95**

CESTINO PER PANE - RETTANGOLARE

codice	mm	€
426807	225x150x(H)65	**3,25**

CESTINO PER PANE - ROTONDO

codice	mm	€
426609	ø200x(H)65	**3,05**

CESTINO PER PANE OVALE

codice	mm	€
426708	225x110x(H)60	**2,80**

CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426906	375x140x(H)70	**3,85**



425800



425602

CESTINO PER PANE AZIMO - ROTONDO

– Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	€
425701	ø150x(H)38	**1,50**
425800	ø200x(H)50	**2,55**

CESTINO PER PANE AZIMO - OVALE

– Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	€
425503	195x140	**2,40**
425602	255x190	**3,25**

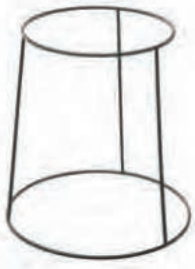
CESTINO DA PANE OVALE

codice	colore	mm	€
426777	Nero	190x120x(H)60	**5,85**
426760	Grigio chiaro	190x120x(H)60	**5,85**
426623	Nero	250x190x(H)65	**7,75**
426616	Grigio chiaro	250x190x(H)65	**7,75**



CESTINO DA PANE

codice	colore	mm	€
426784	Grigio chiaro	190x130x(H)60	**6,20**
426791	Nero	190x130x(H)60	**6,20**





ALZATINA

codice	mm	€
426814	ø250x(H)180	**7,50**
426821	ø250x(H)265	**9,05**

CESTINI PER PANETTERIA ANGOLATO

codice	colore	mm	€
426678	Nero	400x300x(H)120	**22,05**
426661	Grigio chiaro	400x300x(H)120	**22,05**



425879

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Conbordo decorativo.
- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425879	255x160x(H)80	**10,75**



427088



427095



427071

CESTINO PER FRUTTA ROTONDO NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427095	ø150x(H)80	**7,50**
427088	ø280x(H)130	**17,90**
427071	ø300x(H)205	**19,45**



PP
polypropylene

CARAFFA TERMICA

- Coperchio a tenuta stagna con pulsante per il versamento.
- A doppia parete con bottiglia interna in vetro.

codice	litri	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	**20,75**

449615







CARAFFE TERMICHE

- Struttura a doppia parete sotto vuoto in acciaio inox cromato, testa, beccuccio e manico cromati alto isolamento termico.



445839

18/8 stainless steel



446706

PP polypropylene | S.S. stainless steel



446720

PP polypropylene | S.S. stainless steel

CARAFFE TERMICHE

codice	litri	mm	€
445815	0,6	ø120x(H)168	**63,65**
445822	1	ø136x(H)188	**68,25**
445839	1,5	ø136x(H)258	**73,45**

BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore nera.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	litri	mm	€
446607	1,5	ø145x(H)230	**24,65**
446508	1	ø145x(H)205	**23,10**
446706	2	ø145x(H)260	**27,95**

BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore giallo.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	litri	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	**23,10**
446621	1,5	ø145x(H)230	**24,65**
446720	2	ø145x(H)260	**27,95**



449608

PP polypropylene

CARAFFA TERMICA CON CONTENITORE INTERNO IN VETRO

codice	litri	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	**16,85**

18/8 stainless steel PP polypropylene



448908

CARAFFA CON POMPA

- Alloggiamento e pareti interne in acciaio inossidabile.
- Coperchio in polipropilene, aperto a 125 gradi per un facile riempimento e pulizia.
- Coperchio con pompa a pressione per una facile erogazione delle bevande.
- Manico per un comodo trasporto.
- Capacità: 2,2 l.

codice	litri	mm	€
448908	2,2	ø150x(H)340	**38,95**





18/8 stainless steel PP polypropylene



445877

CARAFFA CON POMPA A LEVA

- Alloggiamento e pareti interne in acciaio inossidabile.
- Coperchio in polipropilene, aperto a 125 gradi per un facile riempimento e pulizia.
- Coperchio dotato di pompa a leva per una facile erogazione delle bevande.
- Pompa a leva in lega di zinco – molto resistente.
- Su una base rotante in polipropilene.
- Manico per un comodo trasporto.
- Capacità: 3 l.

codice	litri	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	**89,05**

18/8 stainless steel



451526

BRICCO INOX MULTIUSO

codice	litri	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**9,75**
451519	0,6	ø90x(H)112	**13,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**16,85**
451533	1,5	ø112x(H)161	**23,10**

18/8 stainless steel



451045

LATTIERA NERA OPACA CON BECCUCCIO A V

- Realizzato in acciaio inossidabile extra spesso, aiuta a mantenere caldo il contenuto.
- Il beccuccio a forma di V dà un controllo maggiore nel versare il contenuto.

codice	litri	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**24,65**

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel



451014

LATTIERA

- Realizzato in acciaio inossidabile extra spesso, aiuta a mantenere caldo il contenuto.
- Il beccuccio a forma di V dà un controllo maggiore nel versare il contenuto.

codice	litri	mm	€
451038	0,35	ø65x(H)99	**14,95**
451021	0,45	ø75x(H)111	**16,60**
451014	0,7	ø84x(H)130	**19,45**

18/8 stainless steel



458198

BRICCO NERO PER LATTE

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	litri	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,90**

S.S. stainless steel



451106

BRICCO PER LATTE

- Modello liscio.

codice	litri	mm	€
451007	0,35	ø85x(H)110	**8,80**
451106	0,75	ø100x(H)120	**12,70**

18/8 stainless steel



451052

BRICCO PER LATTE CON MISURINO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Forma con un beccuccio facile da versare progettato per un lavoro pulito ed efficiente.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**14,25**

BRICCO PER CAFFE`/THE

- Caffettiera con coperchio.
- Modello eretto.

codice	litri	mm	€
453001	0,2	ø74x(H)95	**9,45**
453100	0,3	ø74x(H)123	**11,65**
453209	0,6	ø97x(H)142	**16,60**
453308	0,9	ø120x(H)158	**22,45**
453407	1,4	ø126x(H)185	**29,25**

S.S. stainless steel



453209

570807



S.S. stainless steel

FILTRO THE - CON MANICO INCERNIERATO

- In acciaio inox.
- Per erbe e Tè con manico a cerniera.

codice	mm	€
570807	ø45x165	3,45

638101



18/10 stainless steel

COLINO

- Per erbe e tè.
- Con manico in fil di ferro.

codice	mm	€
638101	ø70x225	4,15

523629



S.S. stainless steel

PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO - 2 PEZZI

codice	mm	€
523629	(L)160	6,45

452325



S.S. stainless steel

CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA

codice	quantità	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	6,05
452325	4	ø100x(H)20	7,50

452103



S.S. stainless steel

ZUCCHERIERA

- Con coperchio a cerniera.

codice	litri	mm	€
452103	0,3	ø85x(H)80	6,95

452202



S.S. stainless steel

ZUCCHERIERA

- Senza coperchio.

codice	litri	mm	€
452202	0,3	ø85x(H)65	6,20

450505



S.S. stainless steel

CARAFFA CREMA.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Forma con un beccuccio facile da versare progettato per un lavoro pulito ed efficiente.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
450109	0,02	ø32x(H)24	2,55
450208	0,03	ø35x(H)35	3,05
450307	0,07	ø45x(H)45	3,25
450406	0,12	ø55x(H)55	4,25
450505	0,25	ø70x(H)70	8,15

441107



S.S. stainless steel

COPPA PER GELATO

- Su base.

codice	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,60

NEW

indoor



440773



440780



440797

CESTINO PER RIFIUTI DA TAVOLO CON COPERCHIO OSCILLANTE

- Realizzato in metallo verniciato a polvere.
- Copertura girevole rimovibile.
- Disponibile in 3 colori.

codice	colore	mm	€
440773	Nero	ø120x(H)165	**12,95**
440780	Verde	ø120x(H)165	**12,95**
440797	Beige	ø120x(H)165	**12,95**





440711

18/0 stainless steel

CESTINO DA TAVOLO PER RIFIUTI

- Con top in plastica e coperchio girevole in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
440711	ø95x(H)130	**12,95**



Può essere utilizzato anche come porta posate

421574

M melamine

PORTAPOSATE O RIFIUTI DA TAVOLO

- Contenitore nero in melamina.

codice	colore	mm	€
421574	Nero	ø130x(H)160	**12,70**



595008

CAMPANELLO PER RECEPTION

- Cromato con piedino in metallo.

codice	mm	€
595008	ø85x(H)57	**8,45**



444023

FERMATOVAGLIA - 4 PEZZI

codice	quantità	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	**3,70**



428528

PORTA - TOVAGLIOLI

- In filo di ferro cromato.

codice	mm	€
428528	190x190x(H)65	**10,35**



428511

PORTA - TOVAGLIOLI

- Satinato.

codice	mm	€
428511	170x30x(H)70	**6,85**



CARTELLE PER MENÙ

- In legno con meccanismo di bloccaggio in metallo.
- Disponibile in più dimensioni.

codice	mm	€
664179	125x180	**2,55**
664162	185x245	**2,95**
664155	240x330	**3,25**



664179 664162 664155



663691

18/0 stainless steel

TARGHETTA RISERVATO - 4 PEZZI

codice	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	**9,45**
663707	Reserviert	50x35x(H)40	**9,45**
663936	Réservé	50x35x(H)40	**9,45**
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	**9,45**



663462

PMMA plexiglas

TARGHETTA RISERVATO

- Nero-bianco.
- Stampato su ambo i lati.

codice	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	**1,95**
663462	reserved	130x30x(H)38	**1,95**
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	**1,95**
663479	reserviert	130x30x(H)38	**1,95**



664308

TARGHETTA RISERVATO

- In legno.
- Con fessura per menù.

codice	-	mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	**3,60**



18/0
stainless steel

TARGHETTE NUMERAZIONE TAVOLI

- Set di piu` numeri 12 numeri per set.

codice	-	mm	€
663844	Numero 1-12	50x35x(H)40	**18,15**
663851	Numero 13-24	50x35x(H)40	**18,15**
663868	Numero 25-36	50x35x(H)40	**19,20**
663875	Numero 37-48	50x35x(H)40	**19,20**
663882	Numero 49-60	50x35x(H)40	**19,45**
663899	Numero 61-72	50x35x(H)40	**19,45**

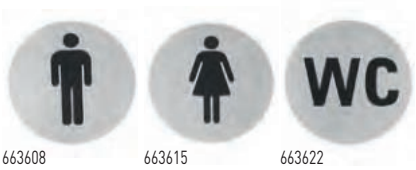


S.S.
stainless steel

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.

codice	-	mm	€
663608	Uomini	ø75	**2,55**
663615	Donne	ø75	**2,55**
663622	Toilette	ø75	**2,55**
663639	Vietato fumare	ø75	**2,55**
663646	Disabili	ø75	**2,55**



663608 663615 663622

663639 663646

S.S.
stainless steel

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.

codice	-	mm	€
663790	Non fumatori	ø75	**2,95**



663790

18/0
stainless steel

TARGHETTA VIETATO FUMARE

- Stampato su i 2 lati.

codice	mm	€
663660	50x35x(H)40	**2,55**



663660


441466

S.S. stainless steel | stackable

PORTAUOVO CON PIATTINO - 6 PEZZI

- Con base a piattino.

codice	quantità	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	**14,25**


441367

S.S. stainless steel

PORTAUOVO - 6 PEZZI

- Su base.

codice	quantità	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	**7,50**


441503

ABS plastic

CUCCHIAINO PER UOVO - 6 PEZZI

- In plastica bianca.

codice	quantità	€
441503	6	**3,60**


513729

S.S. stainless steel

ASTA SPUNTA COMANDE

codice	mm	€
513729	ø80x(H)150	**4,60**


665510

PORTA MENÙ DA TAVOLA

codice	mm	€
665503	ø75x(H)100	**6,20**
665510	ø75x(H)200	**7,50**

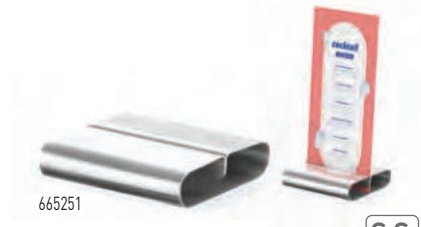

595305

PORTA MENÙ - 2 PEZZI

S.S. stainless steel

- Con pinza.

codice	quantità	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	**12,05**


665251

PORTA MENÙ - 6 PEZZI

S.S. stainless steel

- Fornito senza menù.

codice	quantità	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	**24,40**


595206

PORTA SCONTRINI - 3 PEZZI

S.S. stainless steel

- Con pinza.

codice	quantità	mm	€
595206	3	152x110	**18,55**



664186

PORTA POSATE

- Realizzato in legno resistente.
- Le posate non sono incluse.

codice	mm	€
664186	80x80x(H)95	**8,15**



664315

PORTA POSATE E CONDIMENTI DA TAVOLO

- Realizzato in legno resistente.
- Con 2 scomparti e un grande manico.
- Gli accessori mostrati nella foto non sono inclusi.

codice	mm	€
664315	190x160x(H)200	**19,45**



664148

PORTA MENU E CONDIMENTI DA TAVOLO

- Scatola in legno con lavagna integrata su due lati.
- La scatola ha 4 scomparti.
- Gli accessori mostrati nella foto non sono inclusi.

codice	mm	€
664148	210x150x(H)150	**27,25**

18/0 stainless steel



425787

PORTA CONDIMENTI ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425787	ø165x(H)215	**8,45**

18/0 stainless steel



427170

SET PER CONDIMENTI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427170	135x65x(H)200	**5,55**

PORTA SALIERE DA TAVOLO

- Dotato di manico in legno.
- Rifinito con un rivestimento in polvere nero opaco.
- Gli accessori mostrati nella foto non sono inclusi.

codice	mm	€
427064	140x105x(H)190	**19,45**
427057	170x130x(H)160	**19,45**
427040	230x100x(H)240	**19,45**



427064



427057



427040

MACINATORI DI SALE E PEPE



MACINA SALE IN LEGNO

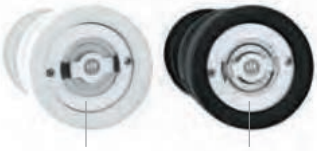
- Corpo realizzato in legno di gomma: leggero ma resistente.
- Meccanismo di macinazione in ceramica (bavature) – non corrosivo (adatto al sale), manuale e non regolabile.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "S" stampata – per macinare il sale.
- Disponibile in diversi colori: legno scuro, legno chiaro, legno laccato bianco (finitura lucida).

codice	colore	mm	€
469613	Bianco	ø50x(H)113	**9,75**
469606	Bianco	ø55x(H)215	**13,65**
469590	Bianco	ø60x(H)315	**18,85**
469583	Bianco	ø65x(H)415	**25,35**
469699	Legno chiaro	ø50x(H)113	**8,45**
469712	Legno chiaro	ø57x(H)165	**10,35**
469736	Legno chiaro	ø57x(H)215	**11,65**
469750	Legno chiaro	ø60x(H)315	**14,25**
469774	Legno scuro	ø50x(H)113	**9,05**
469798	Legno scuro	ø57x(H)165	**11,40**
469811	Legno scuro	ø57x(H)215	**12,05**
469835	Legno scuro	ø60x(H)315	**16,25**

MACINAPEPE IN LEGNO

- Corpo realizzato in legno di gomma: leggero ma resistente.
- Meccanismo di rettifica (bavature) realizzato in acciaio inossidabile, manuale e regolabile con manopola.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "P" stampata – per macinare il pepe.
- Disponibile in diversi colori: legno scuro, legno chiaro, legno laccato nero (finitura lucida).

codice	colore	mm	€
469576	Nero	ø50x(H)113	**9,75**
469569	Nero	ø55x(H)215	**13,65**
469552	Nero	ø60x(H)315	**18,85**
469545	Nero	ø65x(H)415	**25,35**
469682	Legno chiaro	ø50x(H)113	**8,45**
469705	Legno chiaro	ø57x(H)165	**10,35**
469729	Legno chiaro	ø57x(H)215	**11,65**
469743	Legno chiaro	ø60x(H)315	**14,25**
469767	Legno scuro	ø50x(H)113	**9,05**
469781	Legno scuro	ø57x(H)165	**11,40**
469804	Legno scuro	ø57x(H)215	**12,05**
469828	Legno scuro	ø60x(H)315	**16,25**



Meccanismo di macinazione del sale in ceramica

Meccanismo di macinazione del pepe in acciaio inossidabile



469682 469699 | 469705 469712 | 469729 469736 | 469743 469750 | 469767 469774 | 469781 469798 | 469804 469811 | 469828 469835





MACINAPEPE ACRILICO

- Corpo realizzato in vetro acrilico trasparente (PMMA), un sostituto più leggero del vetro, ma più resistente a graffi e rotture.
- Meccanismo di rettifica (bavature) realizzato in acciaio inossidabile, manuale e regolabile con manopola.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "P" stampata – per macinare il pepe.

codice	mm	€
469620	ø50x(H)113	**7,75**
469644	ø50x(H)140	**8,45**
469668	ø60x(H)215	**11,65**

MACINA SALE ACRILICO

- Corpo realizzato in vetro acrilico trasparente (PMMA), un sostituto più leggero del vetro, ma più resistente a graffi e rotture.
- Meccanismo di macinazione in ceramica (bavature) – non corrosivo (adatto al sale), manuale e non regolabile.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "S" stampata – per macinare il sale.

codice	mm	€
469637	ø50x(H)113	**7,75**
469651	ø50x(H)140	**8,45**
469675	ø60x(H)215	**11,65**



786413

porcelain

SET SALE E PEPE

- 2 pezzi sale-pepe.

codice	ordine unitario	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	**9,75**



786420

porcelain

SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

- 3 pezzi sale, pepe e stuzzicadenti.

codice	ordine unitario	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	**12,70**



465363

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 5 pezzi.
- Sale, pepe, olio, aceto e porta stuzzicadenti.

codice	mm	€
465363	130x110x(H)185	**16,85**



631102

631300

631201

18/8 stainless steel

SPARGITORE

codice	-	mm	€
631102	Spargiformaggio	ø55x(H)75	**6,85**
631201	Spargitore pepe e sale	ø55x(H)75	**6,85**
631300	Spargitore per zucchero	ø55x(H)75	**7,75**



465387

S.S. stainless steel

SPARGITORI PER SALE E PEPE

- In vetro.
- Tappo in acciaio.

codice	mm	€
465387	ø40x(H)70	**2,95**



461167

461266

S.S. stainless steel

AGITATORE PER PEPE & AGITATORE SALE

- Corpo in vetro.
- Coperchio in acciaio inossidabile con apertura di erogazione a forma di S o P.

codice	-	quantità	mm	€
461167	Agitatore per pepe	6	ø40x(H)70	**12,05**
461266	Agitatore sale	6	ø40x(H)70	**12,05**



465301

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi.
- Sale e pepe.

codice	mm	€
465301	85x55x(H)115	**5,85**



465349

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi.
- Olio e aceto.

codice	litri	mm	€
465349	0,15	120x75x(H)185	**11,65**



465332

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe, senape.
- Con cuchiaino per senape In acciaio inox.

codice	mm	€
465332	100x95x(H)115	**9,45**



465318

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe.
- Porta-tovaglioli.

codice	mm	€
465318	85x75x(H)115	**7,15**



465325

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe.
- Porta stuzzicadenti.

codice	mm	€
465325	90x90x(H)115	**7,50**



465356

18/0 stainless steel

SET PER CONDIMENTI

- 4 pezzi.
- Sale, pepe, olio e aceto.

codice	mm	€
465356	130x110x(H)185	**16,60**



462904

OLIERA IN INOX

- Realizzato in acciaio inossidabile lucido.
- Forma conica che garantisce stabilità.
- Tappo rimovibile in con beccuccio.

codice	litri	mm	€
462904	0,25	ø84x(H)158	**12,95**



460245

SET PER OLIO E ACETO

- Struttura in accio cromato.
- 2 bottiglie per olio e aceto, tappo in acciaio.

codice	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**14,00**

VERSATORE A FLUSSO LIBERO - 3 PEZZI

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Struttura resistente in acciaio inossidabile
- Lembo di versamento controbilanciato, che causa l'apertura e la chiusura automatica dell'ugello quando il flacone viene inclinato
- Facilita un'erogazione precisa
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a ø20 mm di diametro

codice	quantità	mm	€
599327	3	ø30x120	**8,15**



599327





452400

DOSATORE PER ZUCCHERO

- Corpo in vetro.
- Beccuccio e tappo in acciao 18/0.

codice	mm	€
452400	ø80x(H)140	**4,90**



452424

DOSATORE PER MIELE

- Dosatore in vetro.
- Coperchio in acciaio.

codice	mm	€
452424	ø80x(H)115	**7,50**



465370

FORMAGGIERA

- Con contenitore in vetro.
- Con cucchiaino in acciaio inox.

codice	mm	€
465370	ø130x(H)90	**12,95**

PIATTO PER LUMACHE



403747

PINZA PER NOCI O FRUTTI DI MARE NERO OPACO.

- Ideale per rompere le noci, ma anche molto adatto per i frutti di mare.
- Rifinito con rivestimento in polvere nera.
- L'ampia maniglia si adatta bene alla mano e offre molta aderenza.
- Le due metà sono collegate da una cerniera resistente.
- Adatto per noci di più dimensioni.

codice	mm	€
403747	155x35	**6,45**



403754

Al aluminium

PINZA PER ARAGOSTA E GRANCHIO

- Apri aragoste e granchi con facilità con questa pinza per aragoste pronta a impieghi gravosi.
- Rifinito in vernice a polvere rossa.
- L'ampia maniglia si adatta bene alla mano e offre molta aderenza.
- Le due metà sono collegate da una cerniera resistente.

codice	mm	€
403754	140x62	**6,45**



403716

18/0 stainless steel

FORCHETTE PER ARAGOSTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
403716	6	(L)205	**14,25**



402221

18/0 stainless steel

FORCHETTA PER LUMACHE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
402221	6	(L)130	**7,75**



402528

S.S. stainless steel

PINZA PER LUMACHE - 2 PEZZI

- Modello a pressione.

codice	quantità	mm	€
402528	2	(L)170	**11,40**

LAVAGNE



664025



664032



664049



664018 664001

LAVAGNA DA PARETE

- Nera, con cornice in legno.
- Ganci di montaggio inclusi.

codice	mm	€
664025	300x400	**12,95**
664032	400x600	**19,85**
664049	600x800	**36,35**

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice in legno.

codice	mm	€
664001	500x450x(H)850	**94,25**
664018	700x600x(H)1200	**207,35**



664100



664117

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664100	700x500x(H)1100	**161,85**

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664117	500x550x(H)850	**120,25**



LAVAGNA DA TAVOLO - 2 PEZZI

- Nera, con base in legno.

codice	quantità	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	**9,05**
664063	2	210x50x(H)320	**13,65**



LAVAGNA CON CORNICE

- Nera, con mensola in legno.

codice	mm	€
664070	220x210x(H)360	**14,95**



LAVAGNA CON CAVALLETTO

- Lavagna di grande formato con cornice in legno.
- Cavalletto incluso.

codice	mm	€
664124	300x400	**9,05**
664131	400x600	**15,30**



PENNARELLI PER LAVAGNA 6 MM

- Da utilizzare con una tavola da catering
- Cono reversibile/punta inclinata
- Spessore della linea: 2-6 mm
- Set di 5 pennarelli nei colori: bianco (2), rosa (1), giallo (1), marrone (1)

codice	-	€
664216	1 rosa, 1 verde, 1 blu e 2 pennarelli bianchi	**14,25**
664209	5 pennarelli bianchi	**14,25**



PENNARELLI A PUNTA GROSSA 15 MM

- Con punta larga e piatta, tratto 15 mm.

codice	-	€
664223	3 pennarelli bianchi	**14,25**



PENNARELLI PER LAVAGNA 3 MM

- 8 pennarelli con punta rotonda, tratto 3 mm.

codice	-	€
664278	1x bianco,1x rosso, 1xblu, 1xverde, 1xgiallo, 1xviola, 1xarancio e 1x rosa	**14,25**



440605

S.S. stainless steel · in- & outdoor

PORTACENERE CON RACCOGLITORE

codice	mm	€
440605	ø140x(H)40	**5,65**



569757

M melamine · in- & outdoor

PORTACENERE

- In melamina nera, per utilizzo esterno.

codice	mm	€
569757	ø146x(H)60	**9,45**



440407

S.S. stainless steel

PORTACENERE CON COPERCHIO

codice	quantità	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	**4,55**
440490	3	ø90x(H)28	**11,65**



440803

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

PORTACENERE

codice	mm	€
440803	ø80x(H)30	**5,15**
440858	ø100x(H)30	**7,15**



440001

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

PORTACENERE

codice	mm	€
440001	ø140x(H)30	**2,95**
440100	ø160x(H)30	**3,85**



440872

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

PORTACENERE

codice	mm	€
440872	ø80x(H)30	**3,30**
440865	ø100x(H)30	**4,50**



440230

S.S. stainless steel

CIOTOLA PORTACENERE NERA

- Acciaio inossidabile, esterno con rivestimento nero opaco.
- Con bordo removibile.

codice	mm	€
440230	ø105x(H)58	**7,75**



440209

Cr chrome plated · in- & outdoor

PORTACENERE CON BOTTONE ROTANTE

codice	mm	€
440209	ø90x(H)45	**6,85**



S.S. stainless steel

440506

CESTINO POSACENERE INOX

- Con coperchio incernierato.
- Per lo svuotamento sicuro dei posacenere.
- Autoestinguente.

codice	mm	€
440506	202x170x(H)91	**28,30**





440216

PORTACENERE DA MURO

- Robusto e facile da montare.
- Facile da svuotare grazie al fondo apribile e chiudibile con chiave.

codice	mm	€
440216	ø75x(H)460	**107,25**





440223

ASTA PORTACENERE DA PAVIMENTO

- Robusta, può essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire, la parte superiore può essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da Ø170 mm, pale da Ø75 mm.

codice	mm	€
440223	ø170x(H)920	**172,25**



440117

PORTACENERE CON IMBUTO

- 2 elementi separati:
  - corpo in vetro, resistente alle alte temperature,
  - imbuto realizzato in acciaio inossidabile.
- Con 3 fessure per sigarette.
- L'imbuto dirige la cenere nel posacenere e funge da coperchio: se utilizzato al chiuso, riduce gli odori di fumo, se utilizzato all'aperto, protegge dalle folate di vento che sollevano la cenere.

codice	mm	€
440117	ø98x(H)99	**6,45**



691380



691397

BIDONE CON PORTACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portacenere removibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	**77,35**
691397	33	ø240x(H)660	**148,85**

11

Buffet presentation

Buffet reinvented




HENDI
HENDI
HENDI

design by
Robert Bronwasser

reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented



- Design elegante e funzionale del designer olandese Robert Bronwasser.
- Corpo in polipropilene resistente alle alte temperature.
- Elemento riscaldante in acciaio inox 18/8 posizionato nel contenitore dell'acqua per un efficiente trasferimento del calore.
- Coperchio in vetro temperato dotato di maniglia isolante e cerniera in alluminio.
- Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore con l'apertura, mantenendo condizioni igieniche ottimali.
- Pannello di controllo digitale con display che visualizza il tempo di lavoro, la temperatura impostata e la temperatura effettiva.
- L'ultima temperatura impostata viene memorizzata e sarà selezionata a ogni accensione.
- La temperatura può essere impostata da 35 a 85°C con incrementi di 1°.
- Non è destinato alla cottura, ma solo al mantenimento in caldo.

Bollitore per zuppa HENDI UNIQ

- Contenitore per zuppa rimovibile da 8 litri in acciaio inox AISI 304, facile da pulire.
- Il contenitore dell'acqua è in rilievo con una linea di riempimento massimo, che indica ≈1,5 L.
- Coperchio dotato di un incavo per il mestolo.



963388

Chafing dish HENDI UNIQ

- Contenitore GN1/1 rimovibile (H)100 mm in acciaio inox AISI 304, facile da pulire.
- Il contenitore dell'acqua è dotato di una linea di riempimento massima, che indica ≈4 L.



HENDI

design by
Robert Bronwasser



BOLLITORE PER ZUPPA HENDI UNIQ

codice	colore	V	W	mm	€	
860540	Verde	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860526	Nero	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860533	Bianco	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860557	Beige	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860571	Rosso	230	500	405x365x(H)325	194,35	NEW
963388			Contenitore interno		70,85	NEW



CHAFING DISH HENDI UNIQ

codice	colore	V	W	mm	€	
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470411	Nero	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470428	Bianco	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470442	Beige	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470459	Rosso	230	700	607x402x(H)245	253,50	NEW



UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



VASSOIO DA ESPOSIZIONE CON ELEMENTO DI RAFFREDAMENTO UNIQ

- Design moderno di Robert Bronwasser.
- Completa perfettamente la presentazione del cibo sulle linee del buffet.
- Adatto per piatti che richiedono temperature fredde.
- Alloggiamento in polipropilene resistente.
- Montaggio e smontaggio rapidi e semplici per una manutenzione igienica semplice.
- Il coperchio trasparente in ABS roll-top consente la selezione della piastra senza sollevare il coperchio.
- Comoda maniglia per aprire il coperchio.
- Il coperchio a rullo si apre fino a 90 gradi.
- Facile riempimento dei vassoi GN 1/1 con il cibo.
- Il ritaglio nell'alloggiamento consente una presa facile durante la rimozione del vassoio.
- Bordi ergonomici per un facile trasporto dell'unità display.





codice	871928	871904
colore	Verde	Nero
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
€	**129,35**	**129,35**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti



- Include un vassoio in acciaio inossidabile GN 1/1 e un elemento di raffreddamento riempito di gel.
- Disponibile in 4 colori coerenti con altri elementi della collezione UNIQ: nero, verde, beige e bianco.
- Inserto di raffreddamento aggiuntivo disponibile per l'acquisto, codice articolo: 424193.
- Il display di raffreddamento HENDI fa parte della pluripremiata collezione UNIQ della linea Buffet Reinvented.







871911	871935
Bianco	Beige
593x389x(H)147	593x389x(H)147
129,35	**129,35**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO ROLL-TOP DUO UNIQ

- Design moderno di Robert Bronwasser
- Completa perfettamente la presentazione dei cibi su un buffet
- Adatto a piatti che richiedono temperature ridotte
- Alloggiamento in polipropilene resistente
- L'assemblaggio e lo smontaggio rapidi garantiscono una facile manutenzione igienica
- Coperchio roll-top in ABS trasparente: consente di selezionare gli alimenti senza sollevare il coperchio.
- Comoda maniglia per l'apertura del coperchio
- Il coperchio si apre a 90°.
- Facile riempimento delle vaschette 40x30 cm con gli alimenti
- L'intaglio nell'alloggiamento consente una facile presa quando si rimuove la vaschetta.
- Include vassoi in acciaio inox (40x30 cm) ed elementi refrigeranti riempiti di gel.
- Disponibile in tre colori coerenti con gli altri elementi della collezione UNIQ: nero, verde e beige.
- L'espositore refrigerante roll-top HENDI Duo UNIQ fa parte della pluripremiata collezione UNIQ della linea Buffet Reinvented.

DISPLAY SINGOLO DI RAFFREDDAMENTO ROLL-TOP DUO UNIQ

- Unità singola con 1 livello per la presentazione di cibo a buffet.
- Incluso nel set: 1 base, 1 coperchio superiore con manico, 1 vassoio in acciaio inossidabile di 400 x 300 mm, 2 elementi di raffreddamento.





codice	871966	871805	871942
colore	Verde	Nero	Beige
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	**73,45**	**73,45**	**73,45**

DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO DOPPIO ROLL-TOP DUO UNIQ

- Unità doppia con 2 livelli per la presentazione del cibo a buffet.
- Incluso nel set: 2 basi, 2 coperchi roll-top con maniglie, 2 vassoi in acciaio inossidabile, ciascuno dei quali misura 400 x 300 mm, 4 elementi di raffreddamento.
- Telaio in plastica per 2 unità di visualizzazione.





codice	871973	871812	871959
colore	Verde	Nero	Beige
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	**129,35**	**129,35**	**129,35**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene

EROGATORE DI SUCCHI

- Alloggiamento in ABS resistente.
- Vassoio raccogligoccia magnetico con custodia in tinta, facile da pulire, con inserto in acciaio inossidabile perforato.
- L'asta di raffreddamento rimovibile in acciaio inossidabile per il ghiaccio aiuta a mantenere fredde le bevande.
- Il montaggio e lo smontaggio rapidi garantiscono una facile manutenzione dell'igiene.
- Contenitore per bevande progettato per ridurre al minimo i residui sul fondo.
- Pratiche maniglie per il trasporto per un facile trasporto dell'erogatore.
- Base colorata in polipropilene.
- Portaetichetta per l'identificazione delle bevande.
- Maschiatore antigoccia posizionato 130 mm sopra la base.
- Facile erogazione di bevande.
- Il corpo trasparente consente un facile monitoraggio del livello del liquido.
- Disponibile in due capacità: 4 e 8 litri.
- Disponibile in tre colori che si abbinano ad altri elementi della collezione UNIQ: nero, bianco e giallo.
- Design moderno di Robert Bronwasser.
- Palette di colori senza tempo, si abbina perfettamente alla presentazione di bevande fredde a buffet.
- HENDI Juicer fa parte della pluripremiata collezione UNIQ della linea Buffet Reinvented.



