

HORECA EXPERT



**NEW
MODEL**

580011

ABS
plastic**BILANCIA DA CUCINA 3 KG**

- Alloggiamento in ABS e acciaio inossidabile.
- Display LED integrato.
- Misurazione fino a 3000 g.
- Lettura in grammi (g), chilogrammi (kg), 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.

codice	mm	€
580011	165x180x(H)31	24,40

**NEW
MODEL**

580226

Al
aluminium**BILANCIA DA CUCINA 5 KG.**

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Display LCD digitale integrato.
- Misurazione fino a 5000 g.
- Lettura in grammi (g), chilogrammi (kg), 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.

codice	max. kg	mm	€
580226	5	169x218x(H)13	35,05

**NEW
MODEL**

580028

ABS
plastic**S.S.**
stainless steel**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), chilogrammi (kg), 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: batteria al litio ricaricabile integrata.
- Cavo USB per la ricarica incluso nel set.
- Tasso di impermeabilità e resistenza alla polvere: IP67.

codice	mm	€
580028	160x210x(H)19	27,25

18/8

stainless steel

BILANCIA DA 15 KG

- Pesa fino a 15.000 g con una gradazione di ± 1 g pesata minima di 2 g.
- Superficie in acciaio inossidabile senza saldatura, corpo in plastica HIPS con display integrato.
- Sensore ad estensimetro di alta precisione per misurazioni accurate.
- Lettura in grammi.
- Controllo touch con pulsanti on-off e tare.
- Con indicazione di tara automatica, sovraccarico e bassa potenza.
- Auto spegnimento.
- Alimentato da 3 batterie AAA (non incluse).

codice	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	38,95



580233

NEWmax
200 kg

580462

S.S.

stainless steel

BILANCIA DIGITALE FINO A 200 KG

- Scala in acciaio inossidabile.
- Misurazione precisa grazie alla tecnologia avanzata, da 200 g a 200 kg (220 lb).
- Precisione: fino a 10-50g / 0,02-0,1lb.
- 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 il cavo.
- NOTE: Adattatore di alimentazione non incluso.

codice	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	129,35



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
Unità di temperatura	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Tempo di reazione	rapido	quick	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			resistente agli schizzi	✓
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 ripieghevole

271308

°C / °F

medio

-50°C

300°C

± 1°C

0,1°C



110 mm

acciaio inossidabile



Funzione Min / Max.

Termometro digitale tascabile con sonda

271209

°C / °F

medio

-40°C

200°C

± 1°C

0,1°C



65 mm

acciaio inossidabile



Con cover per sonda.

Termometro resistente all'acqua

271162

°C / °F

medio

-50°C

300°C

± 1°C

0,1°C



120 mm

acciaio inossidabile



Misura la temperatura in un secondo.
Con cover e manico ergonomico.

Termometro a sonda con timer

271346

°C

lento

0°C

300°C

± 1°C

1°C



150 mm

acciaio inossidabile



Con funzione timer.
Con allarme di temperatura impostabile.



Termometro da tasca

271216

°C

medio

0°C

100°C

1°C

127 mm

acciaio inossidabile

Termometro per bistecca

271339

°C

lento

50°C

300°C

10°C

50 mm

acciaio inossidabile

Termometro da forno

271179

°C

lento

50°C

300°C

10°C

10°C

Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.

Termometro da frigorifero

271186

°C

lento

-50°C

25°C

10°C

10°C

Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.

Termometro da frigorifero

271117

°C

lento

-40°C

40°C

1°C

1°C

Con gancio

Termometro da frigorifero

271124

°C

lento

-50°C

50°C

1°C

1°C

Con gancio

Termometro da frigorifero

271261

°C

lento

-40°C

0°C

1°C

1°C

Con gancio

Termometro per schiuma di latte

271247

°C

lento

-10°C

110°C

1°C

140 mm

acciaio inossidabile

Adatto per l'uso



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 gancio

Con clip per fissare il termometro al il bricco del latte.



271148

TERMOMETRO A INFRAROSSI

- Puntatore laser per un accurato puntamento.
- Misurazione da -32°C a 400°C.
- Risoluzione 0,1 °C, precisione $\pm 1,5^\circ\text{C}/\pm 1,5\%$.
- Rapporto scala 12:1 Funzione lock per visualizzare la temperatura in continuo.
- Si spegne automaticamente.
- Batteria inclusa.



271254

TERMOMETRO A INFRAROSSI CON SONDA HACCP

- 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 $\pm 1^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1,5\%$.
- Precisione della sonda: -60 / -5°C $\pm 1^\circ\text{C}$, -5 / 65°C $\pm 0,5^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1\%$.
- Rapporto dimensioni distanza-punto (D: S) 8:1 Spegnimento automatico dopo 15 secondi.
- Batteria: 2xAAA (non incluse).



271407

TERMOMETRO DIGITALE ANTIURTO CON SONDA

- A prova di spruzzi.
- Campo di misurazione -50 °C a 300 °C.
- Unità di misura °C o °F.
- Gradazione 0,1 °C, precisione di 1 °C fra -30 °C e 150 °C.
- Modalità di blocco - per il monitoraggio continuo della temperatura.
- Min / max funzione della temperatura.
- Sonda estraibile da 213 millimetri in acciaio inox.
- Si spegne automaticamente.
- Con supporto da tavolo, con custodia di protezione.
- Batteria inclusa.