425015 425039 425053

codice	425008	425015	425022	425039	425046	425053
colore	Nero	Nero	Giallo	Giallo	Bianco	Bianco
liter	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	**116,35**	**129,35**	**116,35**	**129,35**	**116,35**	**129,35**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



PERCOLATORI – DESIGN BY BRONWASSER



codice	colore	litri	V	W	mm	tempo (min)	€	
211434	acciaio	7	230	1050	307x330x(H)450	52	129,35	
211441	acciaio	14	230	1750	354x418x(H)500	57	142,35	
211472	nero	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	
211489	nero	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	
211557	grigio chiaro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	NEW
211571	grigio chiaro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	NEW
211564	tortora	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	NEW
211588	tortora	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	NEW

BOLLITORI PER BEVANDE CALDE – DESIGN BY BRONWASSER



codice	colore	litri	V	W	mm	tempo (min)	€	
211410	acciaio	9	230	950	307x330x(H)450	58	116,35	
211427	acciaio	16	230	1650	352x357x(H)380	63	129,35	
211458	nero	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	
211465	nero	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	
211519	grigio chiaro	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	NEW
211533	grigio chiaro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	NEW
211526	tortora	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	NEW
211540	tortora	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	NEW

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Coperchio con manico isolato e fessura per cucchiaio

Fessura per reggere cartellino prodotto



860502

NEW

926574



860083

Pannello digitale con funzione touch che indica alternativamente temperatura impostata e reale

Termostato regolabile da 65°C a 95°C a scatti di 1°C



Protezione da surriscaldamento con allarme in caso di livello basso d'acqua

BOLLITORE PER MINESTRE, 8 L

- L`isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%.
- Con coperchio rimovibile in policarbonato.
- Coperchio con impugnatura isolata e scanso per mestolo.
- Protezione da surriscaldamento con allarme in caso di livello basso d'acqua.
- Vasca dell`acqua in alluminio per un miglior trasferimento di calore.
- Contenitore per alimenti in acciaio inox 18/8.
- Struttura in polipropilene.
- L´anello permette la rimozione sicura e facile del contenitore del cibo per riempire la vasca dell'acqua.
- Supporto per cartello del contenuto nel coperchio.
- Ideale per i buffet.

codice	litri	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	**120,25**

CONTENITORE PER BOLLITORE ELETTRICO

18/8 stainless steel

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Da utilizzare con il bollitore per zuppe HENDI 860502.

codice	mm	€
926574	ø280x(H)200	**35,75**

BOLLITORE PER ZUPPE, 8 L

- Contenitore per zuppa e coperchio in acciaio inossidabile AISI 201.
- Contenitore dell'acqua realizzato in acciaio inossidabile AISI 201.
- Alloggiamento realizzato in metallo con rivestimento in polvere nera.
- Coperchio con manico cool-touch e tacca centrale.
- Intervallo di temperatura: 30 / 85 °C.
- Protezione da surriscaldamento a 105 °C.
- Regolazione della temperatura con un quadrante – 5 livelli.
- Capacità: 8 Lt.

codice	litri	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	**103,35**



860564



RISCALDAMENTO
SENZA BAGNO MARIA!

S.S. stainless steel | Fe carbon steel

NEW

BOLLITORE PER ZUPPE SENZA ACQUA, 10L

- Corpo in acciaio al carbonio con finitura verniciata a polvere.
- Coperchio e pentola in acciaio inossidabile.
- Display digitale.
- Intervallo di temperatura: da 40 °C a 90 °C.
- Bollitore per zuppe senza acqua.
- Con piedini in gomma.

codice	litri	V	W	mm	€
860564	10	220-240	450	ø378x(H)398	**388,05**



L'inserto è adatto a cucine a induzione, a gas ed elettriche



Riscaldamento senza l'uso di acqua



Inserto grande da 10 litri



204900

S.S. stainless steel

CHAFING DISH ELETTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con supporto per coperchio.
- Interruttore con luci integrate.
- Con Gastronorm 1/1 altezza 65 mm.
- Indicata per teglie GN profonde fino a 100 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	**185,25**





PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor

204825

CHAFING DISH TELLANO ELETTRICO

- Contenitore dell'acqua in polipropilene.
- Coperchio in acciaio inossidabile con impugnatura anti-riscaldamento.
- Temperatura regolabile con un quadrante nella gamma: 30 / 85 °C.
- Spia di riscaldamento.
- Include una padella GN 1/1 profonda 65 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	**142,35**





204832

CHAFING DISH ELETTRICO TESINO

- Terrina per acqua in polipropilene ad alta resistenza.
- Regolabile fino a 85°.
- Interruttore con luce di controllo inclusa.
- Terrina per alimenti 6,8 litri.

codice	litri	V	W	mm	€
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	**128,05**



201749

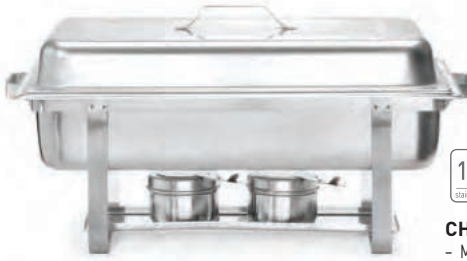


NEW

SCALDAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Include 3 GN1/3 in acciaio inossidabile, altezza 65 mm con coperchi.
- Intervallo di temperatura: 40-75 °C.
- Può anche essere utilizzato come riscaldatore a buffet o piastra calda senza i contenitori GN.

codice	V	W	mm	€
201749	220-240	400	657x381x(H)161	**129,35**



475904



18/0 stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Economic.
- Coperchio e supporto lucidati.
- Con contenitori per combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Adatto per le teglie fino a 65 mm di altezza.

codice	quantità	litri	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	**116,35**
475904	1	9	600x358x(H)295	**64,35**

18/0 stainless steel



475201

SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/2

- Modello Economic.
- Coperchio e supporto lucidati.
- Compreso di contenitori per combustibile e teglia da 65 mm in acciaio inox padella profondità 65 mm.
- Adatto per teglie fino a 65 mm di altezza.

codice	litri	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	**64,35**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



470619

SCALDAVIVANDE - ROTONDO

- Con coperchio in vetro, con contenitore per combustibile e terrina.

codice	litri	mm	€
470619	3,5	ø390x(H)270	**68,25**

470367



TEGLIA ROTONDA PER CHAFING DISH CAPACITÀ 5,6L

codice	litri	mm	€
470367	5,6	ø390x(H)60	**44,85**

S.S. stainless steel



472507

SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

- Modello Economic.
- Con contenitore per combustiblie e pentola per brodo in acciaio inox.
- Con coperchio.

codice	litri	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	**81,25**



S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora.
- impilabile, con coperchio lucido pieghevole.
- Inclusi 2 contenitori per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm.
- Adatto per vassoi Gastronorm con altezza fino a 100 mm.

codice	litri	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	**87,75**



471005



470190

S.S. stainless steel

TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questo contenitore per alimenti GN ha due scomparti da 3,75 litri ciascuno.

codice	litri	mm	€
470190	7,5	530x325x(H)65	**23,35**



S.S. stainless steel

CONTENITORE A BAGNOMARIA

- Si adatta perfettamente alla conversione HENDI per 2 contenitori per bagnomaria 470930.
- Adatto anche per: bagnomaria Thermosystem (201107, 201206).
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Coperchio dotato di una comoda maniglia.

codice	-	mm	€
470930	Supporto	530x325x(H)30	**29,85**
470909	Contenitore a bagnomaria	ø215x(H)177	**32,45**



471050

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

SET CHAFING DISH

- Composto da: Chafing Dish mod „Fiora" 471005 2 teglie GN 1/2 profonde 65 mm 3 teglie GN 1/3 profonde 65 mm.

codice	mm	€
471050	585x385x(H)315	**120,25**



238837

NEW

S.S. stainless steel | indoor

CHAFING DISH – SET DI 4

- Telaio realizzato in acciaio inossidabile.
- Per montaggio automatico.
- Adatto per GN 1/1 - 65 mm di altezza (incluso).
- Il supporto per la lattina di carburante per piatti è incluso.
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
238837	7,5	600x355x(H)305	**188,50**







198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

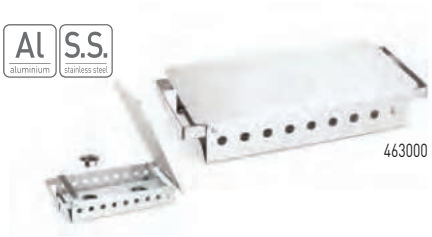
- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

codice	quantità	mm	€
198124	2	(L)230	**10,35**

SCALDAPIATTI CON 2 PORTACANDELE

- Con telaio e impugnature in acciaio inossidabile.
- Include 2 portacandele.
- Dimensioni/spessore della piastra riscaldante: 330 x 180 x 4 mm.

codice	mm	€
463000	330x180x(H)65	**50,05**



463000

SCALDAPIATTI CON 3 PORTACANDELE

- Con telaio e impugnature in acciaio inossidabile.
- Include 3 portacandele.
- Dimensioni/spessore della piastra riscaldante: 450 x 180 x 4 mm.

codice	mm	€
463109	450x180x(H)65	**57,85**



463109

ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto Molto adatto per scaldavivande senza predisposizione per elementi riscaldanti elettrici.
- Non necessita di montaggio.
- Adatto per articoli 470008,475201,470206 e 471005.
- Articolo adatto al solo riscaldamento di chafing dish.

codice	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	**68,25**

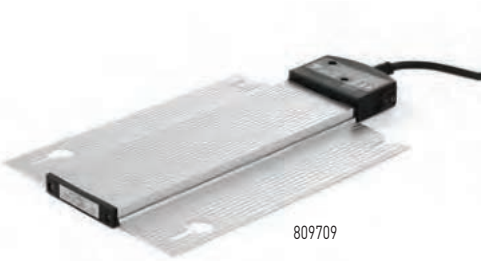


809600

RISCALDATORE PIATTI CHAFING

- Il riscaldatore è dotato di un'uscita di livello di potenza singola e stabile (non ha una funzione di regolazione della temperatura).
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.
- Adatto anche per la piastra HENDI Rolltop-Chafing GN 1/1 (codice: 470206) e qualsiasi altro chafing dish GN 1/1 se una vaschetta dell'acqua è dotata di bulloni.

codice	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	**83,85**


809709

CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideale per buffet e catering.
- Utilizzando materiali di alta qualità e una bella finitura, questi Chafing Dish conferiscono a ogni piatto presentato un certo fascino.
- Chafing dishes ed accessori sono interamente realizzati in resistente acciaio inossidabile.





470251

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/1 profonda 65mm e 2 contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	**181,35**



470275

CHAFING DISH GN 2/3 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 2/3 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	**159,25**



470268

CHAFING DISH GN 1/2 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/2 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	**139,75**



470282

CHAFING DISH ROTONDO FINITURA SATINATA

Il-coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.

- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore rotondo da 65mm e contenitore per combustibile.
- Fornito con vasca rotonda per acqua rimovibile, teglia rotonda profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	**162,50**







CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideale per buffet e catering.
- Utilizzando materiali di alta qualità e una bella finitura, questi Chafing Dish conferiscono a ogni piatto presentato un certo fascino.
- Chafing dishes ed accessori sono interamente realizzati in resistente acciaio inossidabile.



S.S. stainless steel



470213

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA A SPECCHIO

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/1 profonda 65mm e 2 contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	**207,35**



470244

CHAFING DISH DA ZUPPA FINITURA A SPECCHIO

- Il contenitore tondo per zuppe è posto in una grande vaschetta per l'acqua che fornisce il calore per mantenere facilmente la zuppa calda.
- Contenitore per zuppe dotato di due manici.
- Il coperchio ha una rientranza per il cucchiaio.
- Fornito con vaschetta dell'acqua rimovibile, contenitore per zuppiere rotondo e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	**185,25**

18/0
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Modello Rental-Top.
- Solida base con lucido coperchio in acciaio cromato 18/0.
- Include due contenitori per pasta combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Fondo dotato di viti di fissaggio per resistenza elettrica prod. n. 809709.
- Adatto per Gastronorm fino a 100 mm di profondità.

codice	litri	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	**181,35**



470206

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura extra silenzioso brevettato.
- Coperchio roll-top retrattile fino a 180°.
- Installazione opzionale di resistenza elettrica.
- Acciaio inox lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 millimetri, coperchio 1.2 mm.
- Compresi due contenitori per combustibile e una GN 1/1 - mm 65.

codice	litri	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	**233,35**



470305

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP - ROTONDO

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenziosa brevettata.
- Copertura roll-top a scomparsa 180 °.
- Il set include un contenitore per pasta combustibile e una teglia (Ø390x (H) 60 mm).
- In acciaio lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 mm, copertura spessa 1,2 mm.

codice	litri	mm	€
470312	5,6	510x540x(H)480	**181,35**



470312

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Il combustibile per scaldavivande è realizzato con alcol di etanolo naturale, miscelato con acqua e un agente addensante per renderlo un solido o un gel.
- Il carburante per chafing dish HENDI è speficatamente prodotto talmente amaro che è impossibile da deglutire.
- Per riscaldare in modo sicuro ed efficiente gli chafing dish, consigliamo di posizionare la lattina di carburante per chafing dish nei portacarburanti indicati.
- La capacità di riscaldamento è uguale in tutto l'intervallo mentre la velocità di riscaldamento dipende dalle dimensioni della fiamma, determinata dalla distanza con cui il coperchio del supporto del carburante per chafing dish viene mantenuto aperto.
- Il carburante per chafing dish HENDI brucia senza fuliggine ed è inodore.
- Le cartucce e le lattine di carburante per chafing dish diventano molto calde durante l'uso, creando un rischio significativo di ustioni se non vengono collocati all'interno del contenitore del carburante per chafing dish. Pericolo di ustioni!
- Questi supporti per lattine di carburante per chafing dish sono inclusi negli chafing dish HENDI e sono disponibili separatamente.
- Leggere sempre le istruzioni del prodotto prima dell'uso.
- Assicurarsi che non vi siano fiamme libere o oggetti caldi nelle vicinanze quando si lavora con carburante chafing dish.
- Il vapore infiammabile fuoriesce facilmente dal contenitore.
- Assicurarsi che non goccioli acqua (condensa) nel carburante in combustione. Può causare spruzzi pericolosi e spruzzi di carburante.
- Accendere il carburante solo dopo aver posizionato il contenitore di carburante per chafing dish nella posizione finale.
- Le fiamme sono quasi interamente blu, rendendole molto difficili da vedere alla luce. Si consiglia cautela.
- Spegnere il carburante solo chiudendo il coperchio del contenitore del carburante per chafing dish.
- Ricarica: assicurarsi sempre che la lattina e il suo supporto si siano completamente raffreddati.
- Rimuovere la lattina dal supporto per lattina carburante per chafing dish per riempire la lattina.
- Conservazione: conservare sempre in contenitori chiusi in un luogo buio e ben ventilato, a una temperatura inferiore a 20 °C.
- Per conservare quantità maggiori di carburante, consultare le normative locali.
- Se vengono seguite le istruzioni di cui sopra, il rischio di incidenti sarà minimo.
- In caso di incendio iniziale/piccolo: utilizzare una coperta antincendio (o una coperta grande e bagnata) per coprire l'incendio e privarlo di ossigeno.
- In caso di incendio su indumenti/corpo: utilizzare una coperta antincendio o un estintore a polvere/CO_2.
- Non cercare mai di spegnere il fuoco con un piccolo asciugamano, in quanto questo diffonderebbe solo il carburante e le fiamme! Dopo aver spento l'incendio, mantenere il corpo fresco per 15 minuti o fino all'arrivo dell'assistenza medica.
- Non rimuovere eventuali indumenti bruciati.
- Richiedere sempre assistenza medica immediatamente.

Vantaggi:

+ Non contiene metanolo tossico.
+ Sicuro da usare all'interno.
+ Nessun fumo tossico o cattivo odore.

NON CONTIENE LA METALDEIDE TOSSICA

HA IL PIÙ ALTO CONTENUTO DI ETANOLO





COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Cartucce da 200 grammi per chafing dish.
- Durata della fiamma: ≈ 3 ore.

codice	quantità	€
194362	12	22,45
194300	24	38,95
194355	72	115,40

COMBUSTIBILE LIQUIDO CON STOPPINO

- Brucia senza fuliggine o odori.
- Questo combustibile è realizzato in pura glicole dietilenico (DEG), che è utilizzato anche come antigelo nei radiatori.
- Utilizzando uno stoppino il DEG può essere vaporizzato e bruciato nonostante il suo punto di fiamma relativamente elevata di 143 ° C.
- HENDI vende questo combustibile in, lattine di metallo non ricaricabili chiuse da 145 o 200 grammi.
- Il tempo di combustione di una lattina è inversamente proporzionale all'intensità della sua fiamma, che può essere regolata variando l'altezza esposta dello stoppino.
- Usa: posizionare direttamente sotto uno scaldavivande o altro apparecchio di riscaldamento adatto per l'uso con fiamme libere da combustibile liquido.
- Tempo di combustione: ± 4 ore per le lattine da 145 grammi, ± 6 ore per quelle da 198 e 200 grammi.
- Potenza termica: circa il 50% del gel combustibile a base di etanolo.
- Vantaggi rispetto al gel combustibile:
  - Più sicuro da usare. Nessun riempimento pericoloso. La fiamma è più visibile e prevedibile.
  - Le latte rimangono abbastanza fresche da toccarle in sicurezza. Può essere utilizzato senza supporto.
  - Piu`sicuro in caso di incidenti. Ogni versamento sarà minimo e difficilmente fiammabile.
  - Correttamente richiudibile e riutilizzabile.
  - Facile da spegnere soffiando o posizionando il tappo.
  - Costo di combustione ora paragonabile a gel a base di etanolo.
  - Fiamma meno intensa. Riduce la possibilità le vasche d'acqua degli chafing dish rimangano asciutte.

ATTENZIONE:
- La dietilene glicole è un irritante pericoloso.
- Lavarsi sempre le mani dopo il contatto della pelle con il liquido: preferibilmente indossare guanti di lattice per regolare l'altezza dello stoppino.
- Una scheda di sicurezza (SDS) è disponibile sul sito HENDI, si consiglia di stampare una copia e tenerla vicino.

Lo stoppino speciale garantisce la temperatura e il tempo di combustione adeguati. Utilizzare la stessa bomboletta più volte.





La bomboletta non si surriscalda e non necessita di un contenitore per il carburante.

Durata ± 4 ore





Durata ± 6 ore

codice	-	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
193761	Durata ± 4 ore	6	0,145	4	**14,25**
193952	Durata ± 4 ore	24	0,145	1	**53,25**
193716	Durata ± 6 ore	6	0,2	4	**15,55**
193938	Durata ± 6 ore	24	0,2	1	**57,15**



190401

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 kg.

codice	ordine unitario	€
190401	3	**24,05**



195505

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri.

codice	ordine unitario	€
195505	4	**24,05**



195109

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	ordine unitario	€
195109	12	**5,55**



470527

SUPPORTO PER LATTINA DI CARBURANTE PER PIATTI - 2 PZ.

codice	quantità	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	**14,95**



195604

DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE

- Adatto per pasta combustibile.art. 199505

codice	mm	€
195604	(L)280	**28,55**



190036

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 3 PEZZI

- Confezione da 80 gr.
- Durata della fiamma ≈ 2 ore.
- Da utilizzare con 111420

codice	quantità	€
190036	3	**5,55**



111420

BRUCIATORE DOPPIO - 2 PEZZI

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande.

codice	quantità	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	**12,95**

Combustibile in gel o liquido ?





GEL	LIQUIDO
Combustibile in gel a base di etanolo di altissima qualità 96% La pasta HENDI contiene il 70% di etanolo	Combutibile liquido - glicole dietilenico
La combustione avviene all'interno di una bomboletta	La combustione avviene all'esterno, nella bomboletta con uno stoppino. L'altezza dello stoppino può essere regolata, controllando così la dimensione della fiamma
Riduzione dell'intensità della fiamma durante la combustione	Combustione intensa e uniforme fino al completo consumo del combustibile
Durante la combustione	Combustione efficiente fino alla fine, al 100%
La bomboletta si riscalda	La bomboletta non si riscalda **Non è necessario utilizzare un supporto per tanica di combustibile**
Possibilità di ricaricare la bomboletta	Possibilità di chiudere la bomboletta con un tappo - utilizzare il resto del combustibile in seguito
Utilizzi multipli della bomboletta	La bomboletta non può essere riutilizzata dopo che il combustibile è bruciato
Tempo di combustione 200 g - 3 h	Tempo di combustione 200 g - 6 h
Non emette tossine Non lascia fuliggine sugli chafing dish	
Per spazi chiusi Per eventi all'aperto	



MESTOLO PER BRODO

codice	litri	mm	€
529089	0,05	270x69	**11,05**
529096	0,09	308x85	**13,65**

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529058	305x60	**9,75**
529065	321x71	**10,10**

CUCCHIAIO SCANALATO

codice	mm	€
529072	321x71	**10,35**

ACCESSORI PER CHAFING DISH

– Con manico in polipropilene

PP polypropylene S.S. stainless steel



SCHIUMAROLA

codice	mm	€
529201	345x75	**9,45**

MESTOLO PER MINESTRA

codice	litri	mm	€
529003	0,09	335x90	**10,35**
529010	0,11	300x80	**10,10**

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529300	350x75	**9,45**

MESTOLO PER MINESTRA

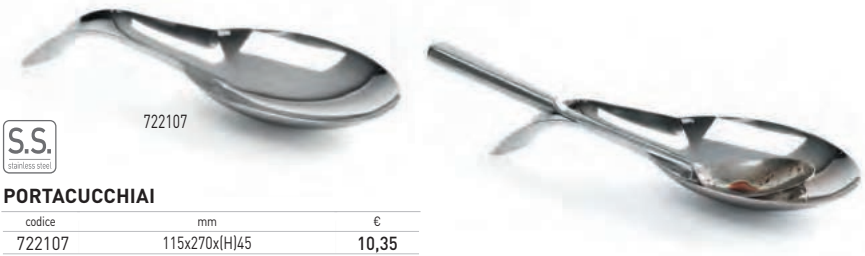
codice	mm	€
529041	370x105	**10,10**

FORCHETTONE DA CARNE

codice	mm	€
529102	345x32	**8,45**

SPATOLA CON FENDITURA

codice	mm	€
529409	355x80	**9,95**



S.S. stainless steel

PORTACUCCHIAI

codice	mm	€
722107	115x270x(H)45	**10,35**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

CUCCHIAI E MESTOLI TERMORESISTENTI

PBT heat-resistant | micro



563908 564004 563502 563557 563700 563755

CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	mm	€
563908	(L)305	**4,55**

FORCHETTA PER INSALATA

codice	mm	€
564004	305x65	**4,55**

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	colore	litri	mm	€
563502	Bianco	0,07	235x75	**4,30**
563557	Nero	0,07	235x75	**4,30**
563700	Bianco	0,14	300x93	**4,55**
563755	Nero	0,14	300x93	**4,55**

SAN plastic | +80°C temp



564158 564202 564103 564455 564400



563649 563632

CUCCHIAIO PER SALSA

codice	colore	litri	mm	€
563649	Nero	0,03	180x70	**2,00**
563632	Avorio	0,03	180x70	**2,00**

CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	colore	mm	€
564158	Nero	235x55	**1,90**
564202	Trasparente	235x55	**1,90**
564103	Bianco	235x55	**1,90**

CUCCHIAI PER INSALATA

codice	colore	mm	€
564400	Bianco	335x70	**3,05**
564455	Nero	335x70	**3,05**

SAN plastic



425138

CARAFFA PER SUCCHI

- Modello cilindrico in plastica antigraffio con coperchio.

codice	litri	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	**20,75**

SAN plastic wash



425107

BROCCA RAFFREDDANTE CON TUBO PER GHIACCIO

- Modello a forma di pera in plastica antigraffio trasparente (Metilmetacrilato-Stirene) con coperchio.
- Munito di tubo per cubetti di ghiaccio.

codice	litri	mm	€
425107	2,2	ø150x(H)260	**24,05**
425121	3	ø170x(H)285	**29,85**

PC polycarbonate



567906

BROCCA

- Molto resistente alla rottura.

codice	litri	mm	€
567906	1,8	ø125x(H)210	**11,65**

SAN plastic



425763

CARAFFA

- Coperchio a tappo.

codice	litri	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	**11,05**

NEW



424490

TAZZA DI VETRO

- Realizzato in vetro resistente.
- Adatto per bevande calde e fredde
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	liter	mm	€
424490	0,24	ø73x(H)88	**10,75**

NEW



424469



424476



424483

CARAFFA DI VETRO

codice	liter	mm	€
424469	0,5	ø77x(H)141	**5,15**
424476	1	ø100x(H)198	**7,10**
424483	1,3	ø103x(H)210	**7,75**



EROGATORI SUCCHI E CEREALI

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



425299



425411

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio e vassoio raccogligocce.
- Contenitore per succhi in policarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	**128,05**
425411	16	560x350x(H)580	**258,05**











425428

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel



425435

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio e vassoio raccogligocce.
- Contenitore per succhi in policarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	**113,75**
425435	6	415x315x(H)490	**220,35**



PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio.
- Contenitore per succhi in policarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	**135,85**



425190



S.S. stainless steel | cooling

EROGATORE PER LATTE - 10,5 L

- Contenitore in acciaio inox.
- Con cilindro raffreddante per ghiaccio.
- Contenitore removibile con salvagoccia.
- Base stabile con contenitore salvagoccia.

codice	litri	mm	€
425343	10,5	260x360x(H)536	**311,35**



425343



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

MULTI DISPENSER

- Ideale per buffet e cucine.
- Adatto solo per cibi secchi.
- Supporto in acciaio inox.
- Dispenser in policarbonato.
- Coperchio ermetico per mantenere a lungo la freschezza degli alimenti.
- Igienico, il dosaggio controllato impedisce la fuoriuscita.
- Montabile a tavolo o a parete.

codice	litri	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	**116,70**



557402

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



424186

VASSOIO CON ELEMENTO DI RAFFREDDAMENTO ROLLTOP - GASTRONORM 1/1

- Con elemento di raffreddamento fino a 0°C.
- Vassoio da servizio GN 1/1 in acciaio inox incluso.
- Con coperchio rolltop in policarbonato trasparente.
- Struttura in ABS.

codice	-	mm	€
424186	Set completo	555x357x(H)175	**162,50**
424193	Elemento di raffreddamento	430x280x(H)30	**28,55**



424193



VASSOIO DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO

S.S. stainless steel

- Set di 5 pezzi:
- Base in polistirene.
- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con cerchio profilato.
- Copertura trasparente in polistirene.
- 2 elementi di raffreddamento.
- NOTE: Prima del congelamento, riempire l'elemento di raffreddamento con acqua fino al 90% del suo volume.
- Il vassoio viene venduto anche separatamente (codice: 871829).

codice	mm	€
424155	430x290x(H)150	**46,15**



424155

DISPLAY ROLL TOP

- Realizzato in polipropilene con inserto in acciaio inossidabile.
- Coperchio trasparente per rolltop in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Due funzioni: display di raffreddamento o riscaldamento.
- Elementi di raffreddamento/riscaldamento posizionati sotto l'inserto del vassoio in acciaio inossidabile per mantenere la temperatura all'interno dello scomparto, mantenendo gli alimenti freschi più a lungo.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Il set include 2 piastre in gel per raffreddare o riscaldare gli alimenti collocati nella vetrina.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
871775	465x315x(H)195	**94,25**



871775



871706



871713

ESPOSITORE ROLL TOP

- Coperchio trasparente Roll Top realizzato in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
871706	465x310x(H)190	**48,05**

ESPOSITORE ROLL TOP - DOPPIO

- Coperchio trasparente Roll Top realizzato in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
871768	380x260x(H)355	**51,35**
871713	465x310x(H)410	**85,15**



424001

SAN plastic | S.S. stainless steel

COPERCHIO SUPERIORE BASCULANTE CON DISPLAY ROTONDO

- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con bordo profilato.
- Coperchio realizzato in SAN, con bottone cromato, aperto unilateralmente fino a 90° (incluso nel set).
- Il vassoio è lavabile in lavastoviglie.
- Il coperchio è venduto anche separatamente (codice: 427514).

codice	mm	€
424001	ø380x(H)240	**68,25**
427514	Coperchio rotondo basculante	**42,25**



980101

S.S. stainless steel

VASSOIO ROTONDO CON COPERCHIO

- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con manici.
- Copertura realizzata in SAN, con presa estrusa.
- Entrambi gli elementi del set sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
980101	ø300x(H)110	**16,60**



427507



PC polycarbonate | wash

COPERCHIO ROLL TOP

- In plastica trasparente.

codice	mm	€
427507	540x330x(H)180	**44,85**



866009

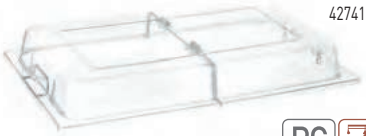


PC polycarbonate | wash

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE

- Realizzato in policarbonato.

codice	mm	€
866009	545x335x(H)95	**70,85**



427415



COPERCHIO DA PRESENTAZIONE

PC polycarbonate · wash

codice	mm	€
427415	530x325x(H)76	27,25



523834

523827

SUPPORTO ROTANTE PER TORTE

S.S. stainless steel

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rotazione semplice della base in entrambe le direzioni per facilitare la decorazione e il taglio delle torte.
- Su un piede stabile con base antiscivolo.
- Il coperchio è venduto anche separatamente (codice: 523834).

codice		mm	€
523827		ø300x(H)90	81,25
523834	Coperchio del supporto della torta	ø300x(H)110	7,15



NEW

639214

COPERTURA IN RETE PER ALIMENTI

S.S. stainless steel

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
639214	ø255x(H)135	10,75
639221	ø305x(H)170	14,65



523902

523957

PP polypropylene · S.S. stainless steel

PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera.

codice	mm	€
523902	260x55	6,05

PP polypropylene · S.S. stainless steel

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in polipropilene nero e lama affilata per un facile taglio.

codice	mm	€
523957	296x75	9,05

ALZATE



425473

PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO

codice	-	mm	€
425473	adatto per piatti con diam. fino a 275 mm	290x290x(H)440	**31,15**



480519



429914

ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

- Con 2 vassoi da servizio, Ø300/400 mm.

codice	-	mm	€
480519		ø400x(H)200	**42,70**
480502	Solo lo standard	ø250x(H)190	**11,65**

PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- Con 3 piani, Ø166/220/268 mm.

codice	mm	€
429914	ø268x(H)320	**49,35**

SUPPORTO PER TORTE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Base ampia.
- Vite di montaggio inclusa.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	ø	L (mm)	€
523858	322	ø322x(H)175	**22,05**



523858

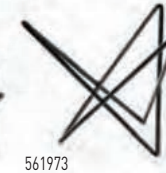
ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO,260X230X(H)100 MM.

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.
- Per svariate terrine e piatti da buffet.
- Terrine e piatti non inclusi.

codice	mm	€
561973	265x230x(H)200	**16,85**
561966	260x230x(H)100	**11,05**



561966



561973

MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



VASSOIO RETTANGOLARE

- Realizzato in composto di stampaggio della melamina.

codice	mm	€
561508	360x205x(H)38	**19,45**
561515	495x270x(H)56	**36,35**



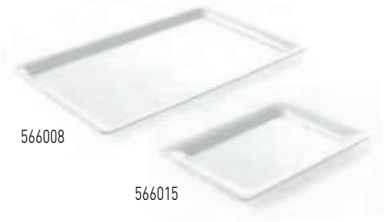
561607

VASSOIO GN 1/1

- Realizzato in composto di stampaggio della melamina.

codice	mm	€
561607	530x325x(H)20	**28,55**





566008

566015

VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

- Realizzato in composto di stampaggio della melamina.

codice		mm	€
566046	GN 1/4	265x162x(H)20	**7,50**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**11,40**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**12,40**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**16,25**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**18,55**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**24,65**



561560

CIOTOLA QUADRATA

- Realizzato in melammina.
- Resistenza al calore: da -20 °C a 70 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzabile in forno a microonde.

codice	colore	mm	€
561560	Bianco	130x130x(H)65	**5,55**
561577	Bianco	190x190x(H)100	**12,95**
561584	Bianco	270x270x(H)105	**24,65**

porcelain | micro | oven | stackable

PORCELLANA

- Porcellana speciale, tra le piu´dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Ad alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



783009

TERRINA GASTRONORM GN 1/1

codice	mm	€
783009	530x325x(H)65	**90,35**



783016

TERRINA GASTRONORM GN 1/2

codice	mm	€
783016	325x265x(H)65	**35,45**



783023

TERRINA GASTRONORM GN 1/3

codice	mm	€
783023	325x176x(H)65	**21,80**



785010

VASI PER DRESSING

codice	litri	€
785010	1	**11,65**



428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel

MULTIRACK

- Telaio realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 lucido.
- 3 livelli, per prodotti e condimenti preconfezionati.
- 3 contenitori rimovibili da 1 L, realizzati in SAN.
- I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
428245	190x240x(H)410	**84,20**

PP
polypropylene

CONTENTORE PER POSATE

- 4 scomparti, misura GN 1/1.

codice	colore	mm	€
552315	Nero	530x325x(H)100	**9,75**
552308	Grigio chiaro	530x325x(H)100	**9,75**



PP
polypropylene

CONTENTORE PER POSATE

- 6 scomparti (3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli per cucchiaini caffè, da tè e forchette per dolci) GN 1/1.

codice	colore	mm	€
552353	Grigio chiaro	530x325x(H)105	**9,75**
552360	Nero	530x325x(H)105	**9,75**



S.S.
stainless steel

CUSTODIA PER CESTELLI

- A 4 sezioni, fornita senza cestelli.

codice	mm	€
552407	255x295x(H)215	**57,15**



PP
polypropylene

CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
871201	ø97x(H)137	**2,65**

S.S.
stainless steel

CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
552490	ø97x(H)137	**6,20**



S.S.
stainless steel

PORTA POSATE

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Design traforato per una migliore circolazione dell'aria.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
552483	ø110x(H)130	**5,85**





436103

VASSOIO DI SERVIZIO GN 1/1

- Lucido, con bordo opaco.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Adatto per vassoio di raffreddamento 424186.

codice	mm	€
436103	530x325x(H)13	**24,05**



807705

VASSOIO PER BANCHETTI GN 1/1 CON BORDO LISCIO

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura lucida.
- Finitura opaca del cerchio.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Adatto per il vassoio di raffreddamento HENDI (codice: 424186).

codice	mm	€
807705	530x325x(H)10	**32,45**



410110

VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1

- Con bordo largo.

codice	mm	€
410110	530x325x(H)20	**11,65**



809181

VASSOIO RETTANGOLARE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Include maniglie.

codice	mm	€
809181	530x325x(H)70	**64,35**



405000

VASSOIO OVALE PER CAFFÈ

- Satinato.

codice	mm	€
405000	200x140	**2,95**
405208	265x195	**4,25**
405307	285x220	**5,55**



480106

VASSOIO DA SERVIZIO ROTONDO

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
480106	ø315x(H)45	**14,95**



480205

VASSOI DA SERVIZIO

- Opacizzato.

codice	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480410	ø360x(H)24	14,25 N
480403	ø400x(H)19	20,75



807804

VASSOIO PER BANCHETTI GN 1/1, CON BORDO DECORATO

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura lucida.
- Cerchio decorato con motivi decorativi a rilievo.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Adatto per il vassoio di raffreddamento HENDI (codice: 424186).

codice	mm	€
807804	530x325	29,85



871829

VASSOIO DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Con un cerchio profilato che mantiene il coperchio in posizione.
- Compatibile con il vassoio di raffreddamento HENDI con coperchio (codice: 424155).

codice	mm	€
871829	395x283	17,25



404300

VASSOIO OVALE

- Ovale.
- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
404003	190x140	3,40
404102	245x170	4,55
404201	300x220	6,20
404300	350x240	7,75
404409	400x260	10,35
404508	450x290	12,95
404607	500x350	16,25



400203

VASSOIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
400203	205x155	5,35

FIBRA DI VETRO

- Poliestere rinforzato con fibra di vetro.
- Ideale per uso intensivo.
- Superficie in gomma antiscivolo, efficace sia sul bagnato che sull'asciutto.
- Resistente agli urti e alle rotture.
- Può essere lavato in una lavastoviglie professionale con un programma breve.
- Non può essere lavato in lavastoviglie per uso domestico.



508657

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rettangolare - nero.

codice	-	mm	€
508657		200x280	**9,05**
508626		325x530	**16,25**
508619	Euronorm	370x530	**19,85**



508817

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rotondo - nero.

codice	mm	€
508824	ø280x(H)22	**8,15**
508817	ø350x(H)22	**10,10**
508800	ø400x(H)22	**13,65**
508794	ø460x(H)22	**21,15**
508787	ø500x(H)22	**22,75**



508718

VASSOIO DA SERVIZIO ANTISCIVOLO, RUBBER FORM

- Ovale - nero.

codice	mm	€
508718	160x230	**4,60**
508725	200x265	**5,65**
508732	210x290	**7,15**



508831

VASSOIO OVALE XL

- Nero.

codice	mm	€
508831	735x600	**54,55**



S.S. stainless steel

810507

SUPPORTO PER VASSOIO PIEGHEVOLE

- Materiali di alta qualità, struttura robusta.
- Dotato di cinture nere, facile da installare.
- Con anelli in gomma antiscivolo per mantenere il vassoio in posizione.

codice	mm	€
810507	520x410x(H)800	**77,35**





876619

VASSOIO IN POLIESTERE PER RISTORANTI SELF-SERVICE.

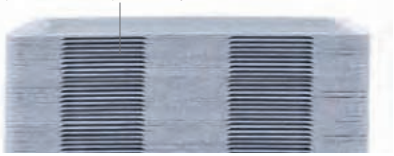
stackable

- Realizzato in laminato di poliestere (fibra di vetro, resina).
- Colore e motivo granito.
- Impilabile, con spazio tra i vassoi lasciato per mantenere la circolazione dell'aria.
- Resistenza alla temperatura: -10-120 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	mm	€
876602	Grafite	325x265	**11,05**
876619	Granito	530x325	**18,85**



Spazio tra i vassoi per una migliore circolazione dell'aria



POLIPROPILENE EURONORM

PP polypropylene · <80°C temp · non slip · stackable · wash



878101



878125



878606

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

codice	mm	€
878118	255x355	**5,15**
878101	530x325	**9,45**

VASSOIO DI SERVIZIO, ROTONDO, ANTISCIVOLO

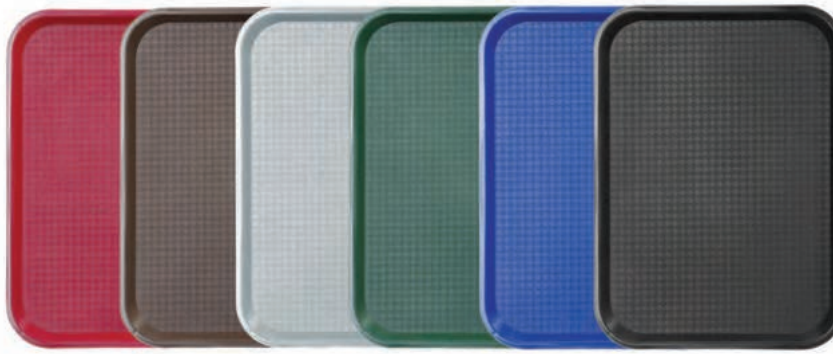
codice	mm	€
878125	ø280x(H)20	**5,90**
878132	ø360x(H)20	**6,85**
878149	ø410x(H)20	**7,75**

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

codice	mm	€
878606	ø320x(H)37	**9,45**
878408	ø360x(H)39	**10,35**

VASSOI IN POLIPROPILENE

- Il grande vassoio in polipropilene Fast Food è un accessorio versatile, particolarmente indicato per l'uso nei fast food.
- È realizzato in polipropilene resistente ai danni meccanici.
- Adatto all'impilamento.
- La distanza tra i vassoi impilati garantisce un'adeguata circolazione dell'aria e facilita l'asciugatura.
- Il vassoio è resistente al calore fino a 80°C.



878910 878941 878903 878934 878927 878958

NEW

VASSOIO FAST FOOD IN POLIPROPILENE GN 1/1

codice	colore	mm	€
878545	Rosso	530x325x(H)20	**6,90**
878583	Marrone	530x325x(H)20	**6,90**
878538	Grigio chiaro	530x325x(H)20	**6,90**
878576	Verde	530x325x(H)20	**6,90**
878569	Blu	530x325x(H)20	**6,90**
878590	Nero	530x325x(H)20	**6,90**

VASSOI DA SERVIZIO GRANDI

codice	colore	mm	€
878811	Rosso	350x450x(H)20	**6,05**
878842	Marrone	350x450x(H)20	**6,05**
878804	Grigio chiaro	350x450x(H)20	**6,05**
878835	Verde	350x450x(H)20	**6,05**
878828	Blu	350x450x(H)20	**6,05**
878859	Nero	350x450x(H)20	**6,05**

VASSOI DA FAST FOOD MEDI

codice	colore	mm	€
878910	Rosso	305x415x(H)20	**4,75**
878941	Marrone	305x415x(H)20	**4,75**
878903	Grigio chiaro	305x415x(H)20	**4,75**
878934	Verde	305x415x(H)20	**4,75**
878927	Blu	305x415x(H)20	**4,75**
878958	Nero	305x415x(H)20	**4,75**

VASSOI DA FAST FOOD PICCOLI

codice	colore	mm	€
878712	Rosso	265x345x(H)20	**4,50**
878743	Marrone	265x345x(H)20	**4,50**
878705	Grigio chiaro	265x345x(H)20	**4,50**
878736	Verde	265x345x(H)20	**4,50**
878729	Blu	265x345x(H)20	**4,50**
878750	Nero	265x345x(H)20	**4,50**



878552

VASSOIO FAST FOOD IN POLIPROPILENE, OVALE

- Ovale, con contorno basso.
- Realizzato in polipropilene.

codice	colore	mm	€
878552	Nero	265x195x(H)15	**3,25**

VASSOI IN SIMIL LEGNO.

- Vassoi in laminato con rivestimento in gomma antiscivolo.
- Resistente a sostanze chimiche, macchie e graffi.

non slip | wash | stackable


507216


507933

VASSOIO DA SERVIZIO, RETTANGOLARE, ANTISCIVOLO, LAMINATO

codice	mm	€
507216	325x530	20,75
507469	330x430	18,85
507117	370x530	21,80
507018	430x610	28,55
507025	460x360	19,85 NEW

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	€
507964	230x160	9,70
507568	200x265	10,35
507933	290x210	11,70

VASSOI DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	€
507711	ø320x(H)35	23,75
507766	ø360x(H)30	29,25
507773	ø420x(H)30	36,35


507711

M melamine | stackable



VASSOIO DA SERVIZIO IN MELAMINA CON STAMPA TIPO LEGNO

- Realizzato in melamina e stampato con motivo simil legno.
- Ottima resistenza alle sostanze chimiche, macchie e graffi.
- Disponibile con 3 diversi eleganti motivi.

codice	colore	mm	€
508909	Legno chiaro	240x340	13,35
508916	Legna	240x340	13,35
508923	Legno scuro	240x340	13,35
508862	Legno chiaro	330x430	19,20
508879	Legna	330x430	19,20
508930	Legno chiaro	370x530	22,75
508947	Legna	370x530	22,75
508954	Legno scuro	370x530	22,75


HENDI





201633

3 modalità di notifica

ABS plastic PC polycarbonate

suono

LED luminoso

vibrazione

SISTEMA DI CHIAMATA DEL RISTORANTE

- Display digitali sui cercapersone per contrassegnare il numero di ordine/tabella (numeri programmabili da 001 a 998).
- Controller con tastiera touch.
- Antenna integrata nel controller che garantisce l'assenza di interferenze di segnale da altri dispositivi.
- 3 modalità di notifica: vibrazione, suono, luce LED.
- Combinazione delle modalità di notifica: tutte disattivate con un solo clic.
- Ricarica salvaspazio: i cercapersone sono impilati sul caricabatterie.
- Portata: 500 m.
- Dimensioni cercapersone: 65x65x15 mm.
- Numero massimo di cercapersone programmabili in un controller: 998.
- Incluso nel set: controller, 10 cercapersone, stazione di ricarica, caricatore, cavo USB-C a USB-C.
- I cercapersone sono venduti anche separatamente – 10 pezzi

codice	mm	€
201633	210x130x(H)40	**422,50**

CERCAPERSONE RISTORANTE – SET DI 10 PEZZI.

- Display digitali sui cercapersone per contrassegnare il numero di ordine/tavolo (numeri programmabili da 001 a 998).
- 3 modalità di notifica: vibrazione, suono, luce LED.
- Combinazione delle modalità di notifica: tutte disattivabili con un solo clic.
- Ricarica salvaspazio: i cercapersone sono impilati sul caricabatterie.
- Portata: 500 m.
- Dimensioni cercapersone: 65x65x15 mm.
- Incluso nel set: 10 cercapersone, stazione di ricarica, cavo USB-C a USB-C.
- I cercapersone funzionano solo con il controller del sistema di chiamata del ristorante HENDI, venduto separatamente (codice: 201633).

codice	mm	€
201640	80x80x(H)100	**318,50**

MOBILI PER CATERING PIEGHEVOLI

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Facili da stoccare e trasportare .
- Per uso interno ed esterno.
- Ideale per fiere, eventi, ristorazione, noleggio, ecc
- Facile da pulire e resistente allo sporco.



TAVOLO PER BUFFET PIEGEHVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810927	1520x700x(H)740	**103,35**
810910	1830x750x(H)740	**116,35**

PANCA PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
811191	1830x300x(H)430	**68,25**



HDPE polyethylene | in- & outdoor

TAVOLO BAR

- Piano del tavolo realizzato in polietilene HDPE.
- Montatura in metallo verniciato a polvere.
- Tavolo multifunzionale pieghevole per uso interno ed esterno.
- La superficie è facile da pulire e resistente alle macchie.
- Facile da trasportare e conservare.

codice	colore	mm	€
811047	Nero	ø800x(H)1100	**90,35**
810958	Bianco	ø800x(H)1100	**90,35**

AMER★BOX®

HDPE polyethylene



810934



810897

TAVOLO DA BUFFET

- Carico massimo fino a 130 kg con distribuzione uniforme del carico.

codice	mm	€
810934	1220x610x(H)740	**77,35**

TAVOLO DA BUFFET

- Massimo carico fino a 150 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810347	870x870x(H)740	**77,35**
810897	1800x740x(H)740	**116,35**

NEW

COPRI TAVOLO RETTANGOLARE

wash

- Tessuto: Easy-Jersey 160 g / m².
- 90% poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da buffet rettangolari.

codice	colore	-	mm	€
814369	Bianco	810934	1200x760x(H)730	**25,35**
814376	Nero	810934	1200x760x(H)730	**25,35**
814390	Bianco	810927	1500x760x(H)730	**41,55**
814406	Nero	810927	1500x760x(H)730	**41,55**
814420	Bianco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	**44,85**
814437	Nero	810910 + 810897	1830x760x(H)730	**44,85**



814420

814437



813157

813164

COPRITAVOLA DA BAR Ø80-85 CM

- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø80-85 cm.

codice	colore	-	mm	€
813157	Bianco	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**
813164	Nero	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**



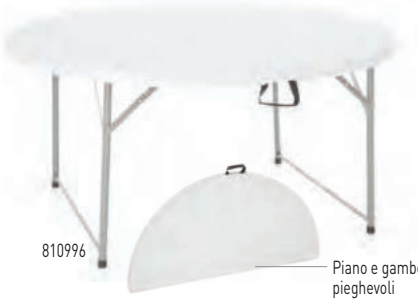
813829

813836

COPRITAVOLA DA BAR

- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø70 cm.

codice	colore	-	mm	€
813829	Bianco	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**
813836	Nero	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**



HDPE polyethylene

TAVOLO DA BUFFET TONDO PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810996	ø1500x(H)740	**204,75**



CARRELLO PORTA TAVOLI

- Facilita il trasporto di tavoli rotondi e quadrati.
- Può portare fino a 10 tavoli rotondi in posizione verticale o 20+ tavoli rettangolari sovrapposti.

codice	mm	€
811221	1800x850x(H)990	**350,35**



COPRITAVOLO ROTONDO

- Tessuto: Jersey semplice 160 g/m^2.
- 90% poliestere / 10% elastane.
- Non è necessaria alcuna stiratura.
- Adatto a tavoli rotondi da buffet.

codice	colore	-	mm	€
814468	Nero	810941	ø1800x(H)760	**38,35**
814451	Bianco	810941	ø1800x(H)760	**38,35**
814512	Bianco	810996	ø1500x(H)760	**37,05**
814529	Nero	810996	ø1500x(H)760	**37,05**

NEW





SEDIA DA CATERING

- Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810965	540x440x(H)840	**47,45**

SEDIA DA CATERING NERA

- Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810989	540x440x(H)840	**47,45**

COPRISEDIA PIEGHEVOLE

- Tessuto: Jersey semplice 160 g/m^2.
- 90% poliestere/10% elastan.
- Non è necessaria alcuna stiratura.

codice	colore	mm	€
816363	Bianco	540x440x(H)840	**14,95**
816370	Nero	540x440x(H)840	**14,95**

indoor user assembly NEW

CARRELLO PER SEDIE

- Alloggiamento in acciaio al carbonio verniciato a polvere.
- 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freni.
- Per il trasporto, lo stoccaggio e la protezione delle sedie.
- Carica fino a 25 sedie.

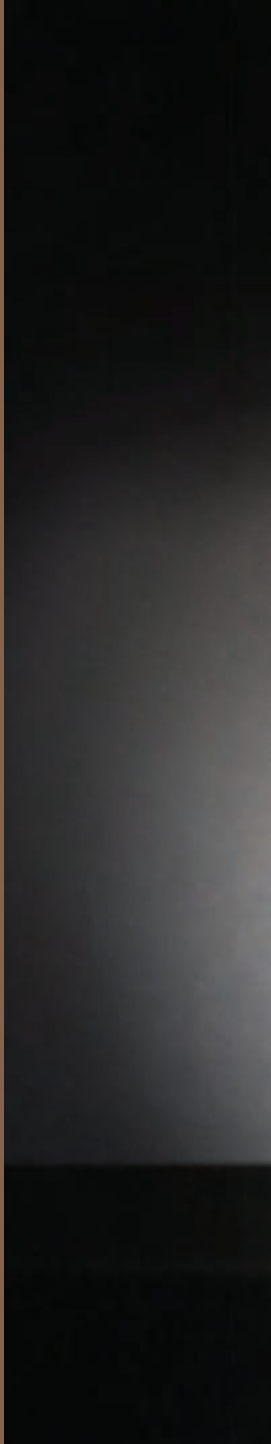
codice	mm	€
811054	1140x492x(H)1895	**253,50**



12

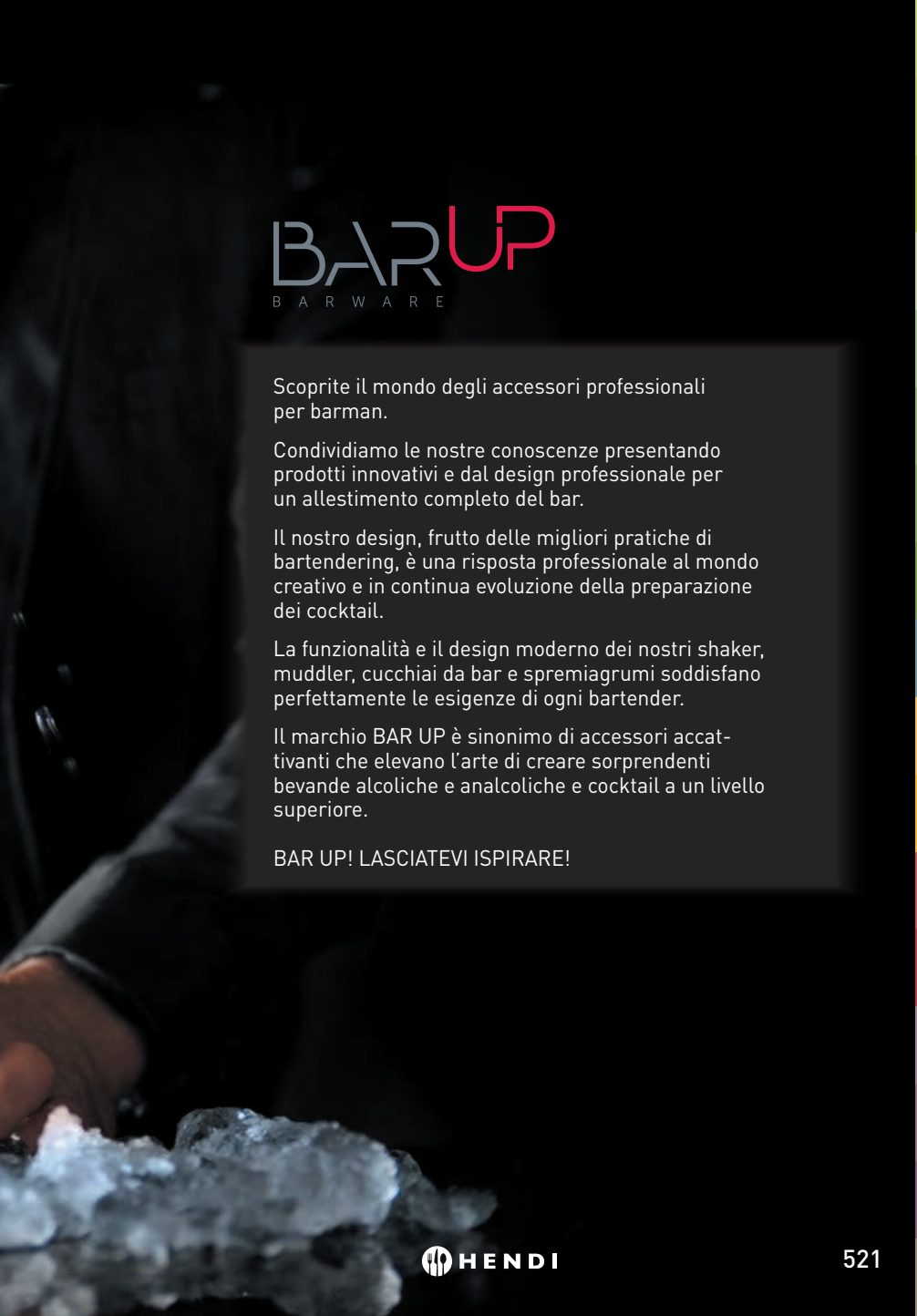
Bar

Raise the bar






BARUP
25ml



BAR UP

BARWARE

Scoprite il mondo degli accessori professionali per barman.

Condividiamo le nostre conoscenze presentando prodotti innovativi e dal design professionale per un allestimento completo del bar.

Il nostro design, frutto delle migliori pratiche di bartendering, è una risposta professionale al mondo creativo e in continua evoluzione della preparazione dei cocktail.

La funzionalità e il design moderno dei nostri shaker, muddler, cucchiai da bar e spremiagrumi soddisfano perfettamente le esigenze di ogni bartender.

Il marchio BAR UP è sinonimo di accessori accattivanti che elevano l'arte di creare sorprendenti bevande alcoliche e analcoliche e cocktail a un livello superiore.

BAR UP! LASCIATEVI ISPIRARE!

596746



S.S. stainless steel

APRIBOTTIGLIE PER BAR

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55

596388



S.S. stainless steel

APRIBOTTIGLIE PER BAR

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596388	180x40	3,20

596371



S.S. stainless steel

APRIBOTTIGLIE PER BAR

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,50



S.S. stainless steel

APRIBOTTIGLIE PER BAR

- Con impugnatura antiscivolo in silicone.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596661	180x40	5,15

Guarda il video



643914

APRIBOTTIGLIE CON RACCOGLITORE

PP polypropylene

- Questo apribottiglie è destinato ad essere montato sulla parete.
- Il contenitore può essere rimosso facilmente per lo svuotamento.
- Fornito con due viti e connettori a parete.

codice	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30



S.S. stainless steel



596883

APRIBOTTIGLIE MONTATO A PARETE

codice	€
596883	2,95

NEW



18/0 stainless steel · wash

597033

CAVATAPPI DEL CAMERIERE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di lama per il taglio della lamina.
- 4 funzioni: lama per il taglio a lamina, cavatappi classico e apribottiglie.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
597033	(L)142	**4,60**

Cr chrome plated

CAVATAPPI

- Modello a leva.
- Cromato.
- Con apribottiglie.

codice	mm	€
597507	(L)170	**5,85**

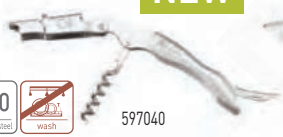


597507

BARUP BARWARE

Guarda il video

NEW



18/0 stainless steel · wash

597040

CAVATAPPI DEL CAMERIERE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- 3 funzioni: lama di taglio a lamina, cavatappi classico e apribottiglie.
- Manico con caratteristiche.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
597040	(L)120	**11,65**



S.S. stainless steel

597316

CAVATAPPI

- Con manico in metallo.
- 3 funzioni.
- Con leva supplementare per turaccioli lunghi.

codice	mm	€
597316	(L)120	**10,35**



Ni nickel plated · wash

594025

CAVATAPPI FRANCESE

- Impugnatura in resistente lega di zinco cromato.
- Vite in acciaio al carbonio nichelato.
- Alta qualità garantita senza il rischio di piegarsi o rompersi.
- La vite è montata su una cuspide affilata e presenta delle volute più ampie rispetto ai cavatappi standard, riducendo il rischio di schiacciare o rompere il sughero quando lo si estrae.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
594025	105x85x(H)10	**4,50**



596807

Cr chrome plated

CAVATAPPI

- Cromato con manico in plastica.
- 4 funzioni.
- Con apribottiglie separato.

codice	mm	€
596807	(L)140	**2,55**



597200

S.S. stainless steel

CAVATAPPI

- Modello curvo 3 funzioni.

codice	mm	€
597200	(L)110	**4,05**



597323

ABS plastic · S.S. stainless steel

CAVATAPPI

- Realizzato in acciaio inossidabile, impugnatura in ABS.
- 3 funzioni.
- Levetta brevettata, spirale per tappi lunghi e lama.

codice	mm	€
597323	37x130x(H)14	**10,35**



BAR UP BARWARE

DOSATORI E BECCUCCI

- Per uso nella gastronomia professionale
- Accessori da bar di alta qualità
- Servizio barista efficiente
- Uso confortevole
- Protezione da rovesciamento di bevande



599334

VERSATORE CON COPERCHIO

18/8 stainless steel

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Facilita un dosaggio preciso
- Realizzato in acciaio inossidabile con tappo in gomma
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con colli fino a ø20 mm di diametro

codice	quantità	mm	€
599334	6	ø30x120	**9,05**



599372

VERSATORE A FLUSSO LIBERO

- In plastica EVA.

codice	quantità	€
599372	6	**6,85**



599488 599464 599471

BECCUCCIO DRITTO - 6 PEZZI

18/8 stainless steel

codice	-	quantità	€
599488	Veloce	6	**8,80**
599464	Lento	6	**8,15**
599471	Con tappo superiore	6	**9,05**

NEW



590140

VERSATORE A FLUSSO LIBERO LUNGO

S.S. stainless steel

- Con tappo di plastica.

codice	€
590140	**2,55**



599327

18/8 stainless steel

VERSATORE A FLUSSO LIBERO - 3 PEZZI

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Struttura resistente in acciaio inossidabile
- Lembo di versamento controbilanciato, che causa l'apertura e la chiusura automatica dell'ugello quando il flacone viene inclinato
- Facilita un'erogazione precisa
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a ø20 mm di diametro

codice	quantità	mm	€
599327	3	ø30x120	**8,15**



599440 599457



599426

VERSATORE A FLUSSO LIBERO

- Realizzato in materiale EVA.

codice	-	quantità	€
599440	2x neri, 2x bianchi, 2x rossi	6	**2,30**
599457	2x blu, 2x rossi, 2x verdi	6	**2,30**

VERSATORE A FLUSSO LIBERO

- In plastica EVA.

codice	-	quantità	€
599426	Trasparente	4	**6,20**

ABS plastic



598719

Montaggio a mensola



598818

Montaggio a parete





FISSAGGIO PER BOTTIGLIE SUPERALCOLICI MONTAGGIO A PARETE

- Per bottiglie con lunghezza da 240 a 350mm.

codice	-	€
598818	Montaggio a parete	**10,60**
598719	Montaggio a mensola	**12,40**

ABS plastic S.S. stainless steel



VERSATORE ANTIGOCCIA

- Realizzato in plastica resistente con elementi in acciaio inossidabile.
- Adatto per bottiglie standard da 0,5–1,5 litri.
- Si adatta ad aperture per bottiglie fino a 20 mm di diametro.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile in una varietà di porzioni, vendute separatamente.

codice	litri	€
598016	0,02	**16,60**
598214	0,035	**16,60**
598313	0,04	**16,60**
598412	0,05	**16,60**



VERSATORE A SFERA

codice	quantità	litri	€
599013	2	0,02	**9,75**
599112	2	0,035	**9,75**
599198	2	0,04	**9,75**
599211	2	0,05	**9,75**



552049

TAPPO PER BOTTIGLIE A MORSETTO

ABS plastic · PA polyamide

- Previene perdite e fuoriuscite
- Il sigillo ermetico prolunga la durata del prodotto in un flacone già aperto
- Realizzato in nylon con una leva ABS molto resistente
- Anello in silicone integrato che sigilla saldamente il flacone quando si preme la leva
- Adatto per bottiglie standard con capacità di 0,5 - 1,5 litri, fori fino a ø20 mm di diametro
- Include 3 tappi in verde, bianco e rosso

codice	quantità	mm	€
552049	3	ø36x81	**6,45**



595589

S.S. stainless steel · SIL silicone

TAPPO PER CHAMPAGNE

- Per la conservazione di bottiglie aperte.
- Con guarnizione in silicone.

codice	€
595589	**5,15**



595558

TAPPO

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Realizzato in EVA nero duro e flessibile
- Protegge dalla fuoriuscita di bottiglie aperte
- Chiusura sigillata per prolungare la durata del prodotto
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a ø20 mm di diametro

codice	quantità	mm	€
595558	6	ø31x31	**3,70**



595565

TAPPO

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti.
- Protegge dalla fuoriuscita di bottiglie aperte.
- Realizzato in EVA resistente e flessibile.
- Chiusura sigillata per prolungare la durata del prodotto.
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con collo fino a ø20 mm di diametro.

codice	quantità	€
595565	6	**5,15**

PP polypropylene



557600



BOTTIGLIE & BRICCHI DOSATORI

- Destinato alla conservazione e al servizio di succhi e miscele.
- Fornito con 5 beccucci colorati, rosso, blu, verde, arancione, giallo.
- Realizzato in polipropilene e polistirene.
- Completamente staccabili, tutte le parti hanno una vestibilità sicura.
- Il beccuccio fornisce un flusso uniforme grazie al foro d'aria.
- Viene fornito con un coperchio da posizionare al posto del collo della bottiglia.
- Adatto per il lavaggio in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
557600	0,8	ø90x(H)300	**7,75**

Al aluminium | wash | micro



588420

588598

SIFONE PER PANNA NERO KITCHEN LINE

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N_2O) non incluse.

codice	litri	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588598	0,95	ø95x(H)320	**45,45**

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | PP polypropylene | PBT heat-resistant | wash



588574

SIFONE PER SODA

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- Adatto all'uso con i caricabatterie HENDI Soda 588406.
- Fornito con un tappo del gas e un gancio.

codice	litri	mm	€
588574	1	ø95x(H)310	**97,50**



CAPSULE PER PANNA

- Adatte per i sifoni delle marche piú comuni.
- N_2O.
- Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione stampata sulla confezione.

codice	quantità	€
588208	10	**6,05**
588215	24	**13,65**
586907	50	**26,65**



588406

Al aluminium

CAPSULE PER SODA

- Contiene 7,8 gr di CO_2, sufficiente per 1 lt di soda in sifone.

codice	quantità	€
588406	10	**7,50**

BOX PER INGREDIENTI

ABS plastic PP polypropylene

BARUP BARWARE

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti.
- Realizzato in plastica di prima qualità.
- Custodia HIPS e coperchio trasparente in ABS per proteggere gli alimenti da contaminazione o insetti.
- Ogni contenitore può essere facilmente rimosso dal supporto, ad esempio per rifornire il prodotto.
- Contenitori lavabili in lavastoviglie.





552018



552025



552131



552032

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI – 3 CONTENITORI

- 3 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	€
552018	480x150 x(H)100	**28,55**

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI – 4 CONTENITORI

- 4 contenitori in polipropilene per conservare separatamente additivi di frutta o spezie.

codice	mm	€
552025	480x150 x(H)100	**29,85**

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI - 5 CONTENITORI

- Con 5 contenitori in polipropilene.

codice	mm	€
552131	480x150 x(H)100	**31,15**

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI – 6 CONTENITORI

- 6 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	€
552032	480x150 x(H)100	**32,45**

S.S. stainless steel



552100

PORTACONDIMENTI DA BAR

- In acciaio inox con coperchio in plastica trasparente.
- Con contenitori in polipropilene.
- I contenitori possono essere facilmente sollevati dal supporto.
- I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
552100	5 contenitori	375x140x(H)90	**34,45**



BARUP BARWARE



BAR CADDY - 6 SCOMPARTI

- 6 scomparti per organizzare cannucce, tovaglioli, agitatori, ecc.
- Contenitore per tovaglioli 130x130mm.2 scomparti 51x48 mm, 2 scomparti 51x44 mm e 1 scomparto 102x46 mm.

codice	mm	€
596760	240x145x(H)105	**9,05**





TAGLIERE CON MANICO

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Utilizzabile su entrambi i lati, liscio.

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826348	Bianco	250x150	10	**4,25**
826478	Nero	250x150	10	**4,25**
826355	Bianco	300x200	10	**6,85**
826485	Nero	300x200	10	**6,85**

BORDATORE APRIBILE CON 3 SEZIONI

- Per decorare il bordo dei bicchieri.
- 3 tocchi con lime, sale e zucchero.
- Spugnetta per contenere il succo del lime.

codice	mm	€
596777	200x160x(H)75	**11,05**

S.S. stainless steel



596685 596524 596531 596753 596456 596463

COLINO PER JULEP

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596685	160x75	**3,85**

COLINO PER JULEP

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596524	160x75	**6,45**

COLINO PER JULEP

- Verniciatura a polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596531	160x76	**4,55**

COLINO HAWTHORNE

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596753	160x75x(H)15	**5,15**

FILTRO HAWTHORNE

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596456	160x75x(H)15	**6,85**

FILTRO HAWTHORNE

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596463	160x75x(H)15	**4,55**



S.S. stainless steel

596449

FILTRO DA COCKTAIL A TRIANGOLO.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molla rimovibile per una facile pulizia.
- La molla può essere utilizzata anche come frusta a molla per il metodo del "frullato a secco".
- Con un occhiello nella presa.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596449	97x105	**6,85**



NEW

596692

S.S. stainless steel

FILTRO HAWTHORNE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Disco piatto con 4 rebbi.
- Molla rimovibile.
- Filtra pezzi di ghiaccio, erbe e frutta (compresi i semi).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596692	150x115x(H)18	**3,60**



596968 596555 596562 593097 596579 596586

CUCCHIAIO DA BAR

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596968	385x35	10,35

CUCCHIAIO DA BAR.

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596555	385x35	10,35

CUCCHIAIO DA BAR.

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596562	385x35	7,75

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA.

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
593097	280x35	8,45

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA.

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596579	280x35	7,75

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA.

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596586	280x35	6,45



635612 638118 638132 638170 638163

COLINO – SET DI 3 PEZZI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI204 verniciato a polvere.
- Con un piccolo supporto per posizionare il setaccio su una pentola o una ciotola, o per appenderlo.
- Dimensioni:
  - setaccio di colore nero: -74 mm, (L)215 mm, (A)25 mm,
  - setaccio color argento: -105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
  - setaccio color rame: -144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Lunghezza impugnatura:
  - setaccio di colore nero: 115 mm,
  - setaccio color argento: 120 mm,
  - setaccio color rame: 165 mm.
- Dimensioni della rete:
  - setaccio di colore nero: 1×1 mm,
  - setaccio color argento: 1×1 mm,
  - setaccio color rame: 1,5×1,5 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	€
635612	**15,55**

COLINO DA BAR

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
638118	ø65x220	**2,55**

COLINO DA BAR

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Acciaio inossidabile rifinito con un elegante rivestimento in PVD nero.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
638132	ø65x220	**3,85**
638149	ø75x220	**5,15**

COLINO DA BAR CONICO

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Acciaio inossidabile rifinito con un elegante rivestimento in PVD nero.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- NOTE: non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
638170	ø75x220	**5,15**



COLINO DA BAR CONICO

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
638163	ø75x220	**3,85**

NEW

BARUP BARWARE



596838 596852 596845



ABS plastic | S.S. stainless steel

MUDDLER

- Parte inferiore in ABS.
- Corpo realizzato in acciaio inossidabile.
- Per macinare e frantumare gli ingredienti delle bevande, ad es. lamponi, lime, menta, ecc.

codice	colore	mm	€
596838	Argento	ø30x210	**9,05**
596852	Nero	ø30x210	**10,35**
596845	Rame	ø30x210	**10,35**

ABS plastic

PESTELLO

- Realizzato in ABS.
- Per pestare e tritare ingredienti per bevande, ad es. lamponi, lime, menta ecc.

codice	-	mm	€
596739	Testa a punta	ø34x207	**5,15**
596951	Pestello, a punte	ø34x207	**5,15**





596999 593004 596425 596432 596401 593318 596418

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI.