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

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

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



271230



Letture della temperatura rapida e precisa

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 $\pm 0,8\%/0,8^\circ\text{C}$.
- Funzione „hold” - per il mantenimento dei valori della misurazione.
- Sonda in acciaio 130 mm.
- Autospegnimento.
- Con custodia di protezione sonda.
- Batteria inclusa.



271308

TERMOMETRO CON SONDA RIEGHEVOLE

- 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 ripieghevole da 110 mm.
- Si spegne automaticamente dopo 60 minuti.
- Batteria inclusa.

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

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





271209

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



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, per altre temperature ± 2°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



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



271216

TERMOMETRO DA TASCA

- Misurazione da 0° C a + 100°C
- Divisione 1°C.
- Sonda in acciaio da 127 mm.
- Cover con clip.
- Facile da leggere.

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



271179

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



271339

TERMOMETRO PER BISTECCA - 4 PEZZI

- Con indicatore cottura al sangue, media o ben cotta.
- Sonda in acciaio da 50 mm.
- Adatto all'uso in forno.

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



271186

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



271117

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	2,55



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	3,85



271261

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



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°C	ø44x(H)140	5,85



271155



Con clip



582022

TIMER DIGITALE DA CUCINA

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

codice	mm	€
582022	65x70x(H)17	10,35



582015

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



Magnetico

TIMER DIGITALE PER CUCINA

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

ABS
plastic

codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	7,75

NEW



558102

CONTENITORE PER SALSA IN ACCIAIO INOSSIDABILE CON DISPENSER

- Alloggiamento, molla nell'erogatore e sistema meccanico in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento inferiore dell'erogatore in polipropilene.
- Rimovibile: coperchio, pompa erogatore.
- Coperchio dotato di 2 blocchi a scatto.
- Porzione di salsa dispensata: 35 ml
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	€
558102	4.5	(H)420	357,50

NEW



558119

SET: 2 CONTENITORI PER SALSA IN ACCIAIO INOSSIDABILE CON DISPENSER

- Alloggiamento, molla nell'erogatore e sistema meccanico in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento inferiore dell'erogatore realizzato in polipropilene.
- Rimovibile: coperchio, pompa erogatore.
- Ogni coperchio è dotato di 2 blocchi a scatto.
- Porzione di salsa dispensata: 35 ml
- Non lavabile in lavastoviglie.
- Supporto con adattatore incluso nel set.

codice	litri	mm	€
558119	9	400x200x(H)440	877,50

NEW



558140

COPERCHIO CON DISPENSER PER CONTENITORI GN

- Alloggiamento, molla nell'erogatore e sistema meccanico in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento inferiore dell'erogatore realizzato in polipropilene.
- Rimovibile: coperchio, pompa erogatore.
- Porzione di salsa dispensata: 35 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- Adatto per contenitori GN con un'altezza di 200 mm (non incluso).

codice	GN	mm	€
558133	GN 1/6	180x165	279,50
558140	GN 1/4	270x165	299,00
558157	GN 1/3	330x180	318,50

NEW

SALSA BAIN-MARIE CON DISPENSER

- Alloggiamento, molla nell'erogatore e sistema meccanico in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento inferiore dell'erogatore realizzato in polipropilene.
- Rimovibile: coperchio, pompa erogatore.
- Coperchio dotato di 2 blocchi a scatto.
- Con il sensore di protezione dal surriscaldamento, attiva l'allarme acustico e interrompe automaticamente il riscaldamento.
- Temperatura di riscaldamento regolabile: fino a 90 °C.
- Porzione di salsa dispensata: 35 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	643,50



558126



<90 °C

BOTTIGLIE DOSATRICI

- Realizzato in polietilene.
- Il tappo assicura che la salsa rimanga fresca e che venga mantenuta l'igiene.



557990



558003 558010 558027 557808 557815 557822

BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	quantità	colore	litri	mm	€
558003	1	Geel	0.2	ø50x(H)185	1,30
558010	1	Rood	0.2	ø50x(H)185	1,30
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185	1,30
557808	1	Geel	0.35	ø55x(H)205	1,65
557815	1	Rood	0.35	ø55x(H)205	1,65
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205	1,65
557907	1	Geel	0.7	ø70x(H)240	2,15
557914	1	Rood	0.7	ø70x(H)240	2,15
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240	2,15
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	4,50
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	5,85
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	8,15



NEW

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



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 da -40°C 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)250	28,55
203545	Bianco	2.5	230x210x(H)250	28,55
203538	Giallo	2.5	230x210x(H)250	28,55



design by
Robert Bronwasser



558096

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.

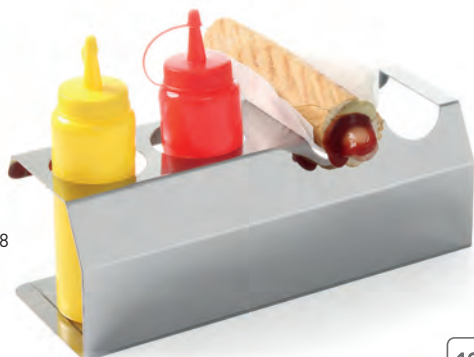
codice	litri	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	2,20



Evita il gocciolamento



630648



SUPPORTO PER HOTDOG

- Finitura di qualità.
- 2 ripiani per Hotdog e 2 per bottiglie di salsa.
- Adatto alle bottiglie dosatrici HENDI da 70 cl.

codice	mm	€
630648	260x110x(H)118	20,75

18/0
stainless steel

557976



SUPPORTO PER DISPENSER.