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
596999	0,5	ø79x(H)199	**11,65**

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI.

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596432	ø85x(H)240	**12,95**

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI.

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
593004	0,75	ø80x(H)240	**16,85**

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
596401	0,8	ø90x(H)303	**11,65**

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI.

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596425	ø85x(H)240	**20,75**

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
593318	ø90	**31,85**

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596418	ø90	**14,25**



596982 596975

TAZZA DA COCKTAIL

codice	litri	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	**9,05**
596982	0.4	ø85x(H)105	**7,75**



AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI.

codice	litri	mm	€
593035	0,75	ø90x(H)255	**11,40**

BICCHIERE PER SHAKER BOSTON

- Realizzato in vetro temperato.
- Capacità: 0,45 l
- La coppa in acciaio inossidabile dello shaker può essere acquistata separatamente (codici: 593042, 596678).

Artikelnummer	Litri	€
593066	0,45	**3,85**

AGITATORE BOSTON

codice	-	litri	mm	€
593042	shaker	0,8	ø90x(H)175	**6,85**

AGITATORE BOSTON.

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596395	ø90	**14,25**

AGITATORE BOSTON.

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	€
596678	0,8	**7,75**



700259

BORSA BARTENDER

- Realizzata in cotone spesso con trama liscia. La borsa ha un bordo con impunture per un rinforzo e una finitura elegante.
- Raccordi in acciaio inossidabile rifiniti in oro antico.
- Cinturini realizzati in pelle naturale marrone (suede).
- Tracolla in cotone nero regolabile in lunghezza e rimovibile.
- Fissaggio sicuro tramite fibbie e cinturini in pelle.
- Disposizione:
  - 8 tasche (ad es. per cucchiai da bartending, pinzette);
  - 8 scomparti elastici aperti (ad es. per scuotimenti);
  - 3 lembi fissati con velcro;
  - scomparto con cerniera per un agitatore/boston in vetro, di 37x15 cm.
- Dimensioni della parte interna (con lembi chiusi): 37x33,5 cm.
- Gli strumenti da barista non sono inclusi.

codice	mm	€
700259	210x370x(H)70	**55,25**


50 ml
25 ml
596920


50 ml
25 ml
593332


50 ml
25 ml
596654

S.S. stainless steel


50 ml
25 ml
596722


50 ml
25 ml
596548


50 ml
25 ml
596647


35 ml
25 ml
596715

JIGGER 25/50 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile con anello extra per peso e stabilità.
- Doppio, 25 ml e 50 ml.

codice	mm	€
596920	ø44x(H)110	**6,45**

JIGGER 30/50 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Finitura lucida.
- Dotato di un anello a fascia per una maggiore aderenza.
- Capacità: 30/50 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
593332	ø45x(H)114	**9,05**

JIGGER 25/50 ML
- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Realizzato in acciaio inossidabile
- Anello per un peso e una stabilità ottimali nella mano
- Elegante colore nero
- Doppio lato, 25 ml e 50 ml

codice	mm	€
596654	ø44x(H)110	**7,75**

JIGGER. 25/50 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura opaca.
- Capacità: 25/50 ml.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596722	ø43x(H)85	**5,15**

JIGGER. 25/35 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Capacità: 25/35 ml.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596715	ø40x(H)73	**5,15**

JIGGER. 25/50 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Finitura lucida.
- Capacità: 25/50 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596548	ø42x(H)86	**6,45**

JIGGER. 25/35 ML
- Realizzato in acciaio inossidabile con rivestimento in polvere nera con finitura opaca.
- Capacità: 25/35 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596630	ø40x(H)75	**6,20**
596647	ø45x(H)86	**6,20**



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

KIT BAR NEL TUBO

- La punta del pestello è in polipropilene (PP).
- Tubo realizzato in cartone spesso.
- Agitatore Boston Tin-on-Tin: 2 tazze pesate, con capacità 500 ml e 800 ml.
- Classico jigger con capacità di 50 ml e 25 ml.
- Filtro Hawthorne: con impugnatura ergonomica e molla rimovibile (per una facile pulizia, può essere utilizzato anche come "sbattitore a molla"). Si adatta perfettamente allo shaker, sforza accuratamente un pezzo di ghiaccio, frutta ed erbe.
- Pestello: con superficie seghettata per la macinazione rapida di pezzi di frutta ed erbe.
- Cucchiaio bartendering a spirale di 27 cm di lunghezza e 5 ml di capacità, con un frullatore (la punta è a forma di disco): per miscelare rapidamente bevande ghiacciate senza diluirle, versare bibite e creare cocktail stratificati con precisione. Il dischetto – muddler può essere utilizzato anche per la macinazione di frutta ed erbe.
- Il set è inserito in un tubo di cartone con un'elegante decorazione.



596616

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

KIT BAR NEL TUBO

- Consiste di 5 elementi, realizzati in acciaio inossidabile AISI 201.
- Tutti gli elementi del set sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
596616	ø120x(H)320	42,25



596623

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

KIT BAR NEL TUBO

- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Gli elementi del set non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
596623	ø120x(H)320	42,25

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash | NEW

KIT BAR NEL TUBO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Gli elementi del set non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
596609	ø120x(H)320	42,25



596609



471500

VASCA DEL GHIACCIO PER CHAMPAGNE

codice	litri	mm	€
471500	13,5	ø370x(H)230	**77,35**



471524

VASCA DEL GHIACCIO ECONOMIC

codice	litri	mm	€
471524	9,5	ø350x(H)230	**25,95**



471548 471531

NEW

CIOTOLA PER CHAMPAGNE

- Realizzata in acciaio inossidabile.

codice	litri	mm	€
471548	13	ø393x(H)214	**45,45**

NEW

CIOTOLA PER CHAMPAGNE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Con rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
471531	13	ø393x(H)214	**64,95**



593103

RAFFREDDATORE PER CHAMPAGNE

- Con manici a tulipano.

codice	litri	mm	€
593103	3,5	ø210x(H)210	**14,25**



593202

NEW

594049

REFRIGERATORE PER CHAMPAGNE

- Con manici ad anello.

codice	colore	litri	mm	€
593202	Argento	3,3	ø220x(H)190	**14,00**
594049	Nero	3,3	ø220x(H)190	**22,75**





593165



593158

VASCA DEL GHIACCIO TRASPARENTE.

- Trasparente.
- Ovale.

codice	mm	€
593165	470x290x(H)230	32,45

SECCHIELLO PER VINO

- Trasparente.

codice	litri	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	19,45

NEW



521496

SECCHIO PER VINO E CHAMPAGNE

- Prodotto in materiale SAN.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
521496	300x240x(H)260	22,75



593608

SUPPORTO PER VINO

- Fornito smontato in 4 parti.
- Imballato in modo compatto.

codice	mm	€
593608	ø185x(H)750	103,35



593905

SUPPORTO DA TAVOLO PER REFRIGERATORE PER VINO

- Il diametro è di 185 mm, quindi adatti alla maggior parte dei secchielli per vino.
- La struttura é rifinita con estremità in gomma per evitare danni.
- Secchiello non incluso.

codice	mm	€
593905	ø195x(H)510	16,85



639207

SUPPORTO PER "SEAU Á GLACE" PER CHAMPAGNE

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Progettato per un facile montaggio su tavolo.
- Dotato di elementi in gomma per prevenire graffi sul piano del tavolo.
- Compatibile con frigoriferi portatili fino a 180 mm di diametro

codice	mm	€
639207	ø210x(H)210	13,65

NEW



594766

SECCHIO PER GHIACCIO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Doppia parete per mantenere la temperatura.
- Con coperchio e manico.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
594766	2	ø153x(H)165	**31,85**



594742

SECCHIO PER GHIACCIO

- Cilindro del ghiaccio con fondo perforato, coperchio nero con maniglia.
- Realizzato in polistirene.

codice	litri	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	**19,20**
594759	10	ø292x(H)220	**41,55**

Da utilizzare senza cubetti di ghiaccio



593806

SECCHIELLO PER VINO

- Acciaio inox a doppia parete.
- Da usare senza cubetti di ghiaccio.
- Diametro interno:105 mm.

codice	mm	€
593806	ø120x(H)180	**15,55**



594704

SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	litri	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	**99,45**



521410



521434

NEW



521489

PALETTA DA BAR

codice	litri	mm	€
521410	0,35	220x80	**6,20**

SESSOLA CON INTAGLIO

codice	litri	mm	€
521434	0,35	220x80	**7,35**

SESSOLA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Manico con gancio.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
521441	0,11	235x70	**8,80**
521458	0,19	263x80	**10,60**
521465	0,36	335x100	**17,55**
521472	0,54	360x117	**20,75**
521489	0,92	432x140	**28,30**



523520

PINZE PER CUBETTI DI GHIACCIO

codice	mm	€
523520	(L)180	**5,85**



679012

SIL silicone

STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO A FORMA DI GEMMA

- Ideale per Cocktails, un must per i professionisti.
- Due stampi, ciascuno forma 6 cubetti di ghiaccio in forma di gemma.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679012	190x105x(H)30	**10,10**



679043

BARUP BARWARE

SIL silicone

FORMA PER CUBETTI DI GHIACCIO PICCOLI

- Ideale per drinks, un must per professionisti.
- Forma 15 cubetti (≈3x3x3 cm).
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679043	190x120x(H)35	**8,80**



679036

SIL silicone

STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO XL

- Ideali per whisky, un must per professionisti.
- Forma 6 grossi cubi di ghiaccio (≈5x5x5 cm) a lento scioglimento.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679036	170x110x(H)52	**8,80**



679029

SIL silicone

STAMPO PER GHIACCIO A SFERA

- Ideale per whisky, un must per i professionisti.
- Forma 6 grosse sfere di ghiaccio (≈ Ø4,5 cm) a lento scioglimento.
- Fatto in due parti con anello di fissaggio.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679029	180x125x(H)50	**14,65**



679067

SIL silicone

FORMA PER BICCHIERI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 4 cubi di ghiaccio in forma di bicchiere.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679067	122x122x(H)60	**11,05**



679050

SIL silicone

FORMA PER BICCHIERINI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 6 cubi di ghiaccio in forma di bicchierino.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679050	125x190x(H)60	**21,45**



679074

NEW

PP polypropylene

SIL silicone

STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO CON COPERCHIO

- Realizzato in silicone.
- Coperchio in polipropilene.
- Per la preparazione di 18 cubetti di ghiaccio piccoli (≈2.6x2.6x2.6 cm).

codice	mm	€
679074	217x114x(H)30	**10,35**

STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO CON COPERCHIO

- Realizzato in morbida gomma.
- Capacità: 32 cubetti.

codice	mm	€
679005	337x170	**23,35**



679005

Con supporto in gomma morbida


HENDI
OFF



NEW MODEL

425206

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

DISTRIBUTORE DI SUCCO 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido.
- Regolatore di temperatura, la temperatura può essere impostata tra 0°C e 10°C.
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Refrigerante: R290.
- Vassoio antigoccia incluso

codice	litri	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	**1 298,05**

GRANITORE PROFI LINE

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Controller digitale della temperatura con modalità bevanda fredda e granita.
- Compressore efficiente, in modalità granita, la temperatura varia tra -10°C e -2°C.
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Modalità giorno e notte.
- Refrigerante: R290.
- Vassoio di gocciolamento incluso.



274255



274224

GRANITORE PROFI LINE

- Contenitore da 12 litri con rubinetto di erogazione rapida, i coperchi sono illuminati.

codice	litri	V	W	mm	€
274255	12	230	380	270x422x(H)815	**1 943,50**

GRANITORE 2X12L PROFI LINE

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapida, coperchi illuminati.

codice	litri	V	W	mm	€
274224	24	230	710	470x515x(H)780	**2 593,50**







MACCHINE EROGATRICI BEVANDE/GRANITE KITCHEN LINE

NEW S.S. stainless steel

- Design di alta gamma.
- Capacità di ciascuna campana: 12 L.
- Controller digitale della temperatura con modalità bevanda fredda e granita.
- Compressore efficiente, in modalità slush la temperatura varia tra -10°C e -2°C.
- Manico in metallo di alta qualità.
- Serbatoio e manico rimovibili per una facile pulizia.
- Illuminazione a LED.
- Vassoio raccogligocce con indicatore galleggiante incluso.
- Refrigerante: R290.



274354



274361



274378

MACCHINA EROGATRICE BEVANDE/ GRANITE 1X12 L KITCHEN LINE

codice	litri	V	W	mm	€
274354	12	230	380	210x510x(H)810	**1 683,50**

MACCHINA EROGATRICE BEVANDE/ GRANITE 2X12 L KITCHEN LINE

codice	litri	V	W	mm	€
274361	24	230	710	420x510x(H)810	**2 268,50**

MACCHINA EROGATRICE BEVANDE/ GRANITE 3X12 L KITCHEN LINE

codice	litri	V	W	mm	€
274378	36	230	1080	610x490x(H)775	**3 094,00**



SALVAVINO SOTTOVUOTO

- Può essere utilizzato con tutti i tipi di vino (fermo e frizzante) e con le bottiglie di vino: standard - 750 ml e più grandi - 1000 ml.
- Pompa e tappi in ABS e TPE.
- La pompa rimuove rapidamente l'aria dalla bottiglia, creando il vuoto e la tenuta ermetica ottimali per preservare il gusto e l'aroma fino a 7 giorni (se refrigerata).
- 2 tappi inclusi nel set.
- I tappi sono dotati di un pulsante di rilascio del vuoto che consente di estrarre facilmente il tappo.
- La pompa e i tappi non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
595541	140x65x(H)50	**12,95**


595541


594534

TAPPI AGGIUNTIVI PER IL MANTENIMENTO DEL VINO SOTTOVUOTO

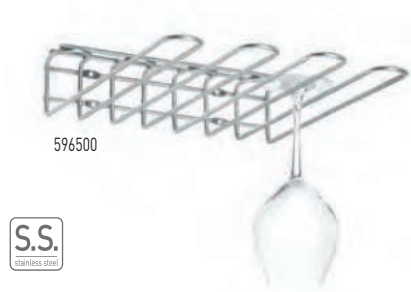
codice	quantità	mm	€
595534	2	ø40x(H)40	**9,75**


596517

PORTA BICCHIERI

- Realizzato in acciaio inox.
- Può essere appeso sotto ad uno scaffale.
- 1 fila destinata alla collocazione dei bicchieri.
- Fornito con viti e connettori a parete.

codice	mm	€
596517	408x115x(H)30	**6,85**


596500

PORTABICCHIERI A SOSPENSIONE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Può essere appeso a parete.
- 3 file destinate al posizionamento dei bicchieri.
- Fornito con viti e connettori a parete.

codice	mm	€
596500	350x293x(H)50	**34,45**


696064

LAVABICCHIERI IN VETRO

- Per assemblaggio automatico, previsto per il posizionamento nel lavello.
- Adatto per bicchieri con diametro di 50-140 mm e altezza massima di 240 mm, compresi bicchieri da birra German Stein (con orecchio) o bicchieri da pinta inglese.
- Alloggiamento in ABS, setole a spazzola in polipropilene.
- La spazzola centrale è rimovibile.
- Dotato di un sistema di risciacquo all'interno di uno dei contenitori, dispone di getti per i bicchieri di risciacquo, spruzza all'interno e all'esterno dei bicchieri contemporaneamente.
- Con connessione diretta all'acqua: lava efficacemente i bicchieri in acqua fredda (al di sotto di 30°C).
- In caso di traboccamento, utile quando l'acqua in eccesso raggiunge le spazzole.
- Dotato di 4 ventose in PVC per garantire stabilità.
- Incluso nel set: tubo di alimentazione dell'acqua da 3/8" con lunghezza di 70 cm.

codice	mm	€
696064	370x200x(H)360	**194,35**



696002

PP polypropylene

SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.

codice	mm	€
696002	190x100x(H)180	**11,65**



696040

PP polypropylene

SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.

codice	mm	€
696040	190x100x(H)250	**12,95**



552681

Al aluminium

wash

SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Alluminio.
- Con spazzola in nylon.
- Fondo con 4 ventose.

codice	mm	€
552681	ø150x(H)190	**22,75**



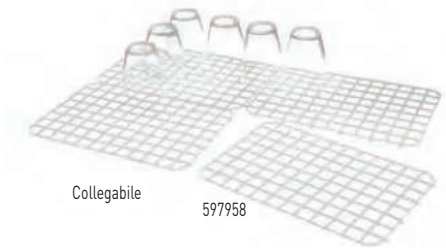
597972

597965

TAPPETINO BAR

- Perfetto per l'uso in bar e pub
- Realizzato in gomma nera.
- Elevato livello di igiene per asciugare e conservare i bicchieri.

codice	mm	€
597989	300x150x(H)9	**7,15**
597965	610x85x(H)15	**9,05**
597972	453x305x(H)15	**16,25**



Collegabile

597958

SGOCCIOLATOIO - 5 PEZZI

PP polypropylene

- Assemblabile.
- Polipropilene bianco, rispetta le norme HACCP.

codice	quantità	mm	€
597958	5	313x209	**10,35**







NEW MODEL

Cr chrome plated S.S. stainless steel

SPREMIAGRUMI MANUALE

- Corpo realizzato in ghisa.
- Tazza da pressa in lega di alluminio.
- Tazza e filtro per spremitura in acciaio inossidabile 18/8.
- Rifinito con rivestimento in polvere epossidica
- La tazza a pressa, la tazza per la spremitura e il filtro sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
695906	225x180x(H)510	**90,35**

695906



596470



592076

DOSATORE PER AGRUMI

- Multifunzionale: per limoni, lime, mandarini e piccole arance.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- I grandi manici offrono grande leva per una facile pressione.
- La cerniera robusta e resistente non si rompe facilmente.
- Diametro della vaschetta: ø75 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
596470	215x70x(H)55	**31,85**

DOSATORE PER AGRUMI

- Realizzato in lega di alluminio spessa verniciata a polvere.
- Design a doppia ciotola (per agrumi più piccoli e più grandi): ø55 mm e ø70 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
592076	225x80x(H)55	**18,85**



592069

592052

592045

SPREMIAGRUMI

- Alluminio verniciato a polvere.

codice	-	mm	€
592045	verde (per lime)	203x60x(H)40	**10,35**
592052	giallo (per limoni)	223x75x(H)45	**11,65**
592069	arancione (per arance)	232x91x(H)60	**12,95**







CENTRIFUGHE DI SUCCO ELETTRICHE

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Alloggiamento, ciotola, contenitore per pasta di cellulosa e disco di griglia in acciaio inossidabile.
- Apertura dello scivolo di alimentazione e spingitore in plastica ABS.
- Contenitore e coperchio in polipropilene.
- Diametro interno dello scivolo di alimentazione: 80 mm.
- Per garantire la sicurezza, il funzionamento è possibile solo quando il coperchio e il braccio di sicurezza sono ben chiusi.
- Per la preparazione di succhi di frutta e verdura dure; non destinati a ingredienti congelati o ghiacciati.





CAPACITÀ 120 kg/h

221105

CENTRIFUGA TITAN

- Velocità: 3000 giri/min.
- Capacità produttiva di circa 120 kg/h.
- Capacità contenitore polpa: 7 L.

codice	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	**968,50**

CENTRIFUGHE DI SUCCO ELETTRICHE

- Alloggiamento, ciotola, contenitore per pasta di cellulosa e disco di griglia in acciaio inossidabile.
- Apertura dello scivolo di alimentazione e spingitore in plastica ABS.
- Contenitore e coperchio in polipropilene.
- Diametro interno dello scivolo di alimentazione: 80 mm.
- Per garantire la sicurezza, il funzionamento è possibile solo quando il coperchio e il braccio di sicurezza sono ben chiusi.
- Per la preparazione di succhi di frutta e verdura dure; non destinati a ingredienti congelati o ghiacciati.

ABS plastic | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | wash | micro

NEW





CAPACITÀ 100 kg/h

220238

CENTRIFUGA DI SUCCO COMPATTO

- Velocità: 2800 giri/min.
- Capacità produttiva di circa 100 kg/h.
- Capacità contenitore polpa: 4,4 l.

codice	V	W	mm	€
220238	230	500	233x416x(H)493	**648,05**

BLENDER PER BAR

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Alloggiamento in ABS.
- Caraffa trasparente in policarbonato con coperchio in PP compatto e piccolo coperchio in policarbonato.
- Lame sostituibili in acciaio inossidabile con rivestimento in titanio.
- Interruttore a impulsi per la funzione di miscelazione.
- La caraffa rimovibile e resistente alle rotture resiste a temperature comprese tra -40 °C e 90 °C.
- Capacità caraffa: 2,5 l
- Protezione da surriscaldamento e sovracorrente.
- Questo frullatore può frullare: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e persino ghiaccio tritato.



230688

SUPER SILENCE

Guarda il video



La copertura anti-rumore ne riduce significativamente la presenza

Base anti scivolo

230695

BLENDER PER BAR CON CUSTODIA ANTI RUMORE.

- Custodia anti rumore in policarbonato.
- Sistema di blocco di sicurezza per evitare l'attivazione accidentale del blender se la caraffa non è in posizione o la custodia anti rumore non è completamente chiusa.
- Pannello di controllo manuale.
- Con un controllo della velocità continuo.
- Motore ad alta velocità con velocità variabile della lama da 16000 giri/min a 24800 giri/min (senza carico).

codice		V	W	mm	€	
230688		230	1680	250x300x(H)540	**451,75**	
230602	senza BPA	230	1680	250x300x(H)540	**475,15**	N

BLENDER DIGITALE PER BAR CON CUSTODIA ANTI RUMORE

- Custodia anti rumore in policarbonato.
- Sistema di blocco di sicurezza per evitare l'attivazione accidentale del blender se la caraffa non è in posizione o la custodia anti rumore non è completamente chiusa.
- Pannello di controllo digitale touch screen.
- Motore ad alta velocità con velocità variabile della lama da 8350 RPM a 24800 RPM (senza carico).
- 3 livelli di velocità: BASSO circa 8350 giri/min, MEDIO circa 13500 giri/min, ALTO circa 24800 giri/min (senza carico).
- 3 impostazioni del timer: 30, 45, 90 secondi.

codice		V	W	mm	€	
230695		230	1680	250x300x(H)546	**503,75**	
230664	senza BPA	230	1680	250x300x(H)546	**527,15**	N

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel



230718

Molto potente, può frantumare anche il ghiaccio

Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido



238097

BLENDER PER BAR.

- Sistema di blocco di sicurezza che impedisce l'attivazione accidentale del frullatore senza caraffa.
- Pannello di controllo manuale.
- Con una manopola di controllo della potenza in 10 fasi.
- Motore ad alta velocità con velocità variabile della lama da 16000 giri/min a 24800 giri/min (senza carico).
- Include uno spingitore in polipropilene per ingredienti più spessi.

codice		V	W	mm	€	
230718		230	1680	320x250x(H)532	**273,00**	
230213	senza BPA	230	1680	320x250x(H)532	**292,50**	N

BLENDER PER BAR DIGITALE

- Pannello di controllo touchscreen digitale a LED.
- 3 livelli di velocità: BASSO circa 8350 giri/min, MEDIO circa 13.500 giri/min, ALTO circa 24.800 giri/min (senza carico).
- 3 impostazioni temporali: 30, 45, 90 secondi.
- Incluso nel set: spingitore in polipropilene.

codice		V	W	mm	€	
238097		230	1680	220x240x(H)535	**279,50**	
238103	senza BPA	230	1680	220x240x(H)535	**299,00**	N

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

BICCHIERE PER BLENDER SENZA BPA

- Tazza di ricambio per blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Caraffa da 2,5 l resistente agli urti in Tritan senza BPA, coperchio principale in polipropilene e piccolo coperchio in Tritan senza BPA.
- Dotato di lame in acciaio ricoperte al titanio.

codice	mm	€
933688	200x170x(H)360	**142,35**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

BICCHIERE DI RICAMBIO PER BLENDER

- Ricambio per blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Bicchiere da 2,5 litri in resistente policarbonato, coperchio in polipropilene e piccola chiusura in policarbonato.
- Consegnato completo di lame in acciaio rinforzate al titanio.

codice	mm	€
943489	200x170x(H)360	**116,35**



221228



221204



221099

Al aluminium | PC polycarbonate | 18/10 stainless steel

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, alluminio, PC (policarbonato).
- 3 coni di pressatura inclusi nel set: piccolo, medio, grande (medio è il valore predefinito).
- Possibilità di funzionamento continuo fino a 10 minuti.
- Il cucchiaio viene posizionato all'altezza di 250 mm, offrendo la possibilità di mettere bicchieri alti o una caraffa direttamente sotto di esso.
- Con protezione contro il surriscaldamento.
- Classificazione impermeabile: IPX1.
- NOTA: nessuna vaschetta di raccolta.

codice	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	**220,35**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- Realizzato in materiale resistente alla ruggine.
- Con vasca in acciaio inox.
- Compresi 3 coni intercambiabili in ABS per piccoli e grandi agrumi setaccio in ABS.
- Velocità 1500 RPM.
- Azionamento manuale mediante interruttore on / off.
- Compreso coperchio anti-spruzzi in policarbonato.
- Tutti gli elementi, ad eccezione del corpo principale sono lavabili in lavastoviglie

codice	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	**224,25**

Al aluminium | S.S. stainless steel

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- La parte superiore con leva fornisce un funzionamento facile e sicuro.
- Vasca e cono in acciaio inossidabile.
- Con schermo para spruzzi.
- RPM: 980 / min.

codice	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	**422,50**



3 coni per frutti
di diverse grandezze



Vasca in acciaio

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

ABS
plastic

PORTABICCHIERI IN VETRO

- Realizzato in ABS.
- Per 12 bicchieri.
- Diametro del foro: 55 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	mm	€	
696200	Arancione	ø315x(H)35	7,75	
696217	Nero	ø315x(H)35	7,75	NEW



696200



696217

wash food contact

SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.

codice	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70





516751

SAN
plastic

SCHIUMAROLA PER BIRRA - 6 PEZZI

- In plastica bianca.

codice	mm	€
565360	235x26	5,15



565360

ABS
plastic

CONTRASSEGNI - 100 PEZZI

codice	quantità	colore	mm	€
665145	100	Rosso	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Blu	ø25	6,45
665152	100	Bianco	ø25	6,45
665169	100	Nero	ø25	6,45
665381	100	Giallo	ø25	6,45



S.S. stainless steel



Guarda il video



695708

FRANTUMATORE PER GHIACCIO

- Cromato, in lega di zinco con lame in acciaio.
- Con paletta in plastica.
- Con contenitore rimovibile.

codice	mm	€
695708	160x140x(H)270	**58,45**

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel



271520

TRITAGHIACCIO

- Grande vasca del ghiaccio in ABS e struttura in acciaio spazzolato.
- Lame in acciaio inox e resistente meccanismo di macina.
- Resistente contenitore trasparente con una capacità di 12 tazze di ghiaccio tritato.
- Frantuma fino a 12 chili di ghiaccio per ora.
- Non indicato per uso continuativo.

codice	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	**102,05**

Sensore di sicurezza.
Rende possibile l'utilizzo solo a coperchio chiuso.

Interruttore orizzontale.
Lame in acciaio inossidabile montate su piastre di trasmissione orizzontali: lavorazione rapida ed efficace fino a 120 kg/h.



Lunga durata dell'unità motore.
La ventola utilizza l'energia di rotazione dell'asse di schiacciamento mentre raffredda il motore.

271599

Ammortizzatori di base.
Eliminano le vibrazioni e impediscono il movimento spontaneo del dispositivo.

TRITAGHIACCIO

18/8 stainless steel

- Tazza e lame realizzate in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento motore in alluminio fuso.
- Potente motore ventilato: può gestire una tazza di ghiaccio piena senza surriscaldarsi.
- Coperchio incernierato, dotato di microinterruttore di sicurezza.
- Capacità tazza: 3 L.
- Spessore parete coppa: 0,8 mm.
- Velocità del coltello: 1000 giri/min.
- La triturazione di una tazza di ghiaccio completa richiede ≈35 s.
- Uscita: 160 kg/h.
- Grado di protezione dall'acqua: IP23.

codice	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	**474,50**





arktic

ABS plastic | S.S. stainless steel | indoor



271292

FABBRICATORE DI GHIACCIO A FORMA DI PROIETTILE.

- Realizzato in acciaio inossidabile e ABS.
- Produce ghiaccio a forma di proiettile (ghiaccio cavo).
- Raffreddamento statico con compressore.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Durata del ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacità contenitore ghiaccio: 0,7 kg.
- Capacità produttiva: 12 kg/24 ore.
- Paletta per ghiaccio inclusa nel set.
- Refrigerante: R600a.

codice	V	W	mm	€
271292	220-240	100	242x358x(H)328	**220,35**



R290 COOLANT

271353



S.S. stainless steel | indoor

R290 COOLANT

271360

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio limpidi che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria – raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 6 kg.
- Capacità produttiva: 22 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**1 137,50**

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparente che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria – raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 45 kg.
- Capacità produttiva: 80 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2 535,00**

ABS plastic

18/0 stainless steel



271568



271551





3 diverse dimensioni dei cubetti selezionabili



3 diverse dimensioni dei cubetti selezionabili

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Modello da banco.
- Telaio interamente in ABS.
- Capacità di 12 kg per 24 ore, contenitore per 3,2 Kg - 9 cubetti per ciclo.
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido refigerante R600A.
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti, i cubetti si formano intorno alle barre rerigeranti.
- Contiene 100 cubetti di ghiaccio.

codice	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	**292,50**

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

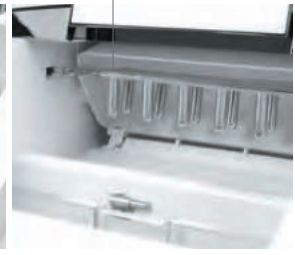
- Modello da banco.
- Telaio in acciaio.
- Capacità di 15 kg per 24 ore, contenitore per 4,5 litri - 12 cubetti per ciclo.
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido refigerante R290.
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti, i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti.
- Contiene 150 cubetti di ghiaccio.

codice	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	**396,50**

Contenitore del ghiaccio



Cubo realizzato con il metodo di versamento

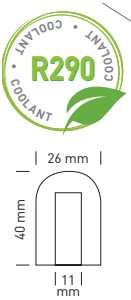


Raffreddamento compressore (271551)





271773



cubetti di ghiaccio a forma di proiettile

MACCHINA PER IL GHIACCIO A PROIETTILE

- Crea cubetti cavi.
- Struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Deposito di ghiaccio per 7 kg.
- Tubi di raccordo in carico e scarico compresi, inclusa sassola.
- Classe climatica: ST.
- Cool: R290.
- Dotato di luce LED blu.

codice	-	V	W	mm	€
271773	~26 kg/giorno	230	241	400x600x(H)675	**890,50**
271780	~50 kg/giorno	230	293	400x600x(H)675	**1 053,00**



271797

MACCHINA PER IL GHIACCIO A SCAGLIE

- Crea scaglie di ghiaccio ideali per cocktails.
- Struttura completamente realizzata in acciaio.
- Può contenere fino a 20 kg di ghiaccio.
- Tubi di alimentazione, di scarico e sassola inclusi.
- Classe climatica: ST.
- Cool: R290.
- Dotato di luce LED blu.

codice	-	V	W	mm	€
271797	~85 kg/giorno	230	430	548x612x(H)820	**2 697,50**

I cubi devono essere separati l'uno dall'altro



PP polypropylene

FABBRICATORE DI GHIACCIO

- Struttura in acciaio, incassabile sotto al tavolo.
- Puo´produrre fino a 35 kg di ghiaccio al giorno, con 15 kg di riserva.
- Produce 45 cubetti quadrati in cicli da 13-16 minuti.
- I cubetti devono poi essere separati.
- Con tubo di alimentazione e paletta per ghiaccio.
- Raffreddato ad aria, refrigerante R290.

codice	V	W	mm	€
271575	230	280	448x400x(H)795	**877,50**



271575

13

Coffee and accessories, hot drinks

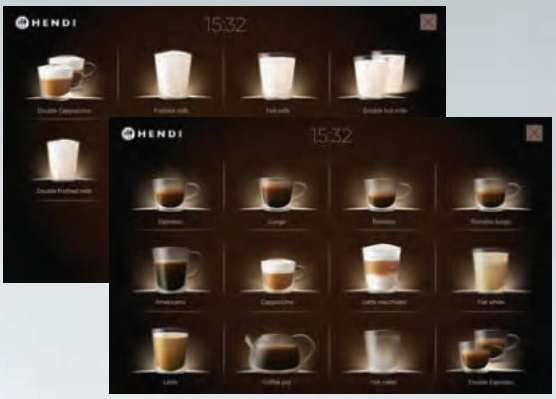
Exceptional hot drinks without compromise




HENDI

NEW

ABS plastic indoor



Grande contenitore per acqua dolce: 6 L



Serbatoio dell'acqua posteriore



Espresso	Latte Macchiato	Cappuccino doppio
Lungo	Flat white	Latte schiumato
Ristretto	Latte	Latte caldo
Ristretto lungo	Caffè	Doppio latte caldo
Americano	Acqua calda	Doppio latte schiumato
Cappuccino	Espresso doppio	



Possibilità di allacciamento alla rete idrica

MACCHINA DA CAFFÈ AUTOMATICA

- Alloggiamento in plastica ABS.
- Fino a 20+ bevande programmabili.
- Serbatoio dell'acqua da 6 l o collegamento diretto alla rete idrica.
- Fresa conica, 9 livelli di rettifica, velocità di rettifica 1,9 g/s.
- Latte caldo e latte schiumato caldo con 2 livelli di temperatura.
- Contenitore per chicchi di caffè da 1 kg.
- Uscita oraria (per tazza) - espresso 105, acqua calda: 75, cappucino 105.
- Capacità produttiva progettata: 80-100 tazze.
- Contenitore per fondi di caffè: fino a 30 porzioni.
- Erogatore di caffè mobile, altezza regolabile tra 80 e 160 mm.
- Connessione USB.
- Pressione della pompa dell'acqua 19 bar.

Accessori inclusi:
- 1 tubo flessibile per latte, 50 cm.
- 1 chiave universale.
- 1 tubo di scarico dell'acqua con adattatore, 100 cm.
- 1 tubo di alimentazione dell'acqua, 150 cm.
- 1 connettore del filtro.

Caratteristiche regolabili:
- Livelli di rettifica regolabili: 5-9 livelli.
- Caffè: scegliere tra 7 g e 16 g per tazza.
- Volume di caffè.
- Temperatura del caffè.
- Opzione "PRE-BREW".
- Quantità di acqua calda, temperatura e tempo di erogazione.
- Tempo di erogazione del latte schiumato.
- Caffè preparato.

- La macchina da caffè automatica HENDI è una macchina moderna e completamente automatizzata ideale per caffè, hotel, motel, ostelli, stazioni di rifornimento, uffici, mense e ambienti



di catering di medie dimensioni alla ricerca di caffè delizioso e preparato rapidamente.

- Il pannello di selezione facile da leggere e intuitivo e la preparazione one-touch lo rendono perfetto per il self-service. La macchina è dotata di un ampio touchscreen a colori da 10 pollici e di controlli digitali per un funzionamento intuitivo.
- Con un massimo di 17 bevande programmabili, tra cui caffè espresso, lungo, ristretto, americano, cappuccino, latte macchiato, caffè bianco, caffettiera, acqua calda e varie opzioni a base di latte e doppio servizio, gli utenti possono gustare un'ampia varietà di bevande. Ogni bevanda può essere regolata individualmente in base alle preferenze specifiche.

- Un condensatore metallico dirige il vapore verso il vassoio raccogligocce, mantenendo la pulizia e la sicurezza durante il funzionamento. La possibilità di preparare due tazze contemporaneamente aumenta l'efficienza, mentre l'erogatore regolabile per il caffè può contenere tazze alte fino a 165 mm.

- La macchina include il risciacquo automatico sia per l'unità di infusione che per il sistema del latte. Queste caratteristiche attingono dal serbatoio dell'acqua, quindi è necessario un rifornimento regolare a meno che l'unità non sia collegata a un'alimentazione dell'acqua diretta per un funzionamento ininterrotto.

- Una pompa a vibrazione da 19 bar garantisce una pressione di infusione ottimale. Il contenitore per fondi di caffè contiene fino a 35 porzioni (a seconda del tipo di caffè) e la vaschetta di raccolta da 2 litri raccoglie le acque reflue in modo efficiente. Un adattatore del filtro dell'acqua è incluso anche per l'installazione nel serbatoio dell'acqua.

codice	V	W	mm	€
209950	230	3000	390x544x(H)578	**3 893,50**



Al aluminium | 18/8 stainless steel



207390

DISTRIBUTORE DI CAFFÈ

- Distributore realizzato in acciaio inossidabile, per tutti i portafiltri con diametro di 58 mm.
- Impugnatura realizzata in alluminio nero.
- Con 3 pendenze angolate sulla parte superiore per distribuire uniformemente i fondi di caffè in un portafiltro.

codice	mm	€
207390	ø64x(H)35	**36,35**



Al aluminium | 18/8 stainless steel | wash

208625

PRESSA CAFFÈ CON MOLLA

- Utilizzato per compattare il caffè, adatto alla maggior parte dei portafiltri.
- Pressa in acciaio inossidabile con molla.
- Manico in alluminio nero

codice	mm	€
208625	ø58x(H)100	**33,75**



18/8 stainless steel | wash

208731

PRESSA CAFFÈ

- Utilizzato per pressare il caffè, adatto alla maggior parte delle macchine da espresso.
- Pressa in acciaio.
- Manico in legno dipinto.
- Peso: 355 g.

codice	mm	€
208731	ø58x(H)95	**25,95**



SIL silicone

208670

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ

- Realizzato in silicone, con rientranza per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208670	125x140x(H)30	**11,05**



SIL silicone

208649

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ DOPPIO

- Realizzato in silicone, con rientranza per l'inserimento di 2 portafiltri durante la pressatura.
- Con due sagome per inserire i pressacaffè.

codice	mm	€
208649	205x150x(H)45	**16,85**





208687

SIL silicone

SUPPORTO PER PRESSACAFFÈ

- Con incavo per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208687	93x142x(H)60	**22,05**



PA polyamide

208724

SPAZZOLA PER LA PULIZIA DELLA TESTA DEL GRUPPO - SET DI 2 PEZZI.

- La spazzola pulisce facilmente i residui di caffè dal gruppo erogatori e portafiltro di macchine da caffè espresso.
- Setole dure in nylon.
- Cucchiaio dosatore per detergenti.
- Il paraspruzzi mantiene la maniglia asciutta.

codice	mm	€
208724	(L)225	**9,75**



S.S. stainless steel

208618

CASSETTO PER IL CAFFÈ

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Dotato di battente rimovibile.

codice	mm	€
208618	153x185x(H)165	**48,05**



208694

CASSETTO CON CASSETTA DI RACCOLTA

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

codice	mm	€
208694	350x250x(H)90	**102,05**



208335

SCATOLA PER KNOCK BOX

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208342	265x162x(H)100	**31,15**
208335	176x162x(H)100	**25,95**



208380

SCATOLA PER KNOCK BOX

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208380	275x175x(H)110	**49,35**



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al bricco del latte.
- La marcatura verde indica la temperatura del latte ideale per il cappuccino, ecc.
- Campo di temperatura da -10 a 110°C.
- Gradazione 1°C.
- Sonda in acciaio inox con coperchio di protezione.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°	ø44x(H)140	**6,85**



458198

BRICCO NERO PER LATTE

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	litri	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,90**



451045

LATTIERA NERA OPACA CON BECCUCCIO A V

- Realizzato in acciaio inossidabile extra spesso, aiuta a mantenere caldo il contenuto.
- Il beccuccio a forma di V dà un controllo maggiore nel versare il contenuto.

codice	litri	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**24,65**





451052

BRICCO PER LATTE CON MISURINO

codice	litri	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**14,25**



451533

BRICCO INOX MULTIUSO

codice	litri	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**9,75**
451519	0,6	ø90x(H)112	**13,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**16,85**
451533	1,5	ø112x(H)161	**23,10**

MACCHINE DA CAFFÈ DRIP



208533



208304









CAFFETTIERA A GOCCIA

- Prepara una brocca di caffè in circa 6 minuti.
- Struttura nera di design fabbricata in polipropilene ricoperta di gomma nera.
- Con una caraffa di vetro da 1,8 lt, supporto del filtro in polipropilene e coperchio.
- Con 2 basi di riscaldamento azionate separatamente.
- Con spia che indica quando il caffè è pronto.
- Adatta a filtri: 110/250

codice	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	**207,35**

MACCHINA DA CAFFÈ DRIP

- 2 piastre riscaldanti in acciaio inossidabile (superiore e inferiore), per mantenere il caffè caldo dopo l'infusione.
- 2 interruttori separati, per la piastra riscaldante superiore e per la piastra riscaldante inferiore/ebollizione dell'acqua.
- Serbatoio acqua: 1,8 L.
- Incluso nel set: 2 decanter da 1,8 L e 100 pezzi di filtri di carta.
- I decantatori non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	V	W	mm	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	**337,35**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



211052

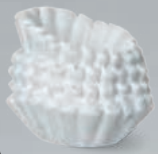




MACCHINA DA CAFFÈ DRIP

- Serbatoio acqua: 2 L.
- Incluso nel set: Caraffa sottovuoto da 2 L e 100 pezzi di filtri di carta.

codice	litri	V	W	mm	€
211052	2	220-240	1400	215x410x(H)520	**357,50**



208656

FILTRI DA CAFFÈ IN CARTA PER MACCHINE DA CAFFÈ A GOCCIA

- Set di 1000 filtri per macchine da caffè a goccia.
- Realizzato in carta da filtro sbiancata.
- Diametro superiore: 245 mm.
- Diametro inferiore: circa 133 mm.
- Adatto per macchine da caffè commerciali a goccia, ad es. HENDI.

codice	quantità	mm	€
208656	1000	ø245x(H)62	**45,45**



445907

PP polypropylene

DECANTER PER CAFFÈ

- Adatto per la macchina da caffè HENDI Drip (codice: 208304).
- Realizzato in vetro con manico e coperchio in polipropilene.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
445907	1,8	200x185x(H)170	**20,75**



448526

18/8 stainless steel PP polypropylene

CARAFFA SOTTOVUOTO

- Adatto per la macchina da caffè HENDI Drip (codice: 211052).
- Realizzata in acciaio inossidabile con manico e coperchio in polipropilene.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
448526	2	150x180x(H)265	**25,35**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Guarda il video



209998

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

- Struttura e resistenza in acciaio AISI 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l´apparecchio é acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	litri	V	W	mm	€
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	**55,25**

S.S. stainless steel | PP polypropylene



209936

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

- Perfetto per un uso intensivo.
- Con ebollizione rapida.
- Base di alimentazione separata per una più facile gestione del bollitore, consentendo una rotazione completa a 360°.
- Dotato di maniglia ergonomica in polipropilene.
- Con indicatore di riscaldamento.
- Resistenza posta sotto il fondo, protetto contro il calcare.
- Spegnimento automatico quando l'acqua bolle.
- Con protezione per ebollizione a secco, non funziona senza acqua.
- Struttura e fondo in acciaio inossidabile AISI 304.
- Peso: 1,12 kg

codice	litri	V	W	mm	€
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	**37,65**



624302

S.S. stainless steel | gas

BOLLITORE

- Progettato per l'uso su fornelli a gas.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Con coperchio e comoda maniglia per un facile trasporto.
- Capacità: 6 L.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	**48,05**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Guarda il video



209981

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

- Struttura e resistenza in acciaio AISI 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l´apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	litri	V	W	mm	€
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	**31,15**

18/8 stainless steel | PP polypropylene



209943

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

- Per preparare bevande con condizioni di infusione indicate, come tè verde, tè bianco o mate.
- Alloggiamento e riscaldatore in acciaio inossidabile AISI304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Regolazione e manutenzione della temperatura: l'acqua può essere riscaldata a una delle seguenti temperature: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C.
- Riscaldatore posizionato sotto il fondo, protetto contro le incrostazioni di calcare.
- Pannello di controllo con display digitale.
- Spia del termostato.
- Indicatore del livello massimo dell'acqua interno.
- Funzione di spegnimento automatico dopo l'ebollizione dell'acqua.
- Doppia protezione contro l'accensione del bollitore a vuoto.
- Il bollitore può essere ruotato – base a 360°.
- ATTENZIONE: destinato esclusivamente all'ebollizione dell'acqua, l'ebollizione di altri liquidi può danneggiare il bollitore.

codice	litri	V	W	mm	€
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	**46,75**



456514

SCATOLA DA TÈ

- Scatola realizzata in legno in una tonalità di luce naturale.
- Coperchio: una montatura in legno con finestra in acrilico, sulle cerniere, aperta verso l'alto.
- 12 scomparti nella scatola, ciascuno dei quali può contenere 12 bustine di tè.

codice	mm	€
456514	300x280x(H)90	**48,05**



240700

PP polypropylene S.S. stainless steel

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore in acciaio.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin brulé o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	litri	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426 x(H)491	**146,25**



240601

PP polypropylene S.S. stainless steel

CALDAIA PER BEVANDE CALDE

- Bollitore smaltato.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin brulé o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	litri	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441 x(H)500	**142,35**

S.S. stainless steel

EROGATORE BEVANDE

- Corpo realizzato in acciaio inossidabile AISI 410, parte interna in acciaio inossidabile AISI 304, con isolamento in PU (schiuma poliuretanica).
- Adatto per bevande calde e fredde.
- Non adatto per cioccolata calda o vino brulé.
- Resistente alla temperatura nell'intervallo da -10 a 100 °C.
- Con rubinetto senza gocciolamento.
- Capacità: 9 L.

codice	litri	mm	€
425336	9	ø226x(H)360	**60,45**



425336

Guarda il video

PC polycarbonate S.S. stainless steel

DISTRIBUTORE DI CIOCCOLATA CALDA

- Il riscaldamento a bagnomaria impedisce al cioccolato di bruciare.
- Il fondo del contenitore è fabbricato in acciaio.
- Le pareti laterali sono realizzate in policarbonato.
- Gocciolatoio con indicatore galleggiante di troppopieno.
- Protezione contro il surriscaldamento.
- Il continuo mescolare garantisce consistenza omogenea al cioccolato.
- Speciale erogatore antigoccia.
- Campo di temperatura: 65 ° a 85°C.
- Temperatura ambiente richiesta: 10°C a 32°C

codice	litri	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	**583,05**
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	**648,05**

Il sistema di iscaldamento a bagnomaria evita che la cioccolata bruci sul fondo



274125

274149

CALDAIA PER BEVANDE CALDE A DOPPIA PARETE.

18/8 stainless steel · PP polypropylene · indoor · <100°C temp

- Ideale per il vino brulé e per l'acqua bollente per il tè.
- Funziona automaticamente e mantiene le bevande alla temperatura di servizio.
- La perdita di calore e il consumo energetico sono ridotti dall'alloggiamento isolato in acciaio inossidabile lucido a doppia parete.
- Coperchio con sistema di sicurezza di blocco della rotazione.
- Elemento riscaldante protetto da calcare sotto il serbatoio con protezione dal surriscaldamento.
- Dotato di impugnature cool-touch, maniglia di copertura e beccuccio antigoccia, il tutto in polipropilene.
- Cancellare l'indicatore di livello in litri.
- Altezza massima della tazza: 130 mm (senza vassoio raccogliggoccia).
- Con interruttore di alimentazione protetto da silicone e spie luminose per il riscaldamento e la risoluzione dei problemi.
- La temperatura può essere impostata da 30°C a 100°C.
- Vassoio di gocciolamento incluso.
- Non adatto al latte al cioccolato.

FINO AL **20%** DI RISPARMIO ENERGETICO



Vaschetta raccogligocce inclusa

211168

211175

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**123,45**
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	**155,35**

A doppia parete - fino al 20% di minor consumo



Elemento riscaldante esente da manutenzione sotto il serbatoio



Coperchio con sistema di chiusura sicuro "Twist-lock" dotato di impugnature in polipropilene cooltouch



HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

CALDAIA PER BEVANDE CALDE A PARETE SINGOLA.

18/8 stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Ideale per vino brulé e per acqua bollente per il tè.
- Funziona automaticamente e mantiene le bevande alla temperatura di servizio.
- Alloggiamento e coperchio in acciaio inossidabile spazzolato a parete singola con sistema di sicurezza a blocco della rotazione.
- Elemento riscaldante protetto da calcare sotto il serbatoio con protezione da surriscaldamento.
- Dotato di impugnature cool-touch, maniglia di copertura e beccuccio antigoccia, il tutto in polipropilene.
- Indicatore del livello dell'acqua in litri.
- Altezza massima della tazza: 130 mm (senza vassoio raccogligoccia).
- Con interruttore di alimentazione e spie luminose per il riscaldamento e la risoluzione dei problemi.
- La temperatura può essere impostata da 30° a 100°C.
- Eroga ± 65 tazze in 40 minuti.
- Non adatto al latte e al cioccolato.



211137



211144



211151

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**107,85**
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	**140,40**
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	**184,60**
211298	Vaschetta antigoccia					**11,65**



211298

Vaschetta antigoccia da ordinare separatamente

Indicatore interno del livello massimo dell'acqua



Con rubinetto antigoccia



Coperchio con sistema di chiusura sicuro "Twist-lock" dotato di impugnature in polipropilene cooltouch



UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

PERCOLATORI – DESIGN BY BRONWASSER

- Progettati dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Design unico con attenzione ai dettagli li rendono unici in ogni buffet.
- Struttura a parete singola realizzata in acciaio inossidabile.
- Eleganti manici in polipropilene.
- Indicatore del livello dell'acqua in vetro.
- Vassoio raccogligocce fissato con un magnete, facile da pulire.
- Cestello filtrante per caffè macinato grossolano.

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



La vaschetta antigoccia è magnetica





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- Indicatore del livello massimo del liquido all'interno.
- Spia luminosa che segnala la fine dell'infusione.
- Segnalazione di surriscaldamento o necessità di decalcificazione.
- Altezza massima della coppa: 100 mm.
- I percolatori trattengono automaticamente il calore dopo l'infusione.

codice	colore	litri	V	W	mm	tempo (min)	€	
211434	acciaio	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**129,35**	
211441	acciaio	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**142,35**	
211472	nero	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	
211489	nero	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	
211557	grigio chiaro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211571	grigio chiaro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW
211564	tortora	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211588	tortora	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW

UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

CALDAIE PER BEVANDE CALDE – DESIGN BY BRONWASSER

S.S. stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Progettato dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- La sua costruzione unica e l'attenzione ai dettagli rendono l'apparecchio un'aggiunta accattivante a qualsiasi buffet.
- Alloggiamento a parete singola in acciaio inox.
- Maniglie eleganti in polipropilene.
- Rubinetto antigoccia.
- Indicatore di livello in policarbonato.
- Vaschetta raccogligocce fissata con un magnete, facile da pulire.
- Indicatore del termostato.

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



Il vassoio antigoccia è magnetico



La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione



design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- Indicatore di livello massimo di liquido situato all'interno dell'apparecchio.
- Temperatura impostabile da 30°C a 100°C.
- Altezza massima della tazza: 100 mm.
- Pulsante di reset - da utilizzare in caso di surriscaldamento.
- Spia di avvertimento in caso di surriscaldamento o quando è necessaria la decalcificazione.
- Solo per far bollire l'acqua o riscaldare il vino - non adatto ad altri liquidi come il latte o la cioccolata calda.

codice	colore	litri	V	W	mm	tempo (min)	€	
211410	acciaio	9	230	950	307x330x(H)450	58	**116,35**	
211427	acciaio	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**129,35**	
211458	nero	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	
211465	nero	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	
211519	grigio chiaro	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	NEW
211533	grigio chiaro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	NEW
211526	tortora	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	NEW
211540	tortora	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	NEW

PERCOLATORI A PARETE SINGOLA

S.S. stainless steel



208007



209882

PERCOLATORE A PARETE SINGOLA

- Struttura in acciaio inossidabile a parete singola.
- Con un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, la carta filtro non è necessaria.
- Il percolatore mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Con vetro graduato, rubinetto antigoccia e dotato di reset automatico.
- L'indicatore luminoso segnala la fine del processo di erogazione e se è necessaria la decalcificazione.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	**129,35**
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	**181,35**
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	**194,35**

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola.
- Ideale per vin brulè e acqua bollente per il tè.
- Tempo di ebollizione: 209882 - 9 litri ≈ 23 min / 209899 - 18 litri ≈ 50 min.
- Temperatura massima 94-99°C.
- Protetto contro ebollizione a secco.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	**168,35**
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	**126,75**
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	**220,35**

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE E CAFFÈ

S.S. stainless steel

FINO AL **20%** DI RISPARMIO ENERGETICO



211205



211403

CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

- Struttura in acciaio lucidato a doppia parete riduce la perdita di calore per conduzione, convezione e irraggiamento.
- Fino al 20% di risparmio energetico rispetto a simili percolatori a parete singola.
- Corpo e serbatoio in acciaio.
- Maniglie in acciaio inox saldate con impugnatura in silicone.
- Erogatore antigoccia indicatore in vetro, indicatore di decalcificazione.
- Vassoio sgocciolatore con griglia in acciaio.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	**168,35**
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	**217,75**
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	**233,35**

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

- Risparmio energetico attraverso la doppia parete(20%).
- Corpo ed interno in acciaio inox.
- Manici in acciaio inox rivestiti in silicone antiscivolo.
- Colatoio in acciaio inox.
- Indicatore di livello.
- Controllo termostatico della temperatura fino a 110°C.
- Resistenze sul fondo.
- Facile accesso per la pulizia.
- Non adatto alla preparazione di cioccolata calda.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	**159,25**
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	**207,35**







14

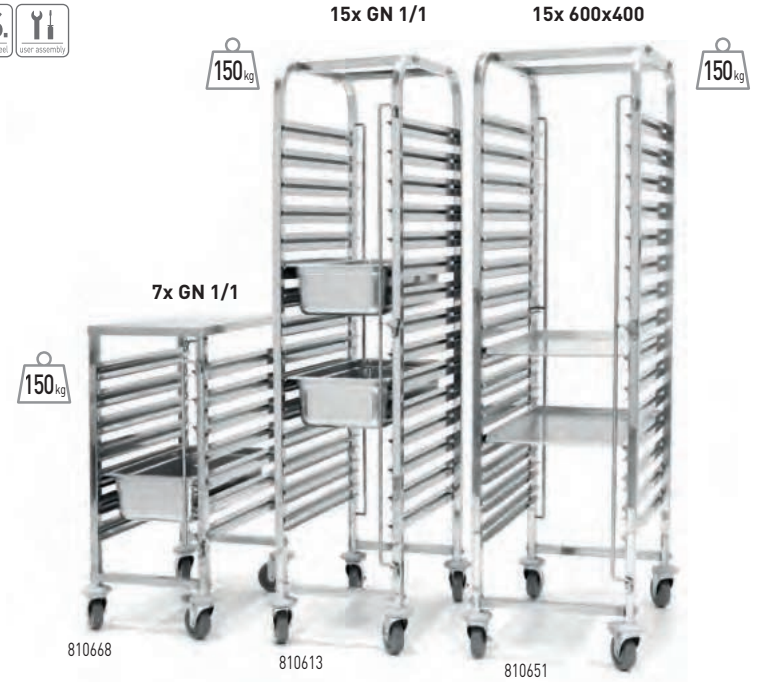
Thermoboxes, trolleys

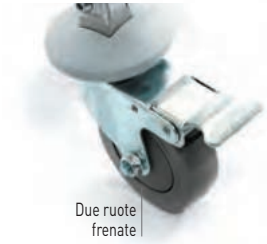
Preserve quality, wherever you are





S.S. stainless steel | user assembly









CARELLO PORTATEGLIE - 7 X GN 1/1

- Per teglie Gastronorm 1/1 con 80mm di interspazio.
- Con ripiano di lavoro.
- Blocco per teglie da ambo i lati.
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 con sistema frenante.
- Consegna kit da montare.

codice	mm	€
810668	445x615x(H)945	**220,35**

CARRELLO PORTATEGLIE 15 X GN 1/1

- Per 15 teglie GN 1/1 con 80mm di interspazio.
- Con fermo da ambo le parti.
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 girevoli con sistema frenante.
- Consegna kit da montare.

codice	mm	€
810613	440x610x(H)1710	**295,75**

CARRELLO DI SGOMBERO - 15X 600X400

- 600x400 mm 15 strati - intervallati a 80 mm.
- Blocco del vassoio su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Carico massimo consentito 150 kg con peso uniformemente distribuito.
- Consegnato in confezione piatta.

codice	mm	€
810651	515x680x(H)1710	**341,25**



CARRELLO 15X

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Le guide sono posizionate a 80 mm di distanza l'una dall'altra.
- Compatibile con vassoi GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Dotato di 4 grandi ruote in gomma (ø 100 mm).
- Include 4 paraurti in gomma.
- Carico massimo: 100 kg.
- Capacità massima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- In confezione piatta.
- Dimensioni guida vassoio: 600 x 400 mm.

codice	mm	€
813270	380x550x(H)1705	**207,35**

CARRELLO DI SGOMBERO 15X600X400 MM

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Le guide sono posizionate a 80 mm di distanza l'una dall'altra.
- Compatibile con vassoi GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Dotato di 4 grandi ruote in gomma (ø 100 mm).
- Include 4 paraurti in gomma.
- Carico massimo: 100 kg.
- Capacità massima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- In confezione piatta.
- Dimensioni guida vassoio: 600 x 400 mm.

codice	mm	€
813287	470x620x(H)1735	**240,50**

CARRELLO PORTATEGLIE DOPPIO - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 a 12 livelli - interasse 80 mm.
- La teglia si blocca su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Carico ammissibile del carrello 150 kg con un peso uniformemente distribuito.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810569	810x610x(H)960	**292,50**




BARUP
BARWARE
BARUP

150kg

30x GN 1/1



810576

CARRELLO PORTATEGLIE DOPPIO - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 a 30 livelli - interasse 80mm. La teglia si blocca su entrambi i lati. Dotato di quattro ruote di cui due con freno. Consegnato smontato.
- Il carico massimo è di 150 kg. quando il carico è uniformemente.

codice	mm	€
810576	798x610x(H)1710	**467,35**

150kg

15x GN 1/1

S.S. stainless steel

user assembly



810606



Per risparmiare spazio questi carrelli possono essere inseriti gli uni negli altri

CARRELLO DI SGOMBERO A STOCCAGGIO COMPATTO - 15 X GN 1/1

- Per risparmiare spazio durante lo stoccaggio, i carrelli possono essere inseriti l'uno nell'altro.
- GN 1/1 con 15 strati - intervallati da 80 mm.
- Bloccaggio dei vassoi su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Consegna in confezione piatta.
- Portata consentita del carrello con distribuzione uniforme del peso - 150 kg.

codice	mm	€
810606	445x610x(H)1710	**363,35**



810101

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 3 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 270 millimetri.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810101	905x585x(H)945	**168,35**



811320

CARELLO PORTAVIVANDE NERO

- Realizzato in acciaio inox.
- Dotato di 3 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 270 mm.
- Ripiani 830x510mm.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
811320	905x585x(H)945	**258,05**



810002

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 2 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri.
- Consegnato smontato

codice	mm	€
810002	905x585x(H)945	**142,35**





810118



810125

CARRELLO DA SERVIZIO CON 4 RIPIANI.

- Realizzato in acciaio inossidabile. Dotato di 4 ripiani. Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotate di paraspigoli. Consegnato smontato.

codice	mm	€
810118	905x585x(H)1245	**243,75**

CARRELLO DI SERVIZIO CON 5 RIPIANI

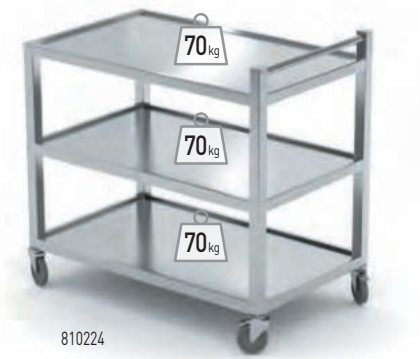
- Realizzato in acciaio inox.
- Dotato di 5 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotate di protezione per gli angoli.
- Consegna con imballo piatto.

codice	mm	€
810125	905x585x(H)1545	**324,35**

CARRELLO DI SERVIZIO A 3 SCAFFALI – SALDATO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura saldata che garantisce elevata resistenza e stabilità.
- 3 ripiani con goffratura da 10 mm per proteggere i piatti dalla caduta.
- Dimensioni totali del ripiano: 800x500 mm.
- Dimensioni scaffale senza goffrature: 750 x 450 mm.
- Distanza tra i ripiani: circa 292 mm.
- Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m^2.
- Impugnatura verticale in acciaio inossidabile sporgente da 100 mm.
- 4 ruote girevoli ø100 mm con paraurti, comprese 2 ruote con freni.

codice	mm	€
810224	800x500x(H)950	**643,50**



810224

CARRELLO DI SERVIZIO IN POLIPROPILENE A 3 SCAFFALI

- Può essere utilizzato come strumento mobile, adatto per lo stoccaggio.
- Può essere facilmente spostato su superfici irregolari, in ascensori o nei corridoi.
- Ripiano superiore posizionato a un'altezza ergonomica per un maggiore comfort.
- Carico massimo per ripiano (distribuito uniformemente): 50 kg.
- Dotato di 4 ruote piroettanti, 2 con freno.
- Angoli arrotondati.



NEW

NEW



816264



816271

810200

CARRELLO DI SERVIZIO IN POLIPROPILENE A 3 SCAFFALI, GRANDE

- Dimensioni scaffale: 842x486 mm.
- Distanza tra i ripiani: 308 mm.

codice	mm	€
816264	1010x500x(H)960	**129,35**

CARRELLO DI SERVIZIO IN POLIPROPILENE A 3 SCAFFALI CON PANNELLO LATERALE, GRANDE

- Dimensioni scaffale: 842x486 mm.
- Distanza tra i ripiani: 308 mm.
- Include i pannelli laterali del ripiano.

codice	mm	€
816271	1010x500x(H)960	**206,05**

CARRELLO DI SERVIZIO IN POLIPROPILENE A 3 SCAFFALI, PICCOLO

- Distanza tra i ripiani: 293 mm.
- Dimensioni scaffale: 625 x 400 mm.

codice	mm	€
810200	800x420x(H)945	**87,75**

PP polypropylene

NEW

CONTENITORE PER CARRELLO DI SERVIZIO

- Dimensioni del fondo: 238x173 mm.
- Compatibile con i prodotti: 810200, 816264, 816271

codice	mm	€
816288	325x240x(H)447	**15,95**



816288

PP polypropylene

NEW

CONTENITORE PER CARRELLO DI SERVIZIO

- Dimensioni del fondo: 294x185 mm.
- Compatibile con i prodotti: 810200, 816264, 816271.

codice	mm	€
816295	325x240x(H)180	**7,75**



816295






teglia di scolo


2 ruote piroettanti con freno


rubinetto


paletta

CARRELLO PORTAGHIACCIO ISOLATO - 110L

- Ideale per trasportare ghiaccio in cubi o scaglie per lunghe distanze.
- Robusto involucro in polietilene resistente agli urti e all'impatto.
- Spesso isolamento in schiuma per mantenere la temperatura del ghiaccio il più a lungo possibile.
- Pareti interne resistenti a graffi e macchie.
- Copertura scorrevole e sigillata che consente un facile scorrimento del ghiaccio.
- Impugnatura ergonomica integrata.
- Due ruote grandi resistenti al terreno irregolare e due ruote piroettanti più piccole con freno.
- Drenaggio profilato per ghiaccio fuso in camera, con rubinetto.
- Consegnato pronto per l'uso, non richiede l'assemblaggio.
- 4 ruote, 2 con freni (grande Ø20 mm, piccola Ø10 mm) Rubinetto, paletta e gocciolatoio inclusi.

codice	litri	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	**1 023,75**



CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

AMER★BOX





PC polycarbonate PP polypropylene

TRAMOGGIA INGREDIENTI

- Utile in qualsiasi grande cucina per immagazzinare, trasportare e misurare rapidamente quantità di cibo secco come: farina, zucchero, sale, riso.
- Struttura in polipropilene monopezzo, solida e robusta.
- Gli angoli arrotondati e le pareti interne lisce sono ideali per una facile pulizia.
- Le guide situate nella parte superiore interna del carrello consentono il comodo montaggio della paletta.
- Coperchio trasparente in policarbonato per una facile identificazione o per il tipo e la quantità del prodotto.
- Quattro ruote in gomma larghe da Ø 75 mm, incluse due ruote con freni per un trasporto più agevole.
- Altezza ergonomica di 71 cm ideale da mettere sotto un tavolo di lavoro.

codice	litri	mm	€	
877210	62	345x720x(H)570	**129,35**	N
877913	82	355x720x(H)600	**174,85**	
877920	102	600x720x(H)700	**194,35**	


paletta


cover trasparente


4 ruote piroettanti


farina


zucchero


sale


granella


riso

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

AMER★BOX

TROLLEY PER PIATTI

- Indispensabile per qualsiasi attività di catering, aiuta a organizzare eventi ovunque e in qualsiasi condizione, rende possibile l'utilizzo di piatti in porcellana per il servizio, su ruote, assicura il trasporto sicuro di stoviglie.
- Le protezioni in polietilene mobile consentono di caricare piatti di varie dimensioni.
- Il design estremamente robusto in polietilene protegge l'utensile da tagli o rotture.
- Numero di pile: 6.
- Numero di piatti per pila: 50.
- Ruote resistenti a terreni irregolari anche a pieno carico.
- Due ruote piroettanti con freno Ø10mm, due ruote grandi Ø20mm.
- Resistente agli urti e agli impatti.
- Non corrosivo.
- Copertura in vinile inclusa.
- Diametro dei piatti da Ø115 a Ø330 mm.