- Finitura di qualità.
- Adatto ai dispenser HENDI.
- Disponibile per 3 o 5 dispenser.

codice	-	mm	€
557969	3 alloggiamenti da ø50 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

18/0
stainless steel



429457

429440

SUPPORTO PER TACO

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

S.S.
stainless steel



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 dolci.
- Con supporto da tavolo.

codice	litri	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	64,95



Manico
ergonomico
in ABS



Guarda il video

551806



Con tre differenti
ugelli (2, 4 e 6 mm Ø)

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

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 dolci.

codice	litri	mm	€
551806	1.5	ø212x(H)315	87,75





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 tè 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



RECHARGEABLE BATTERY



199640

PISTOLA AFFUMICATRICE - INFUSORE DI FUMO A 3 VELOCITÀ

- Affumicare da ' una aggiunta molto saporita ai tuoi piatti di carne, pesce e verdure, ma può anche creare un effetto wow quando li servi.
- Il fumo freddo è delicato 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 tè 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

Apertura per
tubo infusore

199664

199657

CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

- Realizzato in vetro borosilicato, dotato di sfiato in silicone per trattenere il tubo di un infusore di fumo.
- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	-	mm	€
199664	Campana per piatti	ø260x(H)174	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	24,65



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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

SIFONE PER PANNA



Guarda il video



588017

588024

SIFONE PER PANNA PROFI LINE

- Prepara deliziosa panna montata, mousses, dolci, schiume fredde e salse.
- Ideale per guarnire cappuccini, caffè, 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 (N₂O) non incluse.

codice	litri	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	87,75
588024	1	ø98x(H)330	102,05

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

codice	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	19,20



589205

per
cremeper
liquidiper
decorareper
decorare

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	19,20



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 N₂O non incluse nella confezione.

codice	litri	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	37,65
588369	0.5	ø80x(H)260	40,25
588376	0.95	ø95x(H)320	45,45

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

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



SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO

- 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 N₂O non incluse nella confezione.

codice	litri	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	41,55





UNIVERSALE
PER TUTTI I
MONTAPANNA



588208



588215



586907



CAPSULA PER PANNA

- Adatte per i sifoni delle marche più comuni.
- N₂O
- Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione

codice	quantità	€
588208	10	6,05
588215	24	13,65
586907	50	26,65



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 polipropilene 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	272x315x(H)362	575,25



274231



Tazza graduata
e cucchiaio inclusi



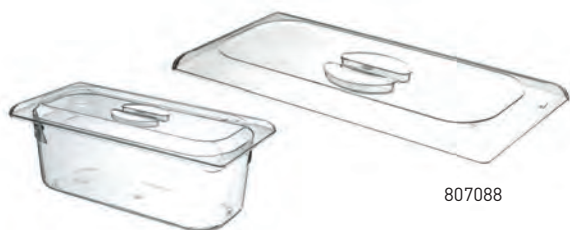
VETRINA DA ESPOSIZIONE CONGELATORE 77L

- Destinato alla presentazione e al servizio fino a 4 ore.
- Non destinato all'immagazzinamento a lungo termine di prodotti surgelati.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di Tripla copertura in vetro e di facile apertura.
- Raffreddamento forzato dell'aria con auto-scongelo, compressore posizionato accanto alla camera.
- Adatto a contenitori GN 8x 1/6 o 4x 1/3 (max h 100).



- Con 4 piedini regolabili.
- Regolatore di temperatura e display digitale.
- Refrigerante: R290.
- Classe clima: 4
- Classe energetica: E (A-G).

codice	campo	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 365,00



807088

COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

– Adatto per contenitori di gelato in polycarbonato.



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



807026

807057



807071

807033



VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

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



802021

802038

802045

802052



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.

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
802021	6.5	360x165x(H)150	37,65



VASCA DA GELATO KITCHEN LINE

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

codice	litri	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	16,85



807019

PREPARA
CAPPUCCINO
FREDDO, FRAPPÉ
E NATURALMENTE
MILKSHAKE
SENZA SFORZO

ABS
plasticS.S.
stainless steelPC
polycarbonate

indoor



design by
Robert Bronwasser

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



221600

221617

221624

221631

221648

221655

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

FRULLATORE MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser, disponibile in 6 accattivanti colori.
- Prepara cappuccini, frappé 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 frullatore con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore che è facilmente accessibile.
- Il frullatore 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 aerazione.
- Molto completo, viene fornito con un bicchiere di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri) e uno in policarbonato (0,90) e 2 set di 2 agitatori.
- Bicchieri e agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	colore	V	W	mm	€
221617	Bianco	230	400	170x196x(H)490	178,75
221600	Nero	230	400	170x196x(H)490	178,75
221624	Caramello	230	400	170x196x(H)490	178,75
221631	Giallo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221648	Rosso	230	400	170x196x(H)490	178,75
221655	Blu	230	400	170x196x(H)490	178,75

NEW



MISCELATORE PER FRULLATI BPA FREE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser.
- Prepara cappuccini, frappè e naturalmente milkshake senza sforzo.
- L'alloggiamento è realizzato in plastica ABS.
- La base è pesante 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 miscelatore con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore, facilmente accessibile.
- Il miscelatore è dotato di un microinterruttore in modo che possa funzionare solo quando la tazza è posizionata correttamente.
- Possibilità di scegliere tra due agitatori diversi per controllare il livello di aerazione.
- Incluso nel set: tazza di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri), tazza di miscelazione in tritan (0,9 litri) e un set di 2 agitatori in tritan.
- La tazza e gli agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	colore	V	W	mm	€
221495	Nero	230	400	170x196x(H)490	178,75



961124

TAZZA DI MISCELAZIONE IN POLICARBONATO PER FRULLATORI - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



961117

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

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

codice	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15



957066

NEW

STIRRERS SENZA BPA PER MISCELATORI DI MILKSHAKE - DESIGN DI BRONWASSER.

- Realizzato in tritano - materiale privo di BPA.
- Il set comprende 2 pezzi: agitatore singolo e doppio.
- Creato appositamente per il miscelatore per milkshake HENDI - Design by Bronwasser, codice: 221495.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
957066	32x27x(H)50	11,05



961131

NEW

AGITATORI PER MISCELATORI DI MILKSHAKE - DESIGN DI BRONWASSER.

- Realizzato in polycarbonato.
- 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	7,75



Guarda il video

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	45,45

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



porcelain



temp



oven



micro



wash

PIROTTINO

- Rigato.

codice	ordine unitario	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,65
783160	6	ø90x(H)48	2,95
783627	6	ø100x(H)25	2,30
783177	6	ø120x(H)55	4,25





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 dorare zuccheri, proteine, formaggi, frutta, verdura e carne.

CONTROLLO DELLA LUNGHEZZA DELLA FIAMMA DA 15 A 150 MM

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.
- Le bombolette possono essere acquistate separatamente, codice: 199039.

codice	-	mm	€
198247	Torcia da chef HENDI Jet	185x65x(H)100	25,95
198254	Torcia da chef HENDI Jet – set con cartuccia a gas.	175x68x(H)260	29,85



198247

199039



360°

LAVORO VERTICALE - Gen 2.0

- intenso - fiamma ONNIDIREZIONALE / 360 gradi.
 - la fiamma non ritorna verso il bruciatore e la mano
- VERSATILE E SICURO

COPERTURA DEL GAS

Realizzato con una piastra di copertura e una valvola a passaggio singolo, fornisce una protezione permanente contro l'interferenza delle fiamme dai materiali con la valvola del gas durante il lavoro.

SICUREZZA

PROGETTATO PER ESSERE FACILE DA INDIVIDUARE

I colori a contrasto consentono di individuare immediatamente il dispositivo tra gli utensili della cucina.

AFFIDABILE

L'accenditore di fiamma utilizza la scarica elettrica che compare sulla superficie del metallo a seguito della pressione del pulsante. BASTA SPINGERLO E FUNZIONA: NON È NECESSARIO SOSTITUIRE LE PIETRE ABRASIVE O ACQUISTARE UN ALTRO BRUCIATORE

PROGETTATO PER SODDISFARE LE ESIGENZE CULINARIE

Il bruciatore è, grazie ai materiali di alta qualità e alla sua struttura, leggero e resistente. Struttura per impieghi gravosi con copertura del gas. NON COMPRARE GIOCATTOLI: SCEGLI UNO STRUMENTO CHE TI DURERÀ PER ANNI



199039

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il bruciatore crème-brûlée (198254 & 198247).
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.
- Confezione di 4 pezzi.
- Imballo minimo: confezione di 7 set di 4 lattine.

codice	quantità	peso (kg)	ordine unitario	€
199039	4	0,227	7	12,70





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.
- Incluso nel set: 5 dischi per 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	540x240x(H)450	1 105,00



280096

DISCHI PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280126	4	68,25
280096	1	68,25
280102	2	68,25
280201	6	68,25
280218	8	68,25
280225	10	68,25



280317

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



234730

GRIGLIA PER CUBETTATURA

- Per tagliaverdura professionale 231807 & 231852.
- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234747	10	139,75
234730	8	139,75



234754

LAMA PER PATATINE FRITTE

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.
- Da usare in combinazione con un disco da taglio.

codice	spessore (mm)	€
234761	10	116,95
234754	8	116,95

S.S.
stainless steel



5 lame incluse, 2 per
affettare e 3 per grattugiare



Guarda il video



Piccola apertura
per inserire verdure
in pezzi piccoli

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	500x250x(H)470	1 397,50

Grande apertura
per inserire verdure
in pezzi grossi



231852



280423

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280423	3	107,25



280621

LAMA A GRATTUGIA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	€
280621	58,45



918500

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 e 231852.

codice	mm	€
918500	ø220	23,35



280690

SUPPORTO PER 18 DISCHI DA TAGLIO

- Capacità: 18 dischi Dischi non inclusi nel prezzo

codice	mm	€
280690	400x250x(H)90	25,35



Guarda il video



210802

TRITACARNE KITCHEN LINE 12

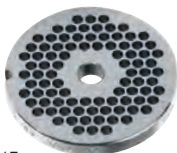
- Vassoio di alimentazione in acciaio inox, tramoggia realizzata in una speciale lega di alluminio.
- Lama e vite senza fine in acciaio inossidabile, imbuto in ghisa.
- Spintore e due dischi di macinazione Ø70mm con fori Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Facile smontaggio per una facile pulizia.
- Motore con un meccanismo di protezione da surriscaldamento.
- Piedi antiscivolo.
- Produzione: $\pm 1,7$ kg/min.
- Non per uso continuo.