LDPE polyethylene



877906

codice	mm	€
877906	930x720x(H)785	**1 026,35**



comprende la copertura in vinile per evitare l'accumulo di polvere durante il deposito



fino a 50 piatti in una pila



ruote anteriori con freni

Esempi di insiemi



4 colonne - piatti di ø225-330 mm



6 colonne - piatti di ø140-225 mm



4 colonne - piatti di ø115 mm
2 colonne - piatti di ø140-175 mm
2 colonne - piatti di ø175-225 mm



5 colonne - piatti di ø115 mm
3 colonne - piatti di ø175-225 mm






sfiato


Porta con guarnizione

AMER★BOX

LDPE polyethylene stackable

CONTENITORI TERMICI CATERING 2X GN 1/1 200

- Doppia parete coibentata LDPE.
- Mantiene caldo e freddo.
- Con 2 robuste maniglie di trasporto e adatto per teglie GN 1/1:
  - Teglie 10 mm di profondità: 12 pezzi
  - Teglie 65 mm di profondità: 6 pezzi
  - Teglie 100 mm di profondità: 4 pezzi
  - Teglie 150 mm di profondità: 3 pezzi
  - Teglie 200 mm di profondità: 2 pezzi

codice	mm int.	mm	€
877814	477x680x(H)620	877814	**428,35**

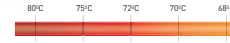
877814


877821

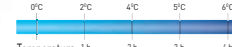

2 ruote frenate

Ritenzione della temperatura

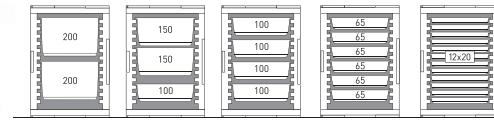
caldo



freddo



Esempi di insiemi





877821

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

NEW







707692

CONTENITORE TERMOISOLATO CON FUNZIONE DI RISCALDAMENTO – CATERING

- Pareti isolanti doppie in HDPE resistenti agli urti
- Possibilità di impostare la temperatura di riscaldamento della camera dopo il collegamento all'alimentatore
- Due grandi maniglie ergonomiche
- Ampio display LED di facile lettura che indica la temperatura nella camera
- Mantiene la temperatura del contenuto sia alta che bassa
- Guide perforate nell'alloggiamento della camera
- Dimensioni esterne: 335x533x(A)590 mm

HDPE polyethylene

- Adatto per contenitori GN 1/1:
  - GN 1/1 (H) 20 mm: 12 pz.
  - GN 1/1 (H) 65 mm: 6 pz.
  - GN 1/1 (H) 100 mm: 4 pz.
  - GN 1/1 (H) 150 mm: 3 pz.
  - GN 1/1 (H) 200 mm: 2 pz.
  - GN 1/2 (H) 150 mm: 6 pz.
- Temperatura max.: 68 °C
- Classe di resistenza all'acqua: IPX3

codice	mm	€
707692	477x680x(H)620	**1 033,50**



877821

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

AMER★BOX

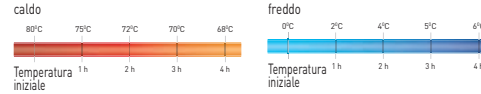
CARAFFA TERMICA CON RUBINETTO

- Ideale per lo stoccaggio, il trasporto e la mescita di bevande calde e fredde.
- Struttura in polietilene robusto LDPE.
- Buon isolamento in poliuretano espanso.
- 4 morsetti pesanti, larghi 25 mm, su entrambi i lati, per una facile e rapida apertura e chiusura.
- Comode maniglie per trasporto.
- Distanza dal pavimento del rubinetto: 95 mm.
- Rubinetto incassato - protetto contro danni da trasporto.
- Consegnato con adesivi per una rapida identificazione delle bevande.
- Valvola per facilitare l'apertura del coperchio.
- Resistente agli urti e agli impatti.
- Camera arrotondata con scanalature che conducono al rubinetto.



codice	litri	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	**207,35**
877876	18	230x420x(H)620	**258,05**

Ritenzione della temperatura



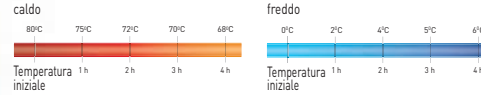


CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Le doppie pareti riempite di schiuma poliuretanica di alta qualità assicurano un perfetto isolamento e una lunga tenuta della temperatura.
- Coperchio chiuso con 4 resistenti morsetti in fibre di Nylon.

codice	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	**259,35**

Ritenzione della temperatura





Esempi di insiemi



1x GN 1/1	2x GN 1/2	2x GN 1/4 1x GN 1/2	1x GN 2/3 1x GN 1/3	3x GN 1/3	4x GN 1/4	2x GN 1/6 2x GN 1/3	6x GN 1/6

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

9x 600x400



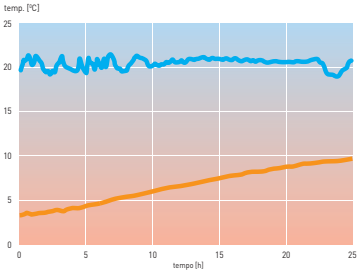
stackable

NEW

BOX TERMICO 9X 600X400 MM

- Box realizzato in EPP.
- Ultraleggero, chiusura frontale con coperchio separato.
- Resistenza alle alte temperature.
- Adatto per il trasporto e la conservazione di alimenti caldi e freddi.
- Impilabile.
- Angoli arrotondati.
- 9 guide per vassoi da 600x400 mm (vassoi non inclusi).
- Distanza tra le guide: 50 mm.
- Lavabile in lavastoviglie fino a 80 °C.

codice	litri	mm int.	€
707685	128	540x700x(H)640	**448,50**



diminuzione della temperatura nel contenitore isolato, a pieno carico
temperatura iniziale 20°C
temperatura ambiente 2,3°C

CONTENITORI TERMICI A CARICA FRONTALE

EPP polypropylene · stackable

5x GN 1/1



707661

CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Porta removibile adatto per la conservazione di vasche GN 1/1, può contenere 5 vasche (ogni 65 mm).
- I bordi alzati dei profili di scorrimento garantiscono la stabilità e impediscono lo scivolamento delle vasche.
- Si adatta perfettamente agli Euro pallet, 4 box per piano.

codice	litri	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**188,50**

Esempi di insiemi





Si adatta perfettamente agli Euro pallet: quattro scatole per strato.





HDPE polyethylene · micro

ELEMENTO TERMICO PER MANTENIMENTO CALDO

- Può essere riscaldato fino a 90°C.
- Per riscaldare l'elemento, collocarlo in un contenitore di acciaio inossidabile e metterlo in un forno a convezione, max 90°C per max. 40 minuti.
- Contiene paraffina.

codice	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**31,15**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**55,25**



HDPE polyethylene · micro

ELEMENTO PER MANTENIMENTO TERMICO FREDDO

- Per l'uso in termobox, mantiene la temperatura tra -12 e -10°C per 3-4 ore grazie alla piastra eutettica.
- Prima dell'uso: congelare a -18°C per 24 ore o fino a congelamento solido.
- Per verificare se è pronto, agitare l'elemento: quando non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.
- Contiene acqua e poliacrilato di sodio.

codice	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**36,35**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**22,05**

CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Contenitore isotermico per il catering.
- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Adatto per la conservazione di vasche gastronorm 1/1, può contenere 8 vasche (ogni 61 mm).
- I bordi alzati dei profili di scorrimento garantiscono la stabilità e impediscono lo scivolamento delle vasche.

codice	litri	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**357,50**



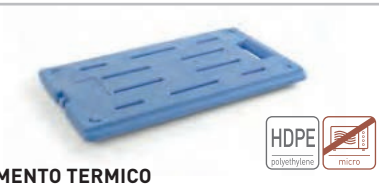
707999

Esempi di insiemi









ELEMENTO TERMICO PER MANTENIMENTO FREDDO

- Per l'uso in termobox, mantiene la temperatura tra 0-4°C per più ore grazie alla piastra eutettica.
- Prima dell'uso: congelare a -18°C per 24 ore o fino a congelamento solido.
- Per verificare se è pronto, agitare l'elemento: se non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.
- Contiene acqua e poliacrilato di sodio.

codice	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**21,15**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**32,45**



Con maniglie ergonomiche per il trasporto

707968

stackable

BOX TERMICO PROFI LINE

- Prodotto ideale per il trasporto di cibi caldi e freddi.
- I contenitori in polypropylene offrono un elevato livello di isolamento.
- Range di mantenimento in temperatura da - 20 a + 110 °C.
- Con maniglie incassate laterali.

codice	litri	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**48,45**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**61,75**
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**77,35**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**80,55**

EPP polypropylene stackable



707814

ADATTATORE GN 1/1

- Da utilizzare con l'elemento di raffreddamento all´interno del termobox GN 1/1 per mantenere il freddo per lunghi periodi di tempo.
- Fornito senza elemento di raffreddamento.
- Si adatta sopra a 707906 e 707968.

codice	mm	€
707814	600x400x(H)85	**33,50**

EPP polypropylene



707975

TERMOSCATOLA PIZZA PROFI LINE

- Realizzato in polipropilene.
- Impugnature integrate per un trasporto più semplice.
- Profilo speciale all'interno per facilitare lo scarico.
- Struttura robusta e stabile progettata per un uso a lungo termine.
- Ultraleggero, chiuso dall'alto con coperchio separato.
- Impilabile grazie alle scanalature nell'alloggiamento.

codice	litri	mm	mm int.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	**51,35**



707982



Montatura molto
resistente e elastica



Con maniglie ergonomiche
per il trasporto



Fossetta dedicata per
una facile apertura

BOX TERMICO PROFI LINE

- Ideale per trasportare prodotti alimentari caldi e freddi.
- L'involucro interno saldato a caldo rafforza il materiale, facilita la pulizia e allunga la durata del contenitore, prolungando la vita del prodotto.
- Il contenitore termo-isolante è adatto per recipienti con misura fino a Gastro Norm 1/1.
- I contenitori sono ermetici, ciò garantisce un perfetto isolamento, migliore anche del 50% rispetto ad altri contenitori termoisolanti HENDI.
- Resistente a temperature da -20°C fino a 110°C.
- Manici integrati al contenitore, ne facilitano la movimentazione.
- Sono disponibili con o senza coperchio.

codice	litri	mm	mm int.	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	120,25



Superficie interna
estremamente liscia

Prezzi senza IVA e non vincolanti


arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

TERMOSCATOLA PER ALIMENTI KITCHEN LINE

NEW MODEL



708095

708088

708071

S.S. stainless steel

wash

- Progettato per le strutture di catering per mantenere al caldo cibo e bevande durante il trasporto.
- Lo spazio tra le pareti è riempito con uno speciale materiale isolante, che garantisce che la temperatura sia mantenuta per diverse ore.
- Alloggiamento e coperchio Thermos in acciaio inossidabile satinato AISI 201.
- Interno realizzato in acciaio inossidabile AISI 201, spessore 0.5 mm.
- Due maniglie ergonomiche per una manipolazione sicura.
- Coperchio isolato con impugnatura per una facile apertura.
- Guarnizione profilata, rimovibile per una facile pulizia.
- Coperchio con 3 chiusure a scatto.
- Non attaccabile.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€	
708071	11	ø300x(H)345	**64,35**	
708088	19	ø350x(H)400	**77,35**	
708095	31	ø400x(H)445	**103,35**	
710241	23	ø350x(H)440	**90,35**	N
710258	36	ø400x(H)500	**109,85**	N





6 fermi – ideali per il trasporto di pasti liquidi



710203

Lo stesso diametro li rende più facili da impilare e trasportare





Lo spazio tra le pareti è riempito con uno speciale materiale isolante che mantiene la temperatura calda o fredda degli alimenti fino a 6-8 ore





710203



710227

- Esterno contenitore in acciaio inossidabile satinato spesso 0,8 mm.
- Interno contenitore in acciaio inossidabile lucido 18/8 spesso 0,8 mm.
- Coperchio in acciaio inox satinato spesso 0,6 mm.
- Dotato di 2 maniglie ergonomiche isolanti, ciascuna fissata con 7 saldature.
- Il coperchio isolato è dotato di una maniglia e di una valvola di rilascio dell'aria per una facile apertura.
- La guarnizione del coperchio è profilata e rimovibile per una facile pulizia.
- Il coperchio è chiuso saldamente con 6 fermi.
- Parte inferiore dotata di bordo in gomma nera, protegge il contenitore e consente di impilare più contenitori uno sopra l'altro.
- Progettato per le aziende di catering per mantenere caldi alimenti e liquidi.
- Mantiene il contenuto in temperatura per un massimo di 6 ore.
- Impilabile.

NEW

CONTENITORE PORTATILE ISOLATO PROFI LINE

codice	litri	mm	€	
710104	10	ø330x(H)220	**162,50**	
710111	15	ø330x(H)280	**168,35**	N
710203	20	ø330x(H)360	**178,10**	
710210	25	ø330x(H)430	**188,50**	N
710302	35	ø330x(H)570	**208,00**	
710319	50	ø480x(H)380	**246,35**	N

CONTENITORE PORTATILE ISOLATO – CON RUBINETTO PROFI LINE

- Maschiatore in acciaio inossidabile.
- Spoletta posta a circa 45 mm.

codice	litri	mm	€
710128	10	ø330x(H)220	**181,35**
710135	15	ø330x(H)280	**188,50**
710227	20	ø330x(H)360	**198,25**
710234	25	ø330x(H)430	**211,25**
710326	35	ø330x(H)570	**233,35**
710333	50	ø480x(H)380	**272,35**

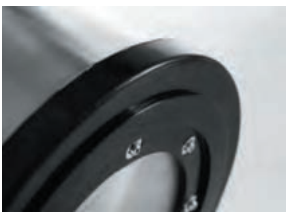
Impugnature ergonomiche



Valvola dell'aria



Doppio coperchio fissato con una guarnizione e dotato di 6 fermi



Il materiale flessibile protegge il contenitore e il pavimento dai danni



812266



812273

SCAFFALE IN ALLUMINIO PER CONTENITORI GN

- I contenitori GN si appoggiano direttamente tra i supporti in alluminio.
- Telaio in alluminio anodizzato.
- Con ripiani in polipropilene lavabili in lavastoviglie.
- Facili da montare.
- Consegnato con kit per montaggio.
- Portata massima distribuita sul ripiano 150 kg.

codice	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	**337,35**
812372	Gancio di prolunga	15x42x(H)42	**6,10**

RACK DI STOCCAGGIO IN ALLUMINIO

- Telaio realizzato in alluminio anodizzato resistente alla corrosione.
- Con 4 ripiani, ogni ripiano è costituito da 3 elementi rimovibili in polipropilene lavabili in lavastoviglie.
- Piedini regolabili per garantire il posizionamento in piano.
- Collegare i rack tra loro o creare rack angolari con il gancio di collegamento disponibile nell'assortimento (codice: 812280).
- Capacità di carico di diffusione massima per ripiano: 150 kg.

codice	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	**388,05**
812280	Gancio di prolunga	15x42x(H)42	**4,50**
812341	Ripiano per cremagliera di stoccaggio in alluminio		**13,00**

Facilmente espandibile

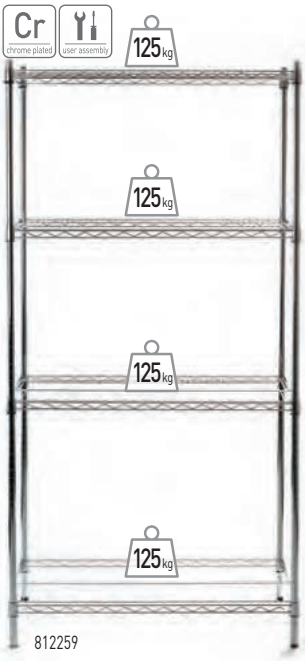


I contenitori GN 1/1 si inseriscono direttamente tra i supporti in alluminio



I ripiani in plastica possono essere lavati in lavastoviglie





812259



812204

istruzioni di montaggio.









SCAFFALE DA STOCCAGGIO PER USO INTENSO

- 4 ripiani regolabili.
- Carico massimo per ripiano 125 kg.
- Dotato di piedini regolabili.
- Acciaio cromato.

codice	mm	€
812259	910x455x(H)1830	**174,85**

SCAFFALE DI STOCCAGGIO CON 5 RIPIANI

- Realizzato in acciaio.
- Disponibile con finitura cromata o finitura verniciata a polvere nera.
- Facile da montare, l'altezza del ripiano è facilmente regolabile.
- Include 5 ripiani a filo.
- Capacità di carico distribuita per ripiano: 80 kg.
- Dotato di piedini regolabili.

codice	colore	mm	€
812990	Nero	910x455x(H)1830	**168,35**
812204	Cromo	910x455x(H)1830	**162,50**

PP
polypropylene
user assembly

CARRELLO CON PIATTAFORMA

- Ripiegabile per ridurre al minimo le dimensioni di trasporto.
- Dimensioni prima della piegatura: 742x480x235 mm.
- Carico massimo: 200 kg.

codice	mm	€
810514	742x480x(H)845	**129,35**



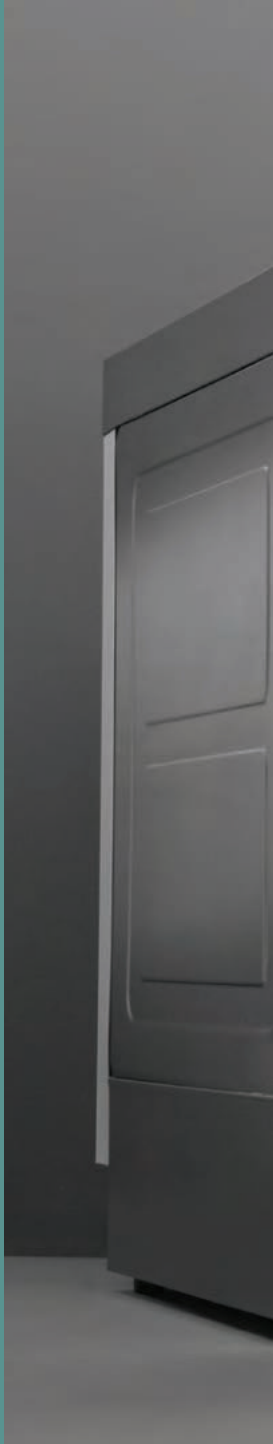
Collassabile per ridurre al minimo le dimensioni del trasporto

810514

15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology




HENDI

LAVASTOVIGLIE 50X50 - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da manutenere.
- Ideale per pulire piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi.
- Controlli elettronici.
- Dosatori detersivo e brillantante e pompa standard inclusi.
- Alloggiamento in acciaio inox AISI 304.
- Bracci di lavaggio in plastica rotanti e risciacquo in acciaio inox sul fondo della camera.
- Bracci di lavaggio fissi in plastica e bracci di risciacquo rotanti in acciaio inossidabile nella parte superiore della camera.
- Robusta porta a doppia parete dotata di microinterruttore, interrompe il programma all'apertura.
- Altezza massima dei bicchieri: 325 mm.
- Altezza massima piatti: 335 mm.
- Temperatura dell'acqua durante il lavaggio: 60°C.
- Temperatura dell'acqua durante il risciacquo: 85°C.
- Caldaia (capacità/potenza): 6L / 6 kW
- Bagno (capacità/potenza): 35L / 2,8 kW.
- Pompa di lavaggio: 0,75 kW.
- Termostato di sicurezza per caldaia/bagno: fino a 105°C / 99°C.
- Termometro elettronico per acqua per caldaia e serbatoio.
- Fattore di tenuta della pompa: IP 44
- Piedini ø40mm, regolabili in altezza ±10mm
- Peso: 55 kg.

CARATTERISTICHE:

- Tre programmi di lavaggio: 60, 120, 180 s (il programma di lavaggio verrà automaticamente prolungato con il tempo necessario per riscaldare l'acqua di risciacquo a +85°C)
- Programma di pulizia della camera della lavastoviglie.
- Funzione di risciacquo a freddo - ideale per il lavaggio dei bicchieri.
- Sistema THERMO-PROTECTOR per prevenire il risciacquo dell'acqua fredda - garantisce che il risciacquo non inizi fino a quando la temperatura non raggiunge gli 85°C.
- Il sistema SOFT START avvia la pompa dell'acqua a un livello di pressione basso e aumenta gradualmente la pressione per proteggere i capi delicati.
- Sistema di autodiagnostica a 8 punti.
- Sistema ECO - per un consumo energetico ridotto.

VANTAGGI DEL RISCIACQUO A FREDDO:

- Raffredda i bicchieri dopo la pulizia, rendendoli subito pronti per l'uso.
- Rimuove l'odore di brillantante, ideale per calici da vino.

ATTREZZATURA:

- 1 cestello per bicchieri universale 500x500x(H)105 mm.
- 1 cestello con perni per piatti profondi e bassi con 5x8 pz, 500x500x(H)105 mm.
- 1 cestello posate 110x110x(H)130 mm.
- Dosatore elettrico di detersivo e brillantante.
- Tubo dell'acqua lungo 1,5 m, con attacco filettato 3/4 femmina.
- Pompa di scarico e tubo flessibile di scarico.
- Cavo di alimentazione senza spina.

max H
335 mm



Lavastoviglie 50x50 – controllo elettronico

Supporto da pavimento



DISPENSER E POMPA DI SCARICO INCLUSI

LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI 40X40

max H
290 mm

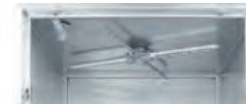


controllo elettromeccanico



controllo elettronico

Bracci di lavaggio
e risciacquo separati in acciaio
inossidabile nella parte superiore





Bracci di lavaggio
e risciacquo separati in acciaio
inossidabile sul fondo

LAVASTOVIGLIE 50X50

max H
335 mm



controllo elettromeccanico



controllo elettronico

Bracci di lavaggio e risciacquo separati
in acciaio inossidabile nella parte
superiore





Bracci di lavaggio in plastica
separati e bracci di risciacquo
in acciaio inossidabile sul fondo

codice	controllo	dimensione del cestello	tensione (V)	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	€
230299	elettromeccanico	40x40	230	SÌ			**1 852,50**
233009	elettromeccanico	40x40	230	SÌ	SÌ		**1 943,50**
233016	elettromeccanico	40x40	230	SÌ		SÌ	**1 943,50**
233023	elettromeccanico	40x40	230	SÌ	SÌ	SÌ	**2 073,50**
230268	elettronico	40x40	230	SÌ	SÌ	SÌ	**2 405,00**
230305	elettromeccanico	50x50	400	SÌ			**2 372,50**
233030	elettromeccanico	50x50	400	SÌ	SÌ		**2 437,50**
233047	elettromeccanico	50x50	400	SÌ		SÌ	**2 437,50**
233054	elettromeccanico	50x50	400	SÌ	SÌ	SÌ	**2 567,50**
237540	elettronico	50x50	230	SÌ	SÌ	SÌ	**2 957,50**
231753	elettronico	50x50	400	SÌ	SÌ	SÌ	**2 957,50**

		LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI 40X40		LAVASTOVIGLIE 50X50	
CONTROLLO		elettromeccanico	elettronico	elettromeccanico	elettronico
USO PREVISTO		boccali, tazze, bicchieri, posate, piatti		piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi	
PARAMETRI DI LAVAGGIO					
Numero/durata dei cicli di lavaggio	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Capacità	cestelli/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Altezza massima	mm	piastra 290 / vetro 295		piastra 325 / vetro 335	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62		62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85		85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) o 6/3 (230 V)	6/6
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) o 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105		105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99		99	
APPARECCHIATURE STANDARD					
Termometro dell'acqua nella caldaia			elettronico	analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		lavaggio e risciacquo dei bracci in acciaio inossidabile		bracci di lavaggio in plastica, bracci di risciacquo in acciaio inossidabile	
Erogatore di brillantante		SÌ		SÌ	
Erogatore di detersivo		OPZIONE	SÌ	OPZIONE	SÌ
Pompa di scarico		OPZIONE	SÌ	OPZIONE	SÌ
Apparecchiature		1 cestello universale 400x400x(A)150 mm per bicchieri 1 cestello con perni 400x400x(H)110 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm	
PARAMETRI TECNICI					
Dimensioni	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potenza	kW	2,8		6 (400 V) o 3,6 (230 V)	6,6
Alimentazione della pompa	KM	0,1	0,3	0,75	
Classe di impermeabilita´ della pompa		IP 44		IP 44	
Tensione	V	230		400 o 230	400
Peso	kg	39		57	55
FUNZIONI					
Programma di autopulizia per lavastoviglie			SÌ		SÌ
Sistema "SOFT START" [2]			SÌ		SÌ
Sistema TERMO-PROTETTORE [3]			SÌ		SÌ
Sistema di autodiagnosi [4]			SÌ		SÌ, 8 punti
Sistema ECO					SÌ
COSTRUZIONE					
Alloggiamento in acciaio AISI 304		SÌ		SÌ	
Porte isolate a doppio strato		SÌ		SÌ	
Piedini regolabili verticalmente ø40 mm	mm	±10		±10	
SUPPORTO A PAVIMENTO		222980		231050	
Dimensioni	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacità		Per 2 cestelli 400x400x(H)150 mm		Per 2 cestelli 500x500x(A)105 mm	
€		**292,50**		**292,50**	

[1] Il tempo indicato può essere prolungato per il tempo necessario affinché l'acqua nella caldaia raggiunga gli 85 °C

FUNZIONI DELLA LAVASTOVIGLIE

[2] "AVVIO DELICATO" – attiva la pompa dell'acqua a una pressione inferiore e aumenta gradualmente la pressione per evitare di danneggiare i piatti delicati

[3] Il sistema "THERMO-PROTECTOR" – impedisce il risciacquo con acqua fredda – garantisce che il risciacquo inizi a 85 °C

[4] Sistema di autodiagnosi per un rapido controllo delle condizioni della lavastoviglie

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da manutenere.
- Ideale per lavare piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, bacinelle GN 1/1.
- Controlli elettronici.
- Dosatori detersivo, brillantante e pompe di scarico di serie.
- Altezza massima piatti 400 mm.
- Altezza massima dei bicchieri 395 mm.
- Pannello di controllo elettronico touch.
- Alloggiamento in acciaio inox AISI 304.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori in acciaio inox.
- Sollevamento della cappa facilitato da molle integrate.
- Temperatura acqua di lavaggio 60°C.
- Temperatura di risciacquo, acqua bollente 85°C.
- Capacità e potenza della caldaia 13,5 l / 7,5 kW.
- Capacità e potenza del serbatoio 68 l / 6,0 kW.
- Potenza pompa pulizia 1,5 kW.
- Termometri elettronici dell'acqua per la caldaia e il risciacquo separatamente.
- Termostato di sicurezza per caldaia/bagno fino a 105°C / 99°C.
- Fattore di tenuta della pompa: IP 44.
- Possibilità di installazione ad angolo della lavastoviglie.
- Collegamento acqua: ¾".
- Peso: 131,5 kg.
- Piedini regolabili in acciaio inox da 100 a 150 mm.

CARATTERISTICHE:

- Tre programmi di lavaggio: 60, 120, 240 s
- Programma di lavaggio vano lavastoviglie
- Possibilità di un risciacquo finale con acqua fredda - particolarmente utile per il lavaggio dei vetri
- Sistema „THERMO-PROTECTOR" per prevenire il risciacquo con acqua fredda
- Sistema di autodiagnostica a 8 punti
- Funzione „SOFT START" per avviare la pompa dell'acqua ad una pressione più bassa e alzarla gradualmente per non danneggiare le stoviglie delicate
- Sportello con microinterruttore per il funzionamento a cappa sollevata
- Funzione ECO - riduce il consumo energetico quando il dispositivo non viene utilizzato per più di 15 minuti

DOTAZIONE:

- 1 cestello per bicchieri universale 500x500x(H)105 mm
- 1 cestello con perni per piatti lisci e fondi con 5x8 pz, 500x500x(H)105 mm
- 1 cestello posate 110x110x(H)130 mm
- Dosatore brillantante e detersivo
- Pompa di scarico
- Tubo acqua lungo 1,5 m, con attacco filetto femmina ¾".
- Tubo di scarico
- Cavo elettrico senza spina




DISPENSER E POMPA DI SCARICO INCLUSI
Doccia per pre-risciacquo
Tavolo di carico con lavabo per lavastoviglie
Contenitore dei rifiuti rotondo
HENDI

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 50X50



230312



max H
400 mm

231340



Bracci di lavaggio e risciacquo separati in acciaio inossidabile nella parte superiore



Bracci di lavaggio e risciacquo separati in acciaio inossidabile sul fondo

codice	controllo	dimensione del cestello	tensione (V)	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	€
230312	elettromeccanico	50x50	400	SÌ			**4 777,50**
233061	elettromeccanico	50x50	400	SÌ	SÌ		**4 803,50**
231340	elettronico	50x50	400	SÌ	SÌ	SÌ	**5 037,50**

		LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 50X50	
CONTROLLO		elettromeccanico	elettronico
USO PREVISTO		piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, contenitori GN	
PARAMETRI DI LAVAGGIO			
Numero/durata dei cicli di lavaggio	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Capacità	cestelli/h	30	60/30/15
Altezza massima	mm	vetro 395 / piastra 400	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	68/6	
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99	
STANDARD EQUIPMENT			
Pannello di controllo touch elettronico			SÌ
Termometro dell'acqua nella caldaia e nella vasca		analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inossidabile sul fondo e sulla parte superiore	
Erogatore di brillantante		SÌ	
Erogatore di detersivo		OPTION	SÌ
Apparecchiature		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm	
Filtri di superficie sopra il livello dell'acqua nella vasca		4 pezzi	
Filtro aggiuntivo davanti all'ingresso della pompa		SÌ	
Tubo di alimentazione dell'acqua, lunghezza 1,5 m, con filettatura femmina da 3/4"		SÌ	
Cavo di alimentazione senza spina		SÌ	
PARAMETRI TECNICI			
Dimensioni	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potenza	kW	8,6	
Alimentazione della pompa	kW	1,5	
Indice di impermeabilita´ della pompa		IP 44	
Tensione	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNZIONI			
Programma di autopulizia per lavastoviglie			SÌ
Sistema "SOFT START" [2]			SÌ
Sistema TERMO-PROTETTORE [3]			SÌ
Sistema di autodiagnosi [4]			SÌ, 8-point
Sistema ECO			SÌ
Porta con microinterruttore per il funzionamento con la cappottina sollevata			SÌ
COSTRUZIONE			
Alloggiamento in acciaio AISI 304		SÌ	
Porte isolate a doppio strato		SÌ	
Piedini regolabili verticalmente	mm	da 100 a 150 mm	

[1] Il tempo indicato può essere prolungato per il tempo necessario finché l'acqua nella caldaia raggiunga 85 °C

FUNZIONI DELLA LAVASTOVIGLIE

[2] "AVVIO DELICATO" – attiva la pompa dell'acqua a una pressione inferiore e aumenta gradualmente la pressione per evitare di danneggiare i piatti delicati

[3] Il sistema "THERMO-PROTECTOR" – impedisce il risciacquo con acqua fredda – garantisce che il risciacquo inizi a 85 °C

[4] Sistema di autodiagnosi per un rapido controllo delle condizioni della lavastoviglie

LAVASTOVIGLIE 50X60 PER VASSOI E PENTOLE, A CONTROLLO ELETTRONICO, CON SISTEMA DI DOSAGGIO DEL DETERSIVO E POMPA DI SCARICO



236574

- Lavastoviglie specializzata, perfetta per lavare pentole, bacinelle GN, teglie pasticceria 600x400 mm, borracce, vassoi o posate.
- 3 cicli di lavaggio a controllo elettronico: 120s, 180s, 240s.
- Temperatura di risciacquo: 82°C.
- Temperatura di lavaggio: 60°C.
- Capacità/potenza della caldaia: 7,4 l/6 kW.
- Capacità/potenza della vasca: 58L/6kW.
- Pannello touch elettronico.
- Sistema di pulizia automatico.
- Coefficiente di tenuta della pompa: IP 44.
- Cesto grande: 500x600 mm.
- Alloggiamento a due strati in acciaio inox AISI 304.
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox.
- Peso: 57 kg.

DOTAZIONI:
- Distributore di detersivo.
- Dosatore brillantante.
- Termometro elettronico in caldaia.
- Termometro elettronico in vasca.
- Pompa di lavaggio da 1,2 kW.
- Pompa di scarico.
- Cestello piatto 500x600x(H)105 mm.
- Cestello universale 500x600x(H)105 mm.
- Cestello posate 110x110x(H)130 mm.

codice	V	W	mm	capacità/potenza caldaia	capacità/potenza della vasca	€
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**6 233,50**

Prezzi senza IVA e non vincolanti


970515

RUBINETTO CON DOCCIONE

- Rubinetteria a foro singolo.
- Doccia resistente al flusso di acqua ad alta pressione.
- Maniglia di plastica.
- Supporto della colonna regolabile.
- Montaggio a parete (accorciamento opzionale).
- Tubi di collegamento: 1/2 ".
- Buco richiesto: Ø 30 mm.
- Portata 280 mm.

codice	€
970515	**386,75**


NEW
810293

RUBINETTO DI RISCIACQUO, MONTATO A PARETE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Doccia resistente al flusso d'acqua ad alta pressione.
- Collegamento a parete tradizionale separato per acqua calda e fredda, beccuccio rotante.
- Schermo in plastica.
- Maniglia montata a parete che può essere accorciata.
- Altezza del maschiatore: 1010 mm.

codice	€
810293	**507,00**


NEW
810279

RUBINETTO DI RISCIACQUO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Doccia resistente al flusso d'acqua ad alta pressione
- Maschiatore a foro singolo, beccuccio rotante
- Schermo in plastica
- Maniglia montata a parete che può essere accorciata
- Apertura del tavolo richiesta: 32,5 mm
- Tubi di collegamento: 3/8", lunghezza: 400 mm
- Altezza del maschiatore: 1060 mm

codice	€
810279	**663,00**


NEW
810262

RUBINETTO DI RISCIACQUO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Doccia resistente al flusso d'acqua ad alta pressione.
- Schermo in plastica.
- Maniglia montata a parete che può essere accorciata.
- Apertura del tavolo richiesta: 27 mm.
- Tubi di connessione: 1/2", lunghezza: 400 mm.
- Altezza del maschiatore: 1030 mm.

codice	€
810262	**429,00**



RUBINETTO DA LAVANDINO

- Foro singolo, manopole separate per caldo e freddo.
- Tubi di collegamento: 1/2".
- Foro di montaggio richiesto: ø30 mm.
- Bocca girevole, raggio 250 mm.

codice	€
970508	**116,35**



RUBINETTO LAVANDINO CON LEVA LUNGA

- Leva lunga per miscelare acqua calda e fredda.
- Tubi di collegamento: 3/8".
- Foro di montaggio richiesto: ø35 mm.
- Bocca girevole, raggio 215 mm.

codice	€
970522	**146,25**

DOCCIA PER PRE-RISCIACQUO

- Colonna singola.
- Sciacquatrice resistente al flusso d'acqua ad alta pressione.
- Flusso massimo d'acqua: 17 L / min. ad una pressione di 4 bar.
- Manico in plastica.
- Supporto per colonna regolabile.
- Montaggio a parete (accorciamento opzionale).
- Tubi di collegamento: 1/2", lunghezza 400 mm ciascuno.
- Foro del tavolo richiesto: Ø 27 mm.

codice	€
970300	**269,75**

S.S. stainless steel



DOCCETTA MANUALE UNIVERSALE PER LA PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

- Ideale per mantenere puliti gli elettrodomestici per la ristorazione.
- Adatto per la pulizia di qualsiasi camera del forno: convenzione, forni combinati, vasche della friggitrice, piastre, piani di lavoro nonché qualsiasi dispositivo o parte che possa essere lavato con un getto d'acqua.
- Un lungo tubo di 2 metri raggiunge qualsiasi dispositivo nel suo raggio d'azione.
- L'impugnatura ergonomica con valvola di scarico è comoda da tenere.
- Una presa dedicata può essere posizionata sull'alloggiamento del forno (come indicato dal tecnico) o sulla parete utilizzando 3 viti.
- Il getto utilizza un filtro che aumenta l'area di pulizia coperta.
- Ideale per acqua a temperatura da 5°C a 85°C.
- Portata massima dell'acqua fino a 11 l / m alla pressione di 3 bar.