codice	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	766,35

TRITACARNE KITCHEN LINE 22

- Apparecchio professionale per macinare tutte le carni disossate e senza pelle.
- Vassoio in acciaio, tramoggia in speciale lega di alluminio.
- Coltello e coclea in acciaio, cilindro in ghisa.
- Imbuto per ripieni e due dischi taglio da Ø82 mm con buchi da Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Facilmente smontabile per una facile pulizia.
- Motore con protezione anti-surriscaldamento.
- Piedini antiscivolo.
- Produzione $\pm 3,7$ kg/min.
- Non indicato per uso continuato.

codice	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	883,35



282267

**DISCO FORATO**

- Ø 70 mm.

codice	adatto a	mm	€
282229	210802	Ø8	23,35
282250	210802	Ø3	23,35
282243	210802	Ø4.5	23,35
282236	210802	Ø6	23,35
282267	210802	Ø2	23,35



282014

**DISCO FORATO**

- Ø 82 mm.

codice	adatto a	mm	€
282014	210819	Ø8	32,50
282021	210819	Ø6	32,50
282038	210819	Ø4.5	32,50
282045	210819	Ø3	32,50
282052	210819	Ø2	51,35



933367

VITE SENZA FINE

codice	adatto a	€
933367	210819	78,00
931257	210802	84,50



282359

**LAMA PER TRITACARNE**

codice	adatto a	€
282359	210802	10,35
282076	210819	16,25

TRITACARNE 198

- Ideale per la produzione di piccole quantità di insaccati, non per uso commerciale.
- Struttura in alluminio.
- Tramoggia in metallo pressofuso con coperchio antipolvere.
- Pestello in plastica.
- Coclea in alluminio e coltello in acciaio.
- 2 dischi per taglio da 65,8 mm con fori da 4 mm, 7 mm di diametro.
- 3 imbusti 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	275x190x(H)347	207,35



Tre tubi per salsicce inclusi

Vite senza fine in alluminio, lama in acciaio



210864



Piatto per carne-coperchio antipolvere

Tramoggia in speciale lega di alluminio



Guarda il video



Incluso interruttore per manzo e maiale



Guarda il video

INTENERITORE ELETTRICO

- Dimensione massima pezzo della carne
- 160 mm di larghezza 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	465x220x(H)430	1 007,50



975305



975329

CILINDRI PER POLLO

- Da utilizzare con il batticarne elettrico HENDI 975305.
- Cassa in acciaio inossidabile.
- 2 rulli pressori in polipropilene.
- Lunghezza rulli 180 mm.

codice	mm	€
975329	235x130x(H)120	233,35



975312

CILINDRI PER SHOARMA

- Da utilizzare con il batticarne 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



976180

CILINDRI PER MANZO E MAIALE

- Da utilizzare con il batticarne elettrico HENDI 975305.
- Cassa e coltelli in acciaio inossidabile.
- Le dimensioni massime della carne sono 160 mm di larghezza e 30 mm di spessore.

codice	mm	€
976180	235x130x(H)120	302,25

MACCHINA PER SALSICCIE

18/8

stainless steel

CAPACITÀ FINO A

10 L



Guarda il video

Sistema di ingranaggi durevole –
realizzato in acciaio temprato

Le parti che entrano in
contatto con gli alimenti
vengono facilmente
rimosse, facilitando il
riempimento e la pulizia

282151

282151

Realizzato in acciaio
inossidabile

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 imbusti 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	363,35
282151	10	415x315x(H)690	406,25



Con un set di 4 tubi in acciaio
16/22/32/38 mm



282113

PRESSA PER HAMBURGER

- Produce hamburger Ø130 mm.
- I componenti a contatto con la carne sono realizzati in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento inferiore in alluminio anodizzato.
- Comoda leva per rimuovere i polpettoni di hamburger dalla tazza della pressa.
- Contenitore per fogli divisorii.

codice	mm	€
282113	320x250x(H)300	304,85

FOGLI PER PRESSA

- Realizzati in cellulosa trasparente.
- Resistenti alle alte temperature e biodegradabili.
- Ø130 mm.
- Imballo da ± 1400 pezzi.

codice	quantità	mm	€
282120	1255	Ø130	61,75



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



513033



PRESSA DA TORTILLA

- Per Tortillas max Ø200mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento rosso all'esterno.

codice	mm	€
513033	685x250x(H)200	25,95





AFFETTATRICI PROFI LINE

- Destinata ad un uso commerciale professionale.
- Struttura in alluminio rivestito, con piedini antiscivolo.
- 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.



Guarda il video



210031



210048

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	400x400x(H)330	506,35

AFFETTATRICE PROFI LINE 220

- Diametro lama: 220 mm.
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 15 mm.
- Spessore Massimo: 150 mm.

codice	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	562,25



210000



210017

AFFETTATRICE PROFI LINE 250

- Diametro della lama 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 15 mm.
- Massimo spessore: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	648,05

AFFETTATRICE PROFI LINE 300

- Lama Ø 300 mm
- Regolazione dello spessore di taglio fino a 15 mm.
- Spessore Massimo: 200 mm.

codice	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	1 072,50



Spessore di taglio facile da regolare



Carrello con sistema di bloccaggio



Supporto per prodotti pesanti



970294

AFFETTATRICE PROFI LINE 220 RED EDITION

- Lama da 220 mm.
- Spessore di taglio fino a 15 mm.
- Massimo spessore affettabile 150 mm.
- Rifinitura speciale rossa.