- Pressione dell'acqua di alimentazione consigliata: 3 bar.
- Pressione di esercizio dell'acqua di alimentazione: 0,5-7 bar.
- Custodia in nylon PA66, parti in acciaio ricoperte di cromo resistente alla corrosione.
- Attacco valvola di alimentazione acqua: ½ ".

codice	mm	€
810323	56x42x(H)2000	**74,75**



810170

NEW

RUBINETTO PER RISCIACQUO, ESTENDIBILE

- Alloggiamento in acciaio inossidabile lucido.
- Foro singolo, beccuccio rotante.
- Controllo del flusso.
- Apertura del tavolo richiesta: 30 mm.
- Tubi di connessione: 3/8", lunghezza: 350 mm.
- Altezza del maschiatore: 445 mm.

codice	€
810170	**565,50**



810255

RUBINETTO LAVABO ESTRAIBILE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Foro singolo, bocca girevole.
- Controllo del flusso.
- Lunghezza doccia: 120 cm.
- Apertura tavolo richiesta: 32 mm.
- Tubi di raccordo: 3/8", lunghezza: 350 mm.
- Gamma bocca: 230 mm.
- Altezza rubinetto: 230 mm.

codice	€
810255	**266,50**

S.S. stainless steel

FILTRO PER LAVELLO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Filtra efficacemente i residui di cibo per prevenire le ostruzioni dello scarico.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
639245	ø110x(H)35	**2,95**



NEW

639245

PMMA plexiglas S.S. stainless steel

STERILIZZATORE UV

- Perfetto per sterilizzare coltelli, capacita´ 14 coltelli.
- In acciaio con porta in plexiglass.
- Incluso di supporto coltelli in acciaio.
- Sterilizza attraverso luce ultravioletta battericida.
- Dotato di interruttore per prevenire il funzionamento a porta aperta.
- Timer regolabile fino a 60 minuti.

codice	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	**292,50**



281246



TRAPPOLA DEL GRASSO

- Impedisce alle acque reflue di intasarsi di grasso.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Coperchio con sigillo chiuso con 4 fermagli.
- Collegamenti di ingresso e uscita: ø50 mm.
- 2 scomparti interni verticali per la separazione di grassi e fanghi.
- Dotato di una valvola a sfera per svuotare lo scomparto del grasso.

codice	-	litri	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	**578,50**
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	**747,50**
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	**1 202,50**



975725

ASCIUGAMANI ELETTRICO

- Sensore elettronico on/off.
- Dotato di filo e presa.
- Intelaiatura in metallo resistente.
- Ricoperto in resina bianca epossidica.

codice	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208x(H)265	**162,50**



221808



810316

S.S. stainless steel

LAVANDINO CON AZIONAMENTO A GINOCCHIO

- Realizzato in acciaio inossidabile, pulsante in plastica cromata e valvola in rame.
- La vasca ha un diametro di 350 mm e una profondità di 123 mm.
- Facile da usare con un ginocchio.
- Materiali di collegamento inclusi.

codice	mm	€
810316	400x400x(H)450	**269,75**



18/10 stainless steel

Con rubinetto al ginocchio

810309

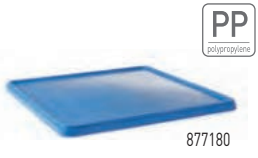
LAVANDINO DA CUCINA - CON AZIONAMENTO A GINOCCHIO

- Apri l'acqua in modo igienico semplicemente premendo il ginocchio contro il pannello frontale.
- Dotato di miscelatore di acqua calda e fredda che si trova sotto il pannello frontale.
- In acciaio inossidabile 18/10.
- Viene fornito con distributore di sapone.
- Dimensioni del pannello frontale: 285x(H)185 mm.
- Dimensioni del lavandino: 330x230x(H)120 mm.
- Collegamento acqua: 1/2", foro di scarico Ø 52 mm.

codice	mm	€
810309	400x335x(H)570	**308,75**







CARRELLO PER CESTELLI DA LAVASTOVIGLIE CON MANICO

- 4 ruote di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.
- Manico in acciaio.

codice	mm	€
877197	575x545x(H)920	**178,75**

CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

- 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

codice	mm	€
877173	575x545x(H)210	**110,50**

COPERCHIO PER CESTELLI

codice	mm	€
877180	500x500	**16,25**



TROLLEY PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE - 7 X 500 X 500MM

- Per cestelli lavastoviglie 500x500 mm.
- Mantieni organizzata l'area di lavoro intorno alla lavastoviglie.
- 7 livelli - supporti cesto intercalati a 200 mm.
- Dotato di chiusura a cestello su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Consegnato in pacco.
- Il carico massimo è di 100 kg, quando il carico è diviso uniformemente.

codice	mm	€
810583	615x560x(H)1710	**308,75**

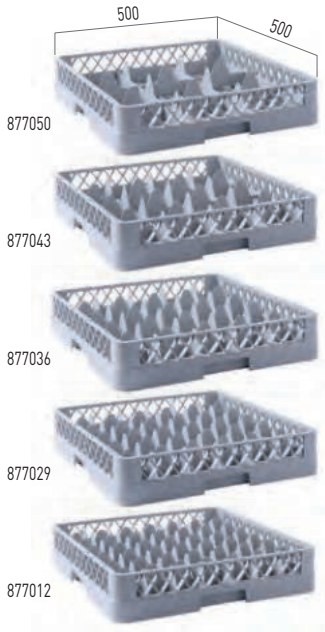


CARRELLO PER RACK UNIVERSALI 500×500 MM

- Realizzato in polipropilene.
- 4 ruote girevoli.
- Progettato per il trasporto di rack universali da 500 × 500 mm.

codice	mm	€
877807	500x500x(H)180	**88,20**

CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E PER SBARAZZO PROFI LINE



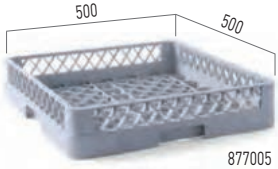


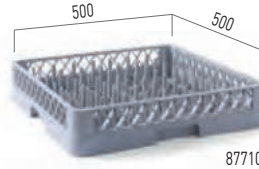
CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

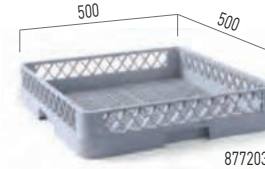
codice	settori	mm	€
877050	9	500x500x(H)104	**24,05**
877043	16	500x500x(H)104	**25,70**
877036	25	500x500x(H)104	**25,70**
877029	36	500x500x(H)104	**28,55**
877012	49	500x500x(H)104	**29,85**

RIALZO PER CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

codice	settori	mm	€
877500	49 – 62x62mm	500x500x(H)45	**11,65**
877517	36 – 73x73 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877524	25 – 88x88 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877531	16 – 112x112 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877548	9 – 150x150 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	**10,35**







CESTELLO UNIVERSALE PER LAVASTOVIGLIE

- Adatto per contenitori, tazze, pentole, etc.
- La struttura favorisce il massimo ingresso di acqua durante il lavaggio.
- Con fondo a maglie larghe.

codice	mm	€
877005	500x500x(H)100	**21,45**

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

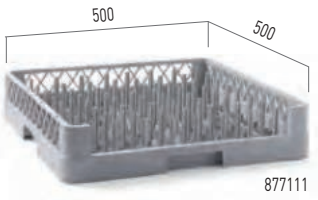
- Per piatti.
- Con fondo prestampato.
- Permette la massima efficacia di lavaggio.
- Le punte plastiche mantengono i piatti in posizione ideale per essere investiti dai flussi di lavaggio.

codice	mm	€
877104	500x500x(H)100	**21,45**

CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE PER POSATE

- La struttura permette un´ottima circolazione dell'acqua tra i piatti in tutte le direzioni.
- La maglia stretta impedisce la caduta delle posate.

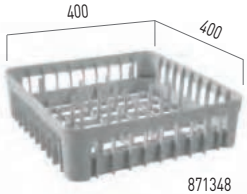
codice	mm	€
877203	500x500x(H)100	**21,15**



877111



871331



871348

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VASSOI

- La struttura consente il massimo flusso di acqua tra i vassoi in tutte le direzioni.
- Con pin preformati.
- Con una estremità aperta per vassoi e altri oggetti lunghi.

codice	mm	€
877111	500x500x(H)100	**22,60**

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i bicchieri in tutte le direzioni.

codice	-	mm	€
871331		400x400x(H)150	**20,75**
871348	con 20 pioli di supporto	400x400x(H)110	**20,75**



871324

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	**4,90**



871300

CESTELLO PER POSATERIA

codice	mm	€
871300	110x110x(H)140	**3,05**



871102

CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici.

codice	mm	€
871102	425x205x(H)150	**18,85**



552001

CASSETTA DA RIMOZIONE

- Grigia, con manici.

codice	mm	€
552001	555x410x(H)130	**12,95**

560044



CAPPELLO CUOCO - 10 PEZZI

- Plissettato in PP, rete interna, universale.

codice	mm	€
560044	ø300x(H)230	**6,45**

SIFONE PER PANNA

pagina 160



Al aluminium S.S. stainless steel

LUCIDATRICE PER BICCHIERI IN VETRO.

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Spazzole in alluminio e POM, setole in microfibra.
- Lucida fino a 330 bicchieri all'ora, lucida e asciuga contemporaneamente.
- Incluso: 4 spazzole lunghe 220 mm e 1 spazzola lunga 190 mm.
- Le spazzole non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	€
236666	305x330x(H)504	**1 163,50**



236666



230138

SPAZZOLE PER LUCIDATRICE PER BICCHIERI IN VETRO – 2 PEZZI

- Destinato all'uso con la lucidatrice per bicchieri in vetro HENDI (codice: 236666).
- Setole in microfibra.
- Alberi in alluminio e POM (poliossimetilene).
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
230138	Medio	205x55	**96,85**
230145	Grande	235x55	**102,05**



ADDOLCITORI PER ACQUA (SEMI) AUTOMATICI

NEW MODEL

- L'utilizzo di addolcitori d'acqua aiuta a prolungare il ciclo di vita delle attrezzature per la ristorazione.
- Gli addolcitori si basano su un processo di scambio ionico in cui gli ioni di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono catturati dalla resina a scambio ionico all'interno dell'addolcitore.
- Aiuta a ridurre i costi di manutenzione grazie all'efficace prevenzione dei depositi di calcare.
- Il dispositivo è dotato di controllo che consente di configurare i parametri di funzionamento del sistema di addolcimento dell'acqua come richiesto.
- Gli elementi all'interno della testa sono realizzati in ceramica di alta qualità, resistente all'abrasione, alla corrosione e all'accumulo di impurità (ad esempio ferro).
- Questa tecnologia assicura una perfetta tenuta all'interno del controller e quindi un funzionamento lungo e senza problemi.
- Custodia blu navy.
- Diametro attacco acqua 3/4".
- Pressione di esercizio: 1,5-6,0 Ba.
- Temperatura ambiente di lavoro: 5 - 38 ° C.
- Max. temperatura dell'acqua di mandata: 38 ° C.
- Tempo di rigenerazione: 37 min.
- Uscita per 10 ° dH - 1200 L.
- Letto in resina 4,0 L.
- Serbatoio di rigenerazione: 8 kg.
- Flusso massimo d'acqua: 5 L / min.
- Consumo di sale di rigenerazione per 1 ciclo: 0,5 kg.



230442



230459

ADDOLCITORE PER ACQUA SEMIAUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione semiautomatico della resina mediante salamoia viene avviato manualmente.
- Peso: 8 kg.

codice	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	**370,50**

ADDOLCITORE PER ACQUA AUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione automatica della resina mediante salamoia viene avviato automaticamente.
- Utilizzando il pannello di controllo è possibile impostare il tempo di lavoro, il tempo di rigenerazione e la quantità di acqua da trattare.
- Il blocco automatico previene l'accesso indesiderato.
- Peso: 7,7 kg.

codice	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	**474,50**

ADDOLCITORI D'ACQUA

- L'acqua dura contiene minerali disciolti - composti di calcio e magnesio, tra gli altri.
- Gli ioni di calcio e magnesio provocano depositi di calcare, che sono rischiosi per oggetti e strumenti a contatto con acqua o vapore.
- L'addolcimento è un processo in cui tutti i composti di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono rimossi.
- Passando attraverso la colonna di resina, gli ioni di calcio e magnesio vengono assorbiti dalle particelle di resina.
- Quando la capacità di scambio ionico della resina si esaurisce, dovrebbe essere ripristinata in un appropriato processo di rigenerazione con l'uso di una soluzione salina.
- L'addolcitore d'acqua può essere installato ovunque la temperatura dell'acqua sia inferiore a 45 ° C e la pressione di ingresso dell'acqua non superi i 2 bar.
- Rigenerazione: solo sale non modificato.
- Solo per acqua potabile.
- Adatto per addolcire l'acqua per macchine per il caffè, forni a vapore, lavastoviglie e fabbricatori di ghiaccio.
- Grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per bar e ristoranti.
- Grazie ai componenti di alta qualità utilizzati, il dispositivo rimane a prova di guasto e operativo per molti anni.
- Pressione dell'acqua di lavoro ottimale: 1-2 bar.

ADDOLCITORE D'ACQUA

- Durante la rigenerazione dell'addolcitore, la macchina collegata non deve essere utilizzata.
- Pressione massima / minima dell'acqua: da 1 a 8 bar.
- Flusso nominale: 1000 L / h.
- Temperatura ambiente: da 4°C a 35°C.
- Temperatura dell'acqua di mandata: da 4°C a 25°C.
- Dimensione del collegamento: 3/8 ".

codice	Capacità: (20°dH/30°dH/40°dH)	litri	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	**145,60**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**168,35**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**209,30**



COMPRESSE DI SALE PER ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA.

- Realizzato in sale compresso – la composizione della materia prima è solo cloruro di sodio NaCl.
- Forma della compressa: il sale si scioglie uniformemente senza grumi.
- Destinato a:
  - ammorbidire l'acqua e prevenire il calcare,
  - disinfezione dell'acqua,
  - prolungare la vita utile degli elettrodomestici.
- Ideale per elettrodomestici per il servizio alimentare, autolavaggi, impianti idrici e molti altri scopi.
- Può essere utilizzato in tutti i tipi di addolcitori.

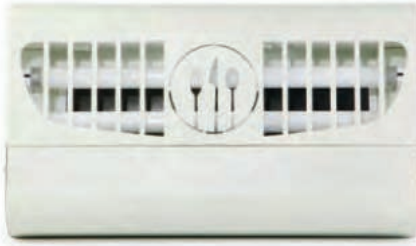
codice	peso (kg)	€
231265	25	**25,35**
237984	10	**12,35**

IL SALE PIÙ PURO SUL MERCATO OLTRE IL 99,9%





APPARECCHI INSETTICIDA PER CUCINE E RISTORANTI



270080

APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO PER 100 M²

- Adatto per l`uso in cucina.
- Struttura metallica applicabile a parete.
- 2 tubi fluorescenti infrangibili da 15 W.
- Foglio adesivo sul fondo per insetti incluso.
- Efficace in ambienti fino a 100 m².
- Consegna con foglio adesivo.

codice	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)92	**139,75**
270028	230	2x 15W	2 lampade di ricambio per apparecchio insetticida	**45,50**

APPARECCHI INSETTICIDI PER USO INTERNO



270097

APPARECCHIO INSETTICIDA 300 M²

- Utilizza una luce LED UV-A resistente, con una durata media di 20.000 ore.
- Struttura in ABS resistente al fuoco per un'elevata sicurezza.
- Gli insetti vengono fulminati con 4000 V Vassoio di raccolta removibile, facile da pulire.
- Può essere montato a soffitto tramite catena o usato come supporto.

codice	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)265	**94,25**



270172

270165

270158

APPARECCHIO INSETTICIDA AD ALTO VOLTAGGIO

- Per utilizzo interno.
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio e ABS, resistente al fuoco, per alta sicurezza.
- 2x lampade fluorescenti UV-A.
- Azione insetticida della tensione 2000 – 2500 V.
- Vaschetta estraibile che facilita la pulizia.
- Da appendere al soffitto mediante una catenella o mettere in piedi.

codice	V	W	mm	€
270158	230	26	379x103x(H)265	**58,50**
270165	230	40	515x104x(H)315	**77,95**
270172	230	45	655x90x(H)360	**90,35**





Vaschetta rimovibile

ABS
plastic

APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO 120 M²

- Adatto per l'uso nelle aree di preparazione e servizio dei cibi.
- Involucro resistente al fuoco in ABS adatto per il montaggio a parete.
- 1x36 W UV-A tubo fluorescente infrangibile.
- Foglio adesivo sul retro per catturare gli insetti.
- Lampada e piastra adesiva sono facilmente sostituibili.
- Capacita´circa 120 m².
- Foglio adesivo (390x270 mm) incluso.

codice	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	**84,50**
270233	Foglio adesivo per apparecchio insetticida x10		390x270	**38,95**
270240	Lampada di ricambio per apparecchio insetticida			**35,75**



270196



ABS
plastic
in- & outdoor

APPARECCHIO INSETTICIDA PER ESTERNO



270066

APPARECCHIO INSETTICIDA RESISTENTE ALL´ACQUA

- In plastica ABS ignifuga per alta sicurezza.
- 2 lampade fluorescenti UV-A.
- Gli insetti vengono fulminati con 2000 V.
- IPX4, utilizzabile all'esterno ed all'interno.
- Bacinella removibile, facile da pulire.
- Incluso di catenella.

codice	-	V	W	mm	€
270066	100 m²	230	40	510x135x(H)305	**113,75**
270141	150 m²	230	45	680x140x(H)305	**126,75**



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile

LAMPADE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.

codice	per	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	**11,05**
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	**14,95**
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	**20,75**



934159



976739



DETERGENTE PER MACCHINE DA CAFFÈ AUTOMATICHE, 120 PASTIGLIE.

- Il pulitore automatico per caffè è adatto per un uso regolare nelle macchine per caffè, caffè espresso e tè.
- Rimuove i depositi ostinati come caffè o olio di tè.
- Può essere utilizzato anche per la pulizia di thermos.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	peso (kg)	€
976739	12	0,24	**22,45**

976777



POLVERE DECALCIFICANTE.

- Detergente decalcificante concentrato e professionale.
- Rimuove i depositi di calcare su lavastoviglie commerciali, caldaie, macchine da caffè e lavatrici (programma di lavaggio 40 °C).
- Può essere utilizzato anche per pulire le superfici in acciaio inossidabile.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	peso (kg)	€
976777	12	1	**16,85**

976753



DETERGENTE PER MACCHINA DA CAFFÈ

- Il detergente per macchine da caffè è adatto per un uso regolare nelle macchine per caffè, caffè espresso e tè.
- Rimuove i depositi ostinati come caffè o olio di the.
- Da utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	peso (kg)	€
976753	12	1	**15,55**

976760



ANTICALCARE CONCENTRATO

- Altamente concentrato, a base di acido citrico per l'efficace decalcificazione di dispositivi per acqua calda, caffè e lavatrici, caldaie, pentole e pentole in acciaio inossidabile.
- Bottiglia da 1 litro, dosaggio 100-200 ml per 1 litro di acqua fredda.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	litri	€
976760	12	1	**10,75**

DETERGENTE PER MACCHINE PER PANNA MONTATA E SOFT ICE.

- Detergente per tutti i comuni produttori di panna e gelato.
- Scioglie i residui di grassi e proteine.
- Può essere utilizzato anche sulle superfici esterne del dispositivo.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	litri	€
976746	12	1	**9,75**



976746

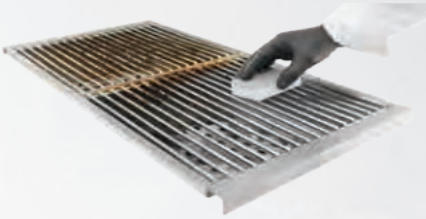
DETERGENTE PER ACCIAIO

- Ideale per pulire tutti i tipi di superfici in acciaio inossidabile e alluminio.
- Pronto per l'uso, basta spruzzare e pulire.
- Viene fornito in un flacone spray da 500 ml.
- Rimuove le impronte digitali e ha un effetto antistatico.
- Dopo l'uso le superfici trattate sono resistenti allo sporco e idrorepellenti.

codice	ordine unitario	litri	€
976784	12	0,5	**11,40**



976784



SCHIUMA SGRASSANTE.

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitrici, forni, cappe aspiranti e piastrelle.
- La schiuma può essere utilizzata su tutte le superfici lavabili e resistenti agli alcali.
- Non adatto per superfici in alluminio o verniciate!
- La schiuma spessa è ideale per le superfici verticali.

codice	litri	€
976791	1	**9,75**



976791



975039

DETERGENTE PROFESSIONALE PER GRILL E FORNI

- Prodotto pronto all'uso, fortemente alcalino per la rimozione quotidiana di depositi oleosi e caramosi, grasso bruciato e discromie organiche.
- Pulisce e sgrassa.
- Consigliato per il lavaggio quotidiano di grill, forni, cappe.
- Aiuta a mantenere la naturale lucentezza della superficie.
- Senza profumo.
- pH 14.

codice	litri	€
975039	1	**7,75**



809952

NEW

S.S. stainless steel

EROGATORE DI SALVIETTE DI CARTA MONTATO A PAREDE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Limitatore dentellato per staccare facilmente un singolo foglio di carta assorbente.
- Larghezza massima del rotolo di carta assorbente: 297 mm.
- Viti per montaggio a parete incluse.

codice	mm	€
809952	395x290x(H)260	**45,50**



809914

NEW

S.S. stainless steel

EROGATORE DI SALVIETTE DI CARTA INDIPENDENTE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Limitatore dentellato per staccare faclimente i fogli di carta.
- Larghezza massima del rotolo di carta assorbente: 430 mm.

codice	mm	€
809914	540x395x(H)975	**97,50**



PP polypropylene

663950

SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO

- Disponibile in 5 lingue.

codice	mm	€
663950	300x460x(H)615	**15,55**



691083

S.S. stainless steel

CARRELLO PER LAVANDERIA

- Struttura in acciaio con sacco per biancheria estraibile.
- 4 ruote di cui 2 girevoli.

codice	mm	€
691083	900x650x(H)850	**220,35**



873397

NEW

SECCHIO PER SCOPA

- Proddotto in plastica.
- Include una strozzatrice grande.
- 4 ruote.
- Include la maniglia.
- Capacità: 16L

codice	litri	€
873397	16	**28,45**

BORSA PER LAVANDERIA PER CARRELLO

codice	€
691090	**37,65**



873458



PP polypropylene | stackable **NEW**

CONTENITORE RIFIUTI

- Realizzato in polipropilene.
- Comando a pedale.
- Include maniglia e ruote.
- Coperchio venduto separatamente in 6 colori.

codice	litri	mm	€
873458	120	510x425x(H)875	**88,40**

PP polypropylene **NEW**

COPERCHIO PER CONTENITORE DELLA SPAZZATURA

- Coperchio per contenitore rifiuti, codice 873458.

codice	colore	€
873465	Verde	**19,00**
873472	Nero	**19,00**
873489	Giallo	**19,00**
873496	Rosso	**19,00**
873502	Blu	**19,00**
873519	Marrone	**19,00**



873465 873472 873489 873496 873502 873519

AMER★BOX®







691045

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO

codice	compatibile con	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	**20,75**
691410	691403	ø505x(H)35	**16,85**

PP polypropylene



691052

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO CON APERTURA

codice	compatibile con	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	**29,85**
691427	691403	ø510x(H)120	**27,25**



691069

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO CON APERTURA A SPINTA

codice	compatibile con	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	**42,85**
691434	691403	ø505x(H)190	**28,55**



691038



691076

CARRELLO PER CONTENITORE RIFIUTI ROTONDO

codice	compatibile con	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	**46,75**
691441	691403	ø400x(H)165	**36,35**

CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO

codice	litri	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	**128,05**
691403	80	ø490x(H)620	**77,35**

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti



AMER★BOX®

PP polypropylene



691151

691137

CONTENITORE CON APERTURA A PEDALE

codice	litri	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	**81,25**
691168	87	500x410x(H)815	**99,45**

CONTENITORE DEI RIFIUTI LEGGERO

codice	litri	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	**45,45**



S.S. stainless steel

CARRELLO PER SACCHI DELL`IMMONDIZIA

- Struttura in acciaio.
- Adatto a sacchi della spazzatura da 70x110 cm, 120L.
- Meccanismo a pedale che mantiene il sacco chiuso.
- 2 rotelle con freno.

codice	mm	€
691021	420x580x(H)960	**185,25**



il meccanismo di bloccaggio a pedale mantiene il sacco chiuso



691021

FASCIA IN GOMMA PER PORTASACCHI DELLA SPAZZATURA

- Per portasacchi della spazzatura HENDI 691021.

codice	€
944660	**9,10**

Prezzi senza IVA e non vincolanti

NEW

SERBATOIO DEI RIFIUTI CON PEDALE ROTONDO E CONTENITORE INTERNO

- Corpo realizzato in acciaio inossidabile.
- Finitura superficiale lucida.
- Apertura confortevole e igienica.
- Pedale antiscivolo Sistema innovativo di "clic-lock" che blocca il coperchio dopo l'apertura.
- Contenitore interno in polipropilene con una doppia impugnatura per mantenere in posizione il rivestimento del contenitore.

codice	litri	mm	€
691311	5	ø210x(H)280	**33,15**
691335	20	ø300x(H)440	**68,25**
691342	30	ø300x(H)650	**90,35**



691342



691380

BIDONE CON PORTACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portacenere removibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	**77,35**



691397

BIDONE CON PORTACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portacenere removibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	**148,85**

18/8 stainless steel

outdoor

PORTACENERE DA MURO

- Robusto e facile da montare.
- Facile da svuotare grazie al fondo apribile e chiudibile con chiave.

codice	mm	€
440216	ø75x(H)460	**107,25**



440216



18/8 stainless steel

ASTA PORTACENERE DA PAVIMENTO

- Robusta, può essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire, la parte superiore può essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da Ø170 mm, pale da Ø75 mm.

codice	mm	€
440223	ø170x(H)920	**172,25**



440223



16

Furniture

Durability you can rely on





Mobili in acciaio inox da montare.
Fissaggio facile e veloce.
Imballaggio compatto – costi di spedizione bassi.



MOBILI CONSEGNATI
SMONTATI IN UN PRATICO
PACCO PIATTO

1



TUTTI GLI ELEMENTI SONO
PRONTI PER IL MONTAGGIO,
VITI E CHIAVE ESAGONALE INCLUSI

2



MONTAGGIO RAPIDO
DELLE GAMBE MEDIANTE
CHIAVE ESAGONALE
E VITE

3



MODELLI ROBUSTI PRONTI
ALL'USO IN 5 MINUTI!

4



CHIAVE A BRUGOLA
DI REGOLAZIONE
PER MONTAGGIO RAPIDO



FISSAGGIO SOLIDO DELLE GAMBE
MEDIANTE DUE VITI



LIVELLAMENTO STABILE
E REGOLAZIONE IN ALTEZZA

NEUTRO IN ACCIAIO


812457


817568

TAVOLO DA LAVORO CENTRALE BUDGET LINE

- Piano di lavoro e ripiano in acciaio inox, ripiano collegato alle gambe in acciaio inox con un collare in alluminio.
- Gambe regolabili in altezza.
- Struttura robusta.
- Il piano di lavoro e il ripiano hanno entrambi una portata massima consentita di 130 kg.

codice	mm	€
812457	1200x600x(H)850	**302,25**
812440	1000x600x(H)850	**276,25**
812464	1400x600x(H)850	**347,75**
812471	1600x600x(H)850	**388,05**
812488	1800x600x(H)850	**448,50**

TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA PARASCHIZZI BUDGET LINE

- Piano di lavoro e ripiano in acciaio inossidabile.
- Ripiano collegato alle gambe con collare in alluminio.
- Gambe regolabili in altezza.
- Con alzatina paraschizzi.
- Capacità di carico: 130 kg.

codice	mm	€
817568	1000x600x(H)950	**253,50**
817575	1200x600x(H)950	**279,50**
817582	1400x600x(H)950	**312,00**
817599	1600x600x(H)950	**338,00**
817605	1800x600x(H)950	**370,50**

LAVANDINO

- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 304.
- Destinato al montaggio a parete.
- Dimensioni interne 350x250x(H)103mm.
- Apertura ø35mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetto HENDI 970522.
- Piletta ø51mm compatibile con sifoni standard

codice	mm	€
811818	400x290x(H)145	**136,50**


811818

TAVOLI CENTRALI E A PARETE – PROFI LINE IMBULLONATI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio.
- Il piano di lavoro è riempito con un pannello laminato, impermeabile e insonorizzante.
- Carico consentito approssimativo sul piano di lavoro: 70 kg/m^2.
- Gambe realizzate con profili da 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.



811511



811467

TAVOLO CENTRALE CON RIPIANO – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

- Ripiano non regolabile: la distanza dal pavimento al bordo inferiore del ripiano è di 160 mm.
- Accesso allo spazio di lavoro da tutti i lati.
- Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m^2.

codice	mm	€
CON RIPIANO, PROFONDITÀ 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	**406,25**
811535	1400x600x(H)850	**436,15**
811542	1600x600x(H)850	**468,00**
811559	1800x600x(H)850	**513,50**
811528	1200x600x(H)850	**565,50**
CON RIPIANO, PROFONDITÀ 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	**503,75**
810712	1200x700x(H)850	**552,50**
810729	1400x700x(H)850	**591,50**
810736	1600x700x(H)850	**635,05**
810743	1800x700x(H)850	**682,50**

TAVOLO A PARETE CON RIPIANO – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

- Alzatina alta 40 mm che protegge la parete dalle macchie.
- Ripiano non regolabile: la distanza dal pavimento al bordo inferiore del ripiano è di 160 mm.
- Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m^2.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 600 MM		
811467	1000x600x(H)850	**409,50**
811474	1200x600x(H)850	**435,50**
811481	1400x600x(H)850	**474,50**
811498	1600x600x(H)850	**552,50**
811504	1800x600x(H)850	**581,75**
811450	800x600x(H)850	**617,50**
PROFONDITÀ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**533,00**
812723	1000x700x(H)850	**565,50**
812730	1200x700x(H)850	**598,00**
812747	1400x700x(H)850	**630,50**
812754	1600x700x(H)850	**663,00**
812761	1800x700x(H)850	**695,50**

TAVOLI DA LAVELLO – PROFI LINE IMBULLONATI

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- La camera viene saldata senza soluzione di continuità nel piano di lavoro, pressato da un foglio di acciaio inossidabile.
- Dimensioni lavello: 400x400x(A)250 mm.
- Goffratura standard nella parte inferiore del sifone: ø50 mm.
- Foro maschio: ø30 mm.
- Goffratura di 10 mm del piano di lavoro per evitare che l'acqua fuoriesca.
- Il carico approssimativo consentito sul piano di lavoro è di 70 kg/m^2.
- Alzatina alto 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Le gambe posteriori del tavolo vengono allontanate dalla parete di 50 mm per facilitarne l'installazione.
- Gambe costituite da profili da 40x40 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.

NEW



811849



811870

TAVOLO CON LAVELLO – IMBULLONATO

- Con una trave che collega le gambe posteriori per la stabilizzazione.

codice	mm	posizione del lavandino	€
PROFONDITÀ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	al centro	**513,50**



811887

TAVOLO CON 2 LAVELLI E RIPIANO – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

- Ripiano senza riempimento, non regolabile: la distanza dal pavimento al bordo inferiore del ripiano è di 160 mm.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	**858,00**
PROFONDITÀ 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	**936,00**

TAVOLO LAVELLO CON RIPIANO – BULLONATO

- Ripiano senza riempimento, non regolabile: la distanza dal pavimento al bordo inferiore del ripiano è di 160 mm.

codice	mm	posizione del lavandino	€	
PROFONDITÀ 600 MM				
811856	600x600x(H)850	al centro	**585,00**	N
811863	800x600x(H)850	sulla destra	**650,00**	
812495	800x600x(H)850	sulla sinistra	**663,00**	
811870	1000x600x(H)850	sulla destra	**734,50**	N
812631	1000x600x(H)850	sulla sinistra	**741,00**	N
PROFONDITÀ 700 MM				
812938	1000x700x(H)850	sulla destra	**767,00**	
812945	1000x700x(H)850	sulla sinistra	**767,00**	

TAVOLI CENTRALI E A PARETE – KITCHEN LINE IMBULLONATA

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Il piano di lavoro è rinforzato con un profilo longitudinale sul fondo.
- Carico consentito approssimativo sul piano di lavoro: 70 kg/m^2.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Gambe realizzate con profili da 40x40 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.



817162



817278

TAVOLO CENTRALE - IMBULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

codice	mm	€
817094	600x600x(H)850	**344,50**
817100	800x600x(H)850	**370,50**
817162	1000x600x(H)850	**403,00**
817179	1200x600x(H)850	**435,50**

TAVOLO A PARETE CON RIPIANO – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

codice	mm	€
817223	600x600x(H)850	**357,50**
817261	800x600x(H)850	**388,70**
817278	1000x600x(H)850	**422,50**
817285	1200x600x(H)850	**448,50**

TAVOLI LAVELLO – KITCHEN LINE IMBULLONATA

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dimensioni lavello 400x400x(A)250 mm.
- Foro standard nella parte inferiore del sifone: ø50 mm.
- Spazio per il montaggio della batteria: ø30 mm.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Carico consentito approssimativo sul piano del tavolo e sul ripiano: 70 kg/m^2.
- Gambe costituite da profili da 40x40 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.



NEW

816790



817025

TAVOLA CON LAVELLO – IMBULLONATA, PROFONDITÀ 600 MM

codice	mm	posizione del lavandino	€
816752	600x600x(H)850	al centro	**494,00**
816769	800x600x(H)850	sulla destra	**520,00**
816776	800x600x(H)850	sulla sinistra	**520,00**
816783	1000x600x(H)850	sulla destra	**546,00**
816790	1000x600x(H)850	sulla sinistra	**546,00**

TAVOLO CON LAVELLO E RIPIANO – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

codice	mm	posizione del lavandino	€	
816806	600x600x(H)850	al centro	**546,00**	N
816998	800x600x(H)850	sulla destra	**591,50**	
817001	800x600x(H)850	sulla sinistra	**591,50**	
817018	1000x600x(H)850	sulla destra	**643,50**	N
817025	1000x600x(H)850	sulla sinistra	**643,50**	N



NEW

817049



817032

TAVOLO CON 2 LAVANDINI - BULLONATO

codice	mm	€
817049	1000x600x(H)850	**689,00**

TAVOLO CON 2 LAVELLI E RIPIANO - BULLONATO

codice	mm	€
817032	1000x600x(H)850	**786,50**

TAVOLO CON 2 LAVANDINI – SALDATO

- Vasche lavello stampate da un'unica lastra di acciaio inox caratterizzate da un'elevata resistenza agli acidi alimentari e agli agenti chimici
- Vasca lavello saldata senza fine al piano di lavoro
- Dimensioni lavello: 400×400×(H)250 mm
- Scarico compatibile con sifoni standard: Ø50 mm
- Apertura rubinetto Ø30 mm
- Piano di lavoro con incavo di 10 mm per evitare la fuoriuscita dell'acqua
- Piedini realizzati con profili 40×40 mm
- L'alzatina di 40 mm impedisce la macchiatura delle pareti
- Piedini gambe spostate dalla parete di 50 mm per garantire un facile montaggio a parete



815007

ARMADI DA TAVOLO DA LAVORO A PARETE – SALDATI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Maniglie delle porte in materiale sintetico.
- Struttura saldata che garantisce durata e stabilità.
- Piano di lavoro riempito con un pannello laminato impermeabile, che rinforza e insonorizza i mobili.
- Ripiano rimovibile nell'armadio, non regolabile.
- Il carico consentito approssimativo sul piano del tavolo e sul ripiano è di 70 kg/m2.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Armadio allontanato dalla parete di 100 mm per facilitare l'installazione a parete.
- Altezza gamba: 160 mm, con piedini regolabili nell'intervallo: +25/-5 mm.