codice	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	581,75



210086

AFFETTATRICE PROFI LINE 250 RED EDITION

- Diametro della lama 250 mm.
- Regolazione dello spessore fino a 15 mm.
- Massimo spessore: 180 mm.

codice	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	666,25



975732

LAMA ANTIADERENTE

- Per il taglio di formaggio.

codice	adatto a	mm	€
975800	210031	ø195	116,35
975732	210048	ø220	142,35
975749	210000	ø250	172,25
975756	210017	ø300	211,25



901915

LAME DI RICAMBIO PER AFFETTATRICI ELETTRICHE

- Sostituisci le tue lame per prolungare la vita utile della tua affettatrice elettrica.
- Per l'uso con le affettatrici HENDI Profi Line 210215, 210017, 210086.

codice	mm	€
901915	ø250	194,35
901922	ø300	253,50



PELATATE KITCHEN LINE



- Destinato all'uso professionale, ideale per cucine industriali, cucine istituzionali o qualsiasi cucina che deve sbucciare velocemente grandi quantità di patate e altri ortaggi a radice.
- 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; consente 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.



229217

PELATATE KITCHEN LINE 10KG

- Capacità di 10 kg di patate per carico, può pelare da 140 a 200 kg all'ora.
- Peso: 39,6 kg.

codice	V	W	mm	€
229217	230	750	622x540x(H)857	1 943,50



229200

PELATATE KITCHEN LINE 5KG

- Capacità di 5 kg di patate per carico, può pelare da 70 a 100 kg all'ora.
- Peso: 39,2 kg.

codice	V	W	mm	€
229200	230	550	622x540x(H)802	1 813,50



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).

CAPACITÀ MASSIMA

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	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 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



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.



HENDI BLEND FRULLATORE A IMMERSIONE

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Struttura in plastica ABS e acciaio 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	230	250	ø71x(H)444	128,05

PER
CONTENITORI
E GASTRONORM
CON CAPACITÀ
DA 1 A 4 LITRI

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

222157

LAME RIVESTITE IN TITANIO

3 volte più duraturo e resistente
al logorio.
DURATA TITANICA

PIÙ POSSIBILITÀ

Il braccio del miscelatore
misura 20 cm e consente
di lavorare con recipienti
più grandi.

STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Per uso professionale come preparazione di zuppe di verdure, salse, ripieni, maionese, passata di pomodoro, miscele di gelati, ecc.
- Velocità di miscelazione variabile: 4.000-16.000 giri/min.
- Motore ventilato resistente in un involucro in poliammide nero opaco.
- Con cavo lungo 2,5 m con una spina con messa a terra.



MOTORE PER FRULLATORE AD IMMERSIONE - VELOCITÀ VARIABILE 350W

codice	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x416	159,25

MOTORE PER FRULLATORE AD IMMERSIONE - VELOCITÀ VARIABILE 500W

codice	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x416	181,35

BRACCIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

- Braccio e lama in acciaio.
- Adatto al frullatore a immersione Kitchen Line 221884, 221891.
- Incluso kit di rimozione lame.

codice	mm	€
222232	(L)300	116,35
222225	(L)250	103,35
222249	(L)400	128,05
222256	(L)500	142,95

FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE MOD.221884 & 221891

- Si compone di due elementi di acciaio inox.
- Installazione facile e sicura al blocco motore.

codice	mm	€
222263	(L)250	128,05

FRULLATORE A IMMERSIONE KITCHEN LINE 160 - CON VELOCITÀ VARIABILE

- 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	220	ø75x(H)464	181,35

FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE 222140

- Si compone di due elementi di acciaio inox.
- Installazione facile e sicura al blocco motore.

codice	mm	€
222164	(L)185	120,25



FRULLATORI AD IMMERSIONE PROFI LINE

- Versione professionale.
- Struttura in fibra di Nylon rinforzata.
- Asta e lama in acciaio.
- Facile da pulire.



Dotato di display digitale.



250 mm



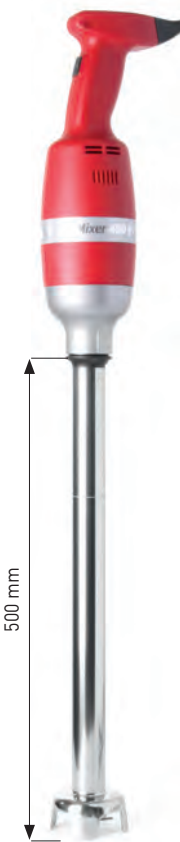
300 mm



400 mm



500 mm



POTENZA EXTRA
500W



codice	224328	224335	224397	224359	224052
	Mixer ad immersione 250 - con velocità fissa	Frullatore ad immersione Profi Line 300 - con regolazione della velocità	Frullatore a immersione Profi Line 400 - con velocità variabile	Frullatore ad immersione Profi Line 500 - con velocità regolabile	Frullatore a immersione Profi Line 500 set
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)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
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



FRUSTA PER FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 300, 400 & 500

- Composto da due fruste.



codice	mm	€
224342	ø120x(H)330	253,50



934029

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

codice	mm	€
934029	365x130x(H)70	55,25



MIXER A IMMERSIONE PROFI LINE 400 - VELOCITÀ REGOLABILE, 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)350	909,35



224380



FRULLATORE AD IMMERSIONE VELOCITÀ VARIABILE CON FRUSTA E STRUTTURA A PARETE

- Per uso professionale in gelaterie, ristoranti, cucine di hotel per la preparazione di miscele di gelato, passate di verdura, salse, ripieni, maionese, passata di pomodoro, pesto, ecc.
- Include azionamento del miscelatore a velocità variabile, braccio di miscelazione, braccio per montare e struttura a parete.
- Alloggiamento in resistente poliammide, nero opaco.
- Braccio per montare, lungo 250 mm, composto da due fruste in acciaio inox.
- Braccio di miscelazione lungo 400 mm e lama in acciaio inox.
- Per pietanze fino a 60 l per mescolare e 50 l per montare.
- Velocità: 4.000-16.000 giri/min.
- Peso (solo motore): 2,35 kg

codice	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x416	422,50



222393



FRULLATORE A IMMERSIONE 250V CON VELOCITÀ REGOLABILE

- 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)555	552,50



224373



BLACKBOLT

UN NUOVO SUPER POTERE PER LA CUCINA

POTENZA
1500 W



FUNZIONI SELEZIONATE



impastare



pan di Spagna



panna montata



sbattere gli albumi a neve

BLACKBOLT MISCELATORE PLANETARIO HENDI

- 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, torta alla spugna, panna montata, uova montata.

codice	V	W	mm	€
221570	230	1500	460x310xH379	843,70

Tutte le informazioni su BLACKBOLT sono disponibili su www.hendiblackbolt.com



MODULO NASTRO A V
Pronto per un uso intensivo quotidiano.

STRUTTURA
Solida ed elegante, realizzata in alluminio ad alta resistenza.

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.

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)

COPERCHIO CON DISPENSER
Comodo per aggiungere ingredienti mentre in uso, senza preoccuparsi di sporcare il piano di lavoro.



Gancio per impasto
acciaio inossidabile AISI 304



Frustra per montare
acciaio inossidabile AISI 304



Mixer 1
materiale sintetico POM



Mixer 2
acciaio inossidabile AISI 304



Ciotola - 7 litri
acciaio inossidabile AISI 304



Rimanere al sicuro e proteggersi

- 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.



Include un 805572 GRATUITO 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.



SIGILLATORE VASSOIO COMPATTO

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Dotato 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)170 mm.
- Dimensione massima del rullo: larghezza 187 mm, ø170 mm - pellicola venduta separatamente (codice: 970720).

codice	V	W	mm	€
330005	230	700	610x214x(H)190	1 137,50

**MATRICE SIGILLANTE PER VASCHETTE HENDI**

- Realizzato in alluminio lucidato.
- Guarnizione in silicone nero.

forme	codice	taper	€
	805572	recipiente 227x178 mm	155,35
	805589	2x recipiente 178x113 mm	155,35
	805596	recipiente a due compartimenti 227x178 mm	155,35
	805619	recipiente tondo ø165 mm	155,35
	805626	recipiente a tre compartimenti 227x178 mm	155,35

forme	codice	taper	€
	805633	2x recipienti tondi ø115 mm	155,35
	805640	recipiente Colt a due compartimenti 227x178 mm	155,35
	805657	2 recipienti (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	155,35
	805664	recipiente 187x137 mm	155,35

PELLICOLA PER SIGILLANTI PET/CPP PEEL 12/40

- Destinato al confezionamento di vaschette per alimenti in PET 12 / CPP 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.
- Peso del rotolo della pellicola: ca. 2,9 kg.
- Adatto per termosigillante HENDI (330005).

codice	€
970720	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.



975398

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualità.
- 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.



975268

codice	975398	975268	975275
dimensioni	359x429x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensioni camera	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
barra saldante	295 mm	300 mm	350 mm
capacità pompa ad aria	77 l/min	133 l/min	333 l/min
potenza/voltaggio	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	1 267,50	1 787,50	2 015,00



Guarda il video

NEW



936801

NASTRO IN TEFLON PER BARRA DI TENUTA SUPERIORE

- Larghezza 65 mm, lunghezza 1 metro.
- Per macchine HENDI Vacuum

codice	€
936801	12,95

MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFI LINE

- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Con funzione per marinata.
- 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.



201435

codice	201435	201442
dimensioni	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensioni camera	300x350x(H)110 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	27 kg	58,8 kg
€	1 423,50	2 463,50



970362

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	370x280x(H)170	682,50



975374

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	410	230	550	490x260x(H)145	415,35



970638

ACCESSORIO PER SACCHETTI IN ROTOLO PER ART.975374

- 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	29,85

SACCHETTI PER SOTTOVUOTO



SACCHETTI PER COTTURA SOTTO VUOTO

- 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



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



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO IN ROTOLO - 2 PEZZI

- 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	€
971062	2	6000x200	11,65
971079	2	6000x280	15,95



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

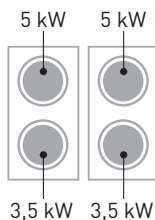


18/8

stainless steel



237687



FORNELLO A INDUZIONE A 4 FUOCHI

- Progettato per cucine professionali per preparare più piatti contemporaneamente.
- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, rinforzato con telaio.
- 2 piani cottura a induzione separati, 320x560 mm ciascuno, realizzati in vetro temperato spesso 5 mm.
- Dotato di 2 bruciatori a induzione da 5000 W e 2 da 3500 W.
- Risparmio energetico fino al 60% rispetto alle cucine elettriche standard.
- 4 manopole di controllo indipendenti, 11 livelli di potenza tra cui scegliere.
- Lavoro sicuro e confortevole grazie alla generazione di calore solo a contatto 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 ø260 mm.
- Carico massimo consentito per piani cottura: 100 kg.
- Piedini regolabili (±30 mm) per un perfetto livellamento della cucina.
- Il rack offre ampio spazio di conservazione per pentole, gastronom o altri accessori.
- L'unità non è dotata di spina.
- Attenzione: l'unità deve essere collegata all'alimentazione da un elettricista.