811658

codice	mm	€
815007	1000x600x(H)850	**858,00**

ARMADIO DA TAVOLO A PARETE CON PORTE SCORREVOLI – SALDATO

codice	mm	€
811641	800x600x(H)850	**819,00**
811658	1000x600x(H)850	**903,50**
811665	1200x600x(H)850	**1 066,00**
811672	1400x600x(H)850	**1 103,05**
811689	1600x600x(H)850	**1 202,50**

ARMADIETTI APPESI – SALDATI, CON PORTE SCORREVOLI PROFI LINE

- Struttura saldata che garantisce durata e stabilità.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte scorrevoli sulle unità in funzione.
- Maniglie delle porte in materiale sintetico.
- Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m^2.
- Il set include ganci da appendere alla parete.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	**533,00**
811207	1000x300x(H)600	**617,50**
PROFONDITÀ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**591,50**
814185	1000x400x(H)600	**656,50**
811214	1200x400x(H)600	**692,25**



811207

TAVOLI CON LAVELLO, ARMADI, SALDATI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura saldata.
- Goffratura standard nella parte inferiore del sifone: Ø50 mm.
- Foro maschio: Ø30 mm.
- Include un coperchio anteriore.
- Gambe con profili da 40x40 mm.
- Carico consentito approssimativo sul piano di lavoro: 70 kg/m^2.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Le gambe posteriori sono posizionate a 100 mm dalla parete per facilitarne l'installazione.
- Altezza gamba: 160 mm.
- Piedini regolabili (+25/-5 mm).
- Include porte a cerniera.
- Non include la parete posteriore.



813546



813690

TAVOLO LAVANDINO, SALDATO, CON ARMADIETTO E PORTE INCERNIERATE

- Armadiato con porte incernierate, con cerniere a sinistra.
- Chiusure magnetiche.

codice	mm	€
1 LAVELLO, PROFONDITÀ 600 MM		
813522	600x600x(H)850	**884,00**
1 LAVELLO, PROFONDITÀ 700 MM		
813546	600x700x(H)850	**929,50**

TAVOLO CON 2 LAVANDINI, ARMADIO – SALDATO, CON PORTE SCORREVOLI

- Armadio con porte scorrevoli.

codice	mm	€
813690	1000x600x(H)850	**1 384,50**



811832

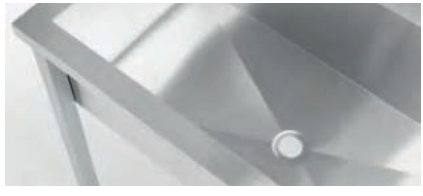


811009

TAVOLI CON VASCHE DI LAVAGGIO – LINEA PROFI SALDATA

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura saldata che garantisce durata e stabilità.
- Goffratura nella parte inferiore della vasca, la cosiddetta "busta" per drenare completamente l'acqua.
- Goffratura standard nella parte inferiore del sifone: Ø50 mm.
- Foro maschio: Ø30 mm.
- Con copertura anteriore.
- Gambe con profili da 40x40 mm.
- Carico consentito approssimativo sul piano di lavoro: 70 kg/m^2.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie. Gambe posteriori spostate a 100 mm di distanza dalla parete per facilitare l'installazione a parete.
- Altezza gamba: 160 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.

codice	mm	dimensione del bacino (mm)	€
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 600 MM, ALTEZZA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**596,05**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**663,00**
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 700 MM, ALTEZZA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**715,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**773,50**



TAVOLO CON VASCA DI LAVAGGIO SINGOLA, SENZA SPLASHBACK – BULLONATO, PROFONDITÀ 600 MM

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio dei mobili.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Versione senza coperchio anteriore e coperchi laterali.
- Goffratura nella camera - una pendenza verso il sifone, la cosiddetta "busta".
- Altezza della camera: 300 mm.
- Foro standard nella parte inferiore del sifone: ø50 mm.
- Posizione centrale per il montaggio della batteria: ø30 mm.
- Alzatina alta 40 mm per proteggere la parete dalle macchie.
- Distanza dal bordo posteriore alla camera: 100 mm.
- Gambe con profili da 40x40 mm.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.

codice	mm	€
811009	800x600x(H)850	**630,50**
811023	1000x600x(H)850	**682,50**



NEW



811719

RIPIANO A PARETE REGOLABILE, SINGOLO, CON 2 STAFFE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Include 2 console da appendere.
- Possibilità di smontaggio.
- Splashback: 30 mm.
- Carico di scaffale approssimativo consentito: 25 kg/m^2.

codice	mm	€
811719	800x300x(H)600	**143,00**
811788	1000x300x(H)600	**136,50**
811795	1200x300x(H)600	**149,50**
811801	1400x300x(H)600	**159,25**



811726

RIPIANO A DOPPIA PARETE, REGOLABILE, CON 2 STAFFE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Alzatina alta 30 mm per proteggere le merci dalla caduta dallo scaffale.
- Il carico approssimativo consentito sul ripiano è di 25 kg/m^2.
- Il set include 2 consolle da appendere alla parete.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**230,75**
811726	1000x300x(H)600	**251,55**
811733	1200x300x(H)600	**286,00**
811740	1400x300x(H)600	**292,50**
PROFONDITÀ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**367,25**



816486

RIPIANO A PARETE, CON 2 STAFFE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Alzatina alta 30 mm per proteggere le merci dalla caduta dallo scaffale.
- Il carico approssimativo consentito sul ripiano è di 25 kg/m^2.
- Il set include 2 consolle da appendere alla parete.

codice	mm	€
816486	800x300x(H)250	**125,45**
816493	1000x300x(H)250	**138,45**
816509	1200x300x(H)250	**149,50**
816516	1400x300x(H)250	**164,45**



812044

SUPPORTO PER PENTOLA

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura saldata che garantisce durata e stabilità.
- Il piano del tavolo è rinforzato sul fondo con un profilo in acciaio.
- Carico uniforme consentito approssimativo sul piano di lavoro: 70 kg/m^2.
- Gambe realizzate con profili da 30x30 mm.
- Piedini regolabili: +25/-5 mm.

codice	mm	€
812044	550x550x(H)450	**247,00**



209950

ARMADI PASSANTI CON PORTE SCORREVOLI

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- 2 ripiani rimovibili, non regolabili.
- 2 ripiani non rimovibili (ripiano inferiore e centrale).
- Carico consentito approssimativo sul piano del tavolo e sul ripiano: 70 kg/m^2.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.



811108



812402

ARMADIO PASSANTE CON DIVISORIO E PORTE SCORREVOLI - BULLONATO

- 8 porte scorrevoli con maniglie verticali in plastica, tutte su cuscinetti a rulli in poliammide.

codice	mm	€
811634	800x500x(H)1800	**1 995,50**
811108	1000x600x(H)1800	**2 203,50**

ARMADIO PASSANTE CON PORTE SCORREVOLI - BULLONATO

- 4 porte scorrevoli con maniglie verticali in materiale sintetico, tutte su cuscinetti a rulli in poliammide.

codice	mm	€
812402	800x700x(H)1800	**1 891,50**

RACK DI STOCCAGGIO CON 4 RIPIANI PIENI - IMBULLONATI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Gambe realizzate con profili da 30x30 mm.
- Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m^2.
- Piedini regolabili tra: +25/-5 mm.

codice	mm	€
812501	600x400x(H)1800	**448,50**
812518	800x400x(H)1800	**507,00**
812525	1000x400x(H)1800	**546,00**
812532	1000x500x(H)1800	**604,50**
812556	1000x600x(H)1800	**624,00**
812549	1200x500x(H)1800	**624,00**
812563	1200x600x(H)1800	**695,50**







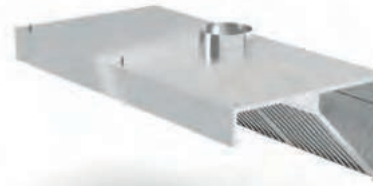
812525

S.S. stainless steel **NEW**



220986

S.S. stainless steel



229286

CAPPA ASPIRANTE A PARETE - IMBULLONATA

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio.
- Con rubinetto per il collegamento alla ventilazione: 1x ø200 mm.
- Filtri a labirinto in acciaio inossidabile e lavabili in lavastoviglie.
- Lo sporco e il grasso dei filtri a labirinto si accumulano in una vaschetta integrata.
- Sistema di fori e sospensioni per il montaggio.
- Deve essere collegata alla ventola o al sistema di ventilazione nell'edificio.

codice	-	mm	€
220986	senza illuminazione	1005x1000x(H)450	**708,50**
220993	senza illuminazione	1205x1000x(H)450	**747,50**

CAPPA ESTRATTORE MONTATA A PARETE, ANGOLATA

- Realizzata in acciaio inossidabile.
- Con rubinetto per il collegamento alla ventilazione: 1x ø200 mm.
- Un set di filtri a labirinto in acciaio inossidabile, lavabili in lavastoviglie.
- Lo sporco e il grasso depositati sui filtri a labirinto fluiscono in una vaschetta speciale.
- Sistema di fori e sospensioni per il montaggio.
- Deve essere collegata alla ventola o al sistema di ventilazione nell'edificio.

codice	-	mm	€
229286	senza illuminazione	1000x700x(H)450	**942,50**
229293	senza illuminazione	1200x700x(H)450	**1 007,50**
229309	con illuminazione a LED	1000x700x(H)450	**1 072,50**
229316	con illuminazione a LED	1200x700x(H)450	**1 137,50**

S.S. stainless steel | user assembly



815786

TAVOLO MOBILE, CON RIPIANO - IMBULLONATO

- Struttura imbullonata per l'autoassemblaggio, che consente un facile trasporto e stoccaggio dei mobili.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Piano del tavolo riempito sul fondo con un pannello insonorizzante laminato impermeabile.
- Ripiano montato a un'altezza di 200 mm, non regolabile.
- Il carico consentito approssimativo sul piano del tavolo e sul ripiano è di 70 kg/m^2.
- Gambe costituite da profili da 40x40 mm.
- 4 ruote girevoli con diametro di 125 mm, due delle quali sono dotate di freno.

codice	mm	€
815786	1000x700x(H)850	**656,50**
815793	1200x600x(H)850	**663,00**



TAVOLO DI CARICO CON LAVABO PER LAVASTOVIGLIE.

- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, con guida cestello larga 510 mm, lavello integrato (400x400 mm) e supporto.
- Dotata di chiusura per il collegamento del tavolo alle lavastoviglie con cappa.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire il livellamento (+25/-5 mm).
- Consegna in confezione piatta, necessita assemblaggio.
- Versioni disponibili per l'installazione a sinistra e a destra.

codice	-	mm	€
231777	Lato sinistro	1200x700x(H)850	**838,50**
231791	Lato destro	1200x700x(H)850	**838,50**



TAVOLO DI SCARICO PER LAVASTOVIGLIE

- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, con guida per cestello larga 510 mm e supporto.
- Dotata di chiusura per il collegamento del tavolo alle lavastoviglie con cappa.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire il livellamento (+25/-5 mm).
- Consegna della confezione piatta, necessita assemblaggio.
- Versioni disponibili per l'installazione sinistra e destra.

codice	-	mm	€
231760	Lato sinistro	1000x700x(H)850	**617,50**
231784	Lato destro	1000x700x(H)850	**617,50**

TAVOLO CON LAVELLO, VANO LAVASTOVIGLIE E RIPIANO

- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità (AISI 430).
- Rinforza il piano di lavoro ed è dotato di un supporto da 40 mm per la protezione contro gli schizzi, capacità di carico estesa: ≈70 kg/m^2.
- Il lavello integrato (AISI 304) misura 400x400x(H)250 mm.
- Viene fornito con un foro per maschiatore preforato da ø30 mm.
- Il ripiano rinforzato misura 575x585 mm ed è non regolabile.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire una rata orizzontale (+25/-5 mm).
- Consegnato in confezione piatta, è necessario il montaggio.
- Versioni disponibili per installazione a sinistra e a destra.

codice	-	mm	€
237519	sinistro	1200x700x(H)850	**773,50**
237526	destro	1200x700x(H)850	**773,50**



17

Barbecues

Grill masters experience




HENDI



18/0 stainless steel

outdoor

GRILL BARBECUE GREEN FIRE

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola per un trasporto migliore.



149508

GREEN FIRE BARBECUE CON 2 BRUCIATORI

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola per un trasporto migliore.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149621	2 griglie 1/1 in acciaio	11,6	740x612x(H)825	**1 033,50**
149508	Teglia e griglia GN 1/1 in ghisa	11,6	740x615x(H)825	**1 098,50**



149591

GREEN FIRE BARBECUE CON 3 BRUCIATORI

- Piastra smaltata in ghisa e 2 griglie Gastronorm 1/1 incluse Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola per un trasporto migliore.

codice	kW[HS]	mm	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	**1 683,50**





149614

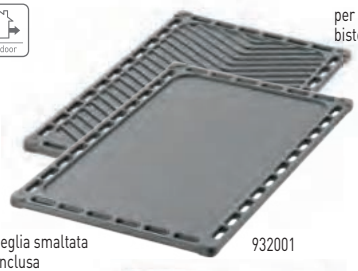
GREEN FIRE BARBECUE CON 4 BRUCIATORI

- Piastra smaltata in ghisa e griglia Gastronorm 1/1 inclusa Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola per un trasporto migliore.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149614	con base su ruote	22	1400x612x(H)825	**2 275,00**

outdoor

per grigliare
bistecche perfette



teglia smaltata
inclusa

932001



932018





TEGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire.
- Utilizzabile su entrambi i lati, un lato liscio e uno rigato.

codice	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	**74,75**

GRIGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.

codice	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**74,75**



170045

18/0 stainless steel

SPIEDINO PER BARBECUE - 24 PEZZI

codice	quantità	mm	€
170045	24	(L)210	**9,05**



170120

170328

18/0 stainless steel

SPIEDINO PER BARBECUE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
170120	6	(L)250	**5,85**
170328	6	(L)350	**8,15**





932094

GRUPPO TUBO FLESSIBILE GAS BARBECUE ANTINCENDIO VERDI

- Per barbecue HENDI Green Fire 149607 149614 149621 149508 149591.

codice	€
932094	**42,25**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939949



GRIGLIA

- Griglia cromata.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice	mm	€
939949	325x530	**20,75**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939956



DIAFRAMMA

- Posizionare il diaframma sopra il bruciatore per evitare che il grasso coli direttamente sul bruciatore.
- Diaframma in acciaio inox.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice	mm	€
939956	650x530	**48,05**



152706

152805



152904

PIETRA LAVICA

- Adatta per vari tipi di barbecue a gas.
- In piccole rocce.

codice	-	peso (kg)	€
152706	Scatola	3	**10,35**

PIETRA LAVICA GROSSA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas.
- In pezzi grossi.

codice	-	peso (kg)	€
152904	Sacco	9	**22,45**
152805	Scatola	5	**17,25**

GRIGLIE A GAS GRILL-MASTER PRO

- Disponibile in 2 versioni: freestanding o top.
- 2 bruciatori a gas indipendenti con accensione piezoelettrica.
- 2 cimette in acciaio inossidabile AISI 430.
- 2 griglie in acciaio cromato di 470x320 mm.
- Un grande vassoio raccogligoccia che aiuta anche a trattenere il calore all'interno dell'alloggiamento.
- Valvole in rame con sistema automatico di intercettazione del gas - arresta il flusso di gas quando la fiamma è spenta.
- Tubo del gas con regolatore di pressione incluso.
- Adatto per gas propano e butano.

18/10 stainless steel | Cr chrome plated





148822



148808

ROAST-MASTER PRO NERO

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 430 rifinito con smalto nero.
- Parte anteriore e 4 gambe in acciaio inossidabile AISI 201 con rivestimento in polvere nera.

codice	kW[HS]	mm	€
148822	11,6	790x560x(H)900	**455,00**

ROAST-MASTER PRO GRIGLIA A GAS

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- 4 gambe in acciaio inossidabile AISI 201.

codice	kW[HS]	mm	€
148808	11,6	790x560x(H)900	**455,00**

BAKE & GRILL MASTER



154601



154618

BAKE-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all´uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154601	5,8	340x540x(H)300	**220,35**

BAKE-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all´uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,430 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154618	11,6	650x540x(H)300	**350,35**



Teglia smaltata inclusa

154700



154717

GRILL-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Con griglia cromata e brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all´uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154700	5,8	340x540x(H)840	**276,25**

GRILL-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Griglia cromata e brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all´uso con gas propano o butano.
- Consumo 0.430 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154717	11,6	650x540x(H)840	**438,75**



154878

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

ROAST-MASTER MAXI

- Con griglia cromata e robusto proteggi fiamma.
- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all´uso di gas propano e butano.
- Consumo 0.430 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	**388,05**
144923	Cover di protezione	720x560x(H)360	**21,80**



144923



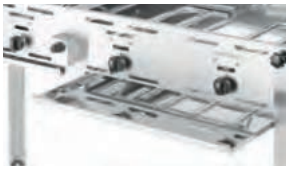
154540

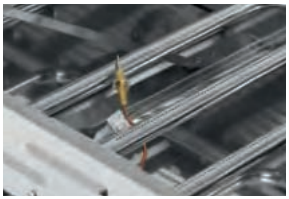
S.S. stainless steel | outdoor

ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Telaio realizzato in acciaio inossidabile.
- Doppia superficie: metà griglia in acciaio inossidabile, metà teglia smaltata.
- Dimensioni del vassoio per tostatura: 603x360x(A)60 mm.
- Dimensioni della superficie di cottura della teglia: 290x480 mm.
- Accensione piezoelettrica.
- Tubo del gas e regolatore di pressione inclusi.

codice	kW[HS]	mm	€
154540	11	850x675x(H)600	**410,15**





18/0 stainless steel

outdoor



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Struttura completamente in acciaio con 2 teglie.
- Adatto per gas propano e butano,dotato di 4 fuochi che possono essere regolati in modo indipendente.
- Fornito con 2 griglie al nichel e 1 teglia smaltata (590x480 mm dimensioni interne).
- Termocoppia e accensione elettronica.
- Tubo del gas e regolatore di pressione compresi.
- Consumo 0,8 m³ / h.
- Su una base con ripiano inferiore e 4 ruote per semplice movimentazione.

codice	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	**773,50**



154656

TEGLIA SMALTATA

outdoor

- Dimensioni interne: 590x480 mm.

codice	mm	€
154656	590x480x(H)55	**116,35**

Fe carbon steel

FIESTA XL

- Telaio in acciaio verniciato a polvere.
- Base in acciaio inox e padella per paella in lamiera d'acciaio Ø 800 mm.
- Include tubo del gas, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e bruciatore rotondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Grazie al supporto profondo per la bombola del gas, è possibile posizionare la bombola in modo sicuro sotto il barbecue.
- Adatto per gas propano, consumo 489 g/h

codice	mm	€
146842	1180x810x(H)1000	**1 943,50**

NEW



146842

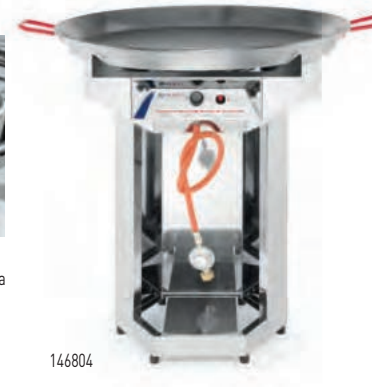
FIESTA



146002



I fuochi possono facimente rimossi per una facile pulizia



146804

FIESTA 600

- Base in acciaio e padella per paella in acciaio da Ø 600 mm.
- Include tubo del gas, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 6 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 334 g / h.

codice	kW[HS]	mm	€
146002	4,8	600x600x(H)870	**1 098,50**

FIESTA 800

- Base in acciaio e padella per Paella in acciaio da Ø 800 mm.
- Include tubo,accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 11 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 489 g / h.

codice	kW[HS]	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	**1 358,50**



622407

PADELLA PER PAELLA

- Realizzato in acciaio al carbonio. Con 2 manici.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	Adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	€	
622094		ø300x(H)110	**12,35**	
622100		ø340x(H)40	**15,30**	
622117		ø380x(H)120	**20,75**	N
622216		ø420x(H)120	**24,65**	N
622308		ø460x(H)40	**28,55**	
622353		ø550x(H)100	**51,95**	N
622407	146002	ø600x(H)40	**58,45**	
622605	146804	ø800x(H)50	**142,35**	



556696

GREMBIULE DA BARBEQUE

- Resistente al calore.
- Canvas 280 g/m².

codice	mm	€
556696	810x660	**19,45**



148624



148631

XANTOS GRIGLIA A GAS

- Questa griglia in acciaio inossidabile ha 4 gambe rimovibili che possono essere imballate in un'unità compatta per il trasporto.
- I bruciatori sviluppano una temperatura elevata nell'unità antivento e quindi questo barbecue è adatto per produzioni di grandi volumi.
- L'unità stessa è facile da pulire grazie a queste alte temperature.
- I due bruciatori possono essere azionati indipendentemente.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione sono inclusi.
- Adatto per gas propano.
- Superficie griglia 540x540 mm (2 griglie da 540x270 mm).

codice	kW[HS]	mm	€
148624	9,5	770x710x(H)870	**975,00**

XANTOS BLACK GRIGLIA A GAS

- Questa griglia in acciaio inossidabile ha 4 gambe rimovibili che possono essere imballate in un'unità compatta per il trasporto.
- I bruciatori sviluppano una temperatura elevata nell'unità antivento e quindi questo barbecue è adatto per produzioni di grandi volumi.
- L'unità stessa è facile da pulire grazie a queste alte temperature.
- I due bruciatori possono essere azionati indipendentemente.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione sono inclusi.
- Adatto per gas propano.
- Superficie griglia 540x540 mm (2 griglie da 540x270 mm).
- L'alloggiamento principale dei bruciatori è smaltato in nero.
- Pannello frontale e gambe verniciati a polvere di colore nero.

codice	kW[HS]	mm	€
148631	9,5	770x710x(H)870	**975,00**





700051

BARBECUE A GAS EUROPA

- Europa 3 ha eccellenti proprietà di cottura. L'alta temperatura rosola la carne in modo uniforme e veloce, riducendo l'adesione alla griglia anche quando la griglia non è stata unta.
- I tre bruciatori longitudinali, regolabili separatamente, sono dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica.
- Europa 3 ha un telaio rivestito in resina epossidica completamente nero con quattro ruote, due delle quali sono ruote piroettanti e un supporto sicuro per la bombola del gas.
- Il grasso che viene scolato dalla carne durante la cottura viene condotto attraverso un apposito canale ad un raccogligrasso.
- Grazie al profondo supporto per bombola del gas puoi posizionare la bombola del gas in sicurezza sotto il barbecue.
- Europa 3 viene fornita completa di pietra lavica e teglia.
- Superficie della piastra: 1100 x 500 mm.

codice	kW[HS]	mm	€
700051	21,6	1260x580x(H)900	**4 355,00**



700105

BARBECUE A GAS ATLANTA

- Atlanta ha eccellenti proprietà di cottura grazie alla distribuzione ottimale del calore e alla circolazione dell'aria calda all'interno del bruciatore. L'alta temperatura rosola la carne in modo uniforme e veloce, riducendo l'adesione alla griglia anche quando la griglia non è stata unta.
- I 3 bruciatori trasversali regolabili separatamente hanno sicurezza a termocoppia e accensione elettronica.
- Il gruppo bruciatore è realizzato interamente in acciaio inox e le griglie sono rimovibili per una facile pulizia.
- I tre fuochi consentono inoltre di dividere la superficie in zone di calore separate per la cottura simultanea di carne, verdure e pesce.
- Atlanta ha un telaio rivestito in resina epossidica completamente nero con quattro ruote piroettanti e un supporto sicuro per la bombola del gas.
- Grazie al profondo supporto per bombola del gas puoi posizionare la bombola del gas in sicurezza sotto il barbecue.
- Superficie della piastra: 1100 x 500 mm.

codice	kW[HS]	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	**4 225,00**

BARBECUE A GAS TAMPA

- Tampa ha eccellenti proprietà di cottura grazie alla distribuzione ottimale del calore e alla circolazione dell'aria calda all'interno del vano bruciatore.
- L'alta temperatura rosola la carne in modo uniforme e veloce, riducendo l'adesione alla griglia anche quando la griglia non è stata unta.
- Il gruppo bruciatore è realizzato interamente in acciaio inox ed è completamente smontabile per una facile pulizia.
- Il singolo bruciatore longitudinale è regolabile, ha sicurezza a termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Tampa ha un telaio rivestito in resina epossidica completamente nero con quattro ruote, due delle quali sono ruote piroettanti e un supporto sicuro per la bombola del gas.
- Il grasso che viene scolato dalla carne durante la cottura viene condotto attraverso un apposito canale ad un raccogligrasso.
- Grazie al profondo supporto per bombola del gas puoi posizionare la bombola del gas in sicurezza sotto il barbecue.
- Superficie della piastra: 1022 x 500 mm.

codice	kW[HS]	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	**2 925,00**



700044

XENON PRO

- Questa griglia in acciaio ripiegabile sulla base e´facilmente movimentabile grazie alle sue ruote e puo´essere resa piatta per il trasporto.
- Il bruciatore sviluppa una elevata temperatura nell´area antivento e quindi questo Barbecue e´adatto per una elevata produzione.
- L'unita` si pulisce facilmente grazie alle elevate temperature.
- Il grill e`dotato di termocoppia ed iniezione elettronica,tubo flessibile,e regolatore di pressione.
- Adatto al gas propano.
- Superficie grigliabile 860x260 mm (2 griglie da 430x260 mm).
- Base ripiegabile e mobile.
- Consumo 536 g/h.

codice	kW[HS]	mm	€
148105	7,5	1120x410x(H)900	**773,50**



148105

GRUPPO TUBO FLESSIBILE PER GAS XENON PRO E FIESTA BARBECUE

- Per HENDI Xenon Pro 148105.
- Per HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

codice	€
152171	**19,50**



152171

S.S.
stainless steel



155028



154885

GRIGLIA PER ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Fatto in acciaio cromato.

codice	mm	€
155028	477x300	**24,65**

GRIGLIA SUPERIORE PER ROAST-MASTER

- Per barbecue HENDI Roast-master 154878.

codice	€
154885	**36,35**



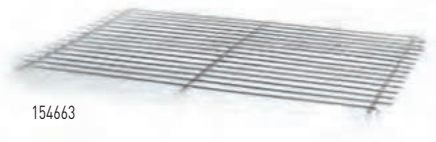
154632

GRIGLIA SUPERIORE PER GRILL-MASTER

- Per barbecue HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

codice	€
154632	**22,05**

S.S.
stainless steel



154663

GRIGLIA PER GRILL-MASTER MINI

- Griglia in acciaio inox per HENDI Grill-Master Mini 154700

codice	mm	€
154663	540x340	**23,35**



148723

GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE XANTOS

- Per barbecue HENDI Xantos 148624

codice	€
148723	**90,35**



154687

VASSOIO DA FORNO SMALTATO PER BAKE & GRILL-MASTER MINI

- Per mini barbecue HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

codice	€
154687	55,25



145753

GRUPPO TUBO FLESSIBILE PER GAS COTTURA AL FORNO, GRILL E ROAST-MASTER

- Per barbecue master HENDI al forno, grill e arrosto 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

codice	€
145753	25,70

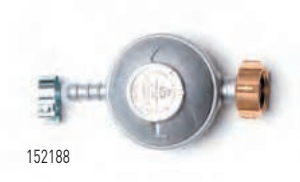


152157

REGOLATORE DI PRESSIONE 50 MBAR

- Per barbecue e Hokker a gas HENDI.

codice	€
152157	24,65



152188

REGOLATORE DI PRESSIONE 29 MBAR

- Regolatore di pressione 29 mbar uni con colonnina e fascetta stringitubo.
- Per uso con barbecue e riscaldatori patio.

Ricambio - disponibile su richiesta

REGOLATORE DEL GAS CON GUARNIZIONE IN GOMMA BAKE-, GRILL- & ROAST-MASTER

codice	€
145678	1,95



145678

18/0 stainless steel | Cr chrome plated | outdoor

BARBECUE CON CARBONELLA

- Acciao 18/0 con piedi rimovibili.



BARBECUE A CARBONELLA PATIO

- Dotato di due griglie di 345x345mm ciascuna.
- Dimensioni interne 710x350xh110mm.
- Doppiofondo per la raccolta della cenere.

codice	mm	€
150603	770x380x(H)760	**258,05**



BARBECUE A CARBONELLA RESTO

- Dotato di 3 griglie da 345 x 345 mm cadauna.
- Dimensione interne vasca:1070x350x(H) max110 mm.
- Doppiofondo per raccogliere la cenere.

codice	mm	€
150801	1145x380x(H)770	**337,35**

Cr chrome plated



GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE AL CARBONE

- Compatibile con i barbecue al carbone HENDI 150603 150801.

codice	€
151617	**36,35**

GUANTI DA FORNO

I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione individuale certificati e sono conformi ai requisiti del REGOLAMENTO (UE) 2016/425 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 sui dispositivi di protezione individuale e che abroga la Direttiva 89/686/CEE del Consiglio. Il regolamento definisce le categorie di pericolo da I a III e per ciascuna categoria sono specificati metodi e requisiti di certificazione. I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione di categoria II.
Sono marcati CE come dispositivi di protezione individuale certificati.
Tutti i nostri guanti soddisfano i requisiti della norma generale EN 420 Guanti protettivi – Requisiti generali e metodi di prova.
Forniscono: protezione termica secondo EN 407 Guanti di protezione e altra protezione delle mani contro i rischi termici (calore e/o incendio);

11 XX XX

Protezione contro i rischi termici. I guanti che proteggono contro i rischi termici sono contrassegnati da un pittogramma e da numeri che descrivono il grado di protezione fornito, ad es.:
- La prima cifra indica il comportamento alla combustione, la seconda la resistenza al calore di contatto, la terza la resistenza al calore di convezione e la quarta resistenza al calore radiante, la quinta resistenza a piccoli schizzi di metallo fuso, la sesta resistenza a grandi schizzi di metallo fuso.




556634

GUANTI DA BARBECUE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.
- Vestibilità comoda, 2 pezzi.

codice	quantità	mm	€
556634	2	(L)300	**26,65**




556689

GUANTI DA BARBECUE IN PELLE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistenti al calore fino a 250 °C per 10 secondi.
- Realizzati in pelle bovina.
- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	€
556689	2	(L)460	**33,75**




556658

MUFFOLE DA BARBECUE IN PELLE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistenti al calore fino a 250 °C per 10 secondi.
- Realizzati in pelle bovina.
- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	€
556658	2	(L)460	**32,45**



PP polypropylene

SET DI SPAZZOLE METALLICHE STRETTE - 3 PEZZI

- Set di 3 diverse spazzole a filo stretto.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile, una con setole in ottone e una con setole in nylon.

codice	quantità	mm	€
525524	3	(L)178	**4,25**
525531	3	(L)230	**4,75**

SPAZZOLA PER WOK - 2 PEZZI

- Set di 2 diverse spazzole per wok con 4 file di 14 setole.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile e una con setole in ottone.

codice	quantità	mm	€
525555	2	(L)290	**7,75**



PP polypropylene | 18/0 stainless steel

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 8 fili di acciaio inossidabile.
- Con raschietto in acciaio e manico lungo.

codice	mm	€
525548	70x310x(H)85	**4,90**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

SPAZZOLA METALLICA A FORMA DI Y

- Fili in acciaio inossidabile, con impugnatura comoda dotata di passante.

codice	mm	€
525425	310x170	**4,90**
525432	520x170	**6,85**

PP polypropylene | S.S. stainless steel



SPAZZOLA METALLICA

- Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	mm	€
525562	150x55	**3,60**



18/0 stainless steel | PP polypropylene

SPAZZOLA METALLICA

- In polipropilene con 8 file di 9 setole metalliche.
- Con raschietto in acciaio, per griglie.

codice	mm	€
525418	70x200x(H)80	**4,25**



S.S. stainless steel | wash

SPAZZOLA METALLICA - 2 PEZZI

- In legno con quattro file di fili metallici.

codice	quantità	mm	€
525517	2	(L)290	**5,55**



wash

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	€
855201	100x320	**20,50**

LEGENDA DELLE ICONE UTILIZZATE NEL PRESENTE CATALOGO

- Prodotto a risparmio energetico
- Conforme alle norma HACCP
- NEW Nuovo prodotto
- Per uso interno ed esterno
- Esclusivamente ad uso interno
- Esclusivamernte ad uso esterno
- Adatto per stufe a gas
- Adatto esclusivamente per stufe a gas
- Adatto per stufe elettriche
- Adatto per stufe in ceramica
- Adatto per stufe a induzione
- Non adatto per stufe a induzione
- A prova di microonde
- Non a prova di microonde
- A prova di lavastoviglie
- Non a prova di lavastoviglie
- Adatto per l'utilizzo in forno
- Impilabile
- Conforme al contatto con gli alimenti
- Non conforme al contatto con gli alimenti
- Refrigerazione
- Autoassemblaggio
- Resistenza alla temperatura
- Intervallo di resistenza alla temperatura
- Alluminio
- Fusione in alluminio
- Acciaio inossidabile
- Acciaio inossidabile 18/0
- Acciaio inossidabile 18/8
- Acciaio inossidabile 18/10
- Acciaio tedesco X50CrMoV15
- Acciaio al carbonio
- Placcato in stagno
- Placcato in cromo
- Placcato in nichel
- Polietilene
- Polietilene alta densità
- Polietilene bassa densità
- Polipropilene
- Polipropilene espanso
- Policarbonato
- Plastica ABS
- Plastica POM
- Poliammide
- Plastica SAN
- Polimero duro resistente al calore
- Silicone
- Plexiglas
- Senza Bisphenol A
- Fiberglass
- Melamina
- Porcellana
- Non slip
- Magnetico