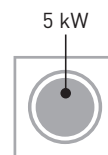
codice	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x700x(H)870	3 373,50

18/8

stainless steel



237670



CONTENITORE 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	400x400x(H)380	903,50



INDUZIONI KITCHEN LINE



- 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 Ø230 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 sulla induzione: 15 kg.

codice	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	128,05

INDUZIONE 3500W KITCHEN LINE

- 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 sulla induzione: 20kg.

codice	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	292,50





Struttura robusta in acciaio inox

Ventilazione di alta qualità

Controlli sensibili al tocco



 min Ø120 mm
 max Ø230 mm

3500 W
 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
- Campo 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 del forno: 2x15 kg

codice	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	269,75

PIANO CALDO AD INDUZIONE KITCHEN LINE

- Piastra a induzione unica con una serpentina a induzione rettangolare che mantiene calde le pentole offrendo libertà di posizionamento.
- Potenza regolabile in 11 livelli tramite una manopola.
- Gamma di temperatura: 40-100°C.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo sulla induzione: 15 kg.



codice	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)62	191,75



FORNELLO AD 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	327x425x(H)100	292,50



FORNELLO AD 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 piedi.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	337,35



FORNELLO AD 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 piedi.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.

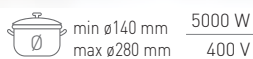
codice	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	406,25



FORNELLO A INDUZIONE WOK MODELLO 3500

- Ideale per la preparazione di pasti nutrienti.
- Esterno interamente in acciaio inox.
- Con filtro per il grasso da pulire facilmente.
- Con regolazione digitale dell'energia.
- Risposta immediata a alto-basso.
- Da usarsi esclusivamente con la padella wok 239773
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.

codice	-	V	W	mm	€
239766	unità di induzione	230	3500	340x450x(H)120	406,25
239681	set	230	3500	340x450	536,20



239322



239346

FORNELLO AD 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 piedi.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.
- Carico massimo consentito del forno: 30 kg.

codice	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	617,50

FORNELLO AD 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 in metallo 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 del forno: 20+20 kg.

codice	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	1 267,50



239681



239773

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


S.S.
stainless steel

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 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	296x370x(H)46	116,95



239230


 min ø120 mm
max ø260 mm

 2000 W
230 V


239209


 min ø120 mm
max ø260 mm

 1800 W
230 V

ABS
plastic

FORNELLO AD INDUZIONE 1800

- Esterno in plastica.
- Regolazione digitale dell'energia, della temperatura e del timer.
- Il regolatore risponde immediatamente a alto-basso.
- Carico massimo consentito sul fornello: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	97,50



209509

AL
aluminium

SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio.
- Su base isolata.
- Riscalda automaticamente fino a 95°C.
- Può essere utilizzato in combinazione con: 707906, 707968, 707951, 707944.

codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	242,45



FORNELLO AD INDUZIONE 800W

- Superficie superiore in 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 a sfioramento può essere montato in remoto.
- Può essere utilizzato per chafing dish, dotandolo di adattatore speciale.
- Adatto anche per l'installazione drop in con l'anello disponibile separatamente [239186].

codice	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	126,75



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 fornello a induzione 800 W è venduto separatamente.

codice	mm	€
239186	ø270x(H)17	14,25



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	350x350	146,25

Due riscaldatori
al quarzoIlluminazione
sotto ripiano

233962

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	650x467x(H)630	877,50



233726



233733



VETRINA CALDA A 3 RIPIANI

- Dotata di doppi vetri e vetro frontale curvo.
- Accesso tramite due ante scorrevoli posteriori.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di illuminazione LED.
- Con 3 ripiani cromati regolabili in altezza.
- Regolatore di temperatura e display.
- Range di temperatura: 30/90°C

codice	-	V	W	mm	€
233726	120 litri	230	1100	678x568x(H)686	825,50
233733	160 litri	230	1500	857x568x(H)686	942,50

LED lighting

sliding doors





273982

VETRINA CALDA AD UN RIPIANO

- Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo.
- Struttura in acciaio.
- Grande portello posteriore per un comodo rifornimento.
- Pulizia facilitata.
- Cassetto raccogli briciole rimovibile.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Inclusa griglia GN 1/1 a maglia fine adatta per piccoli prodotti.



codice	-	V	W	mm	€
273982	Singola	230	400	554x376x(H)311	484,25



273999

VETRINA CALDA A DUE RIPIANI

- Fianchi in vetro temperato con frontale ricurvo.
- Struttura in acciaio.
- Grande portello posteriore in vetro per un comodo accesso.
- Pulizia facilitata.
- Con cassetto raccogli briciole estraibile.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Incluse due griglie GN 1/1 a maglia fine per piccoli prodotti.



codice	-	V	W	mm	€
273999	Doppia	230	400	554x376x(H)432	617,50



Vassoio di scolo

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.
- 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	460x448x(H)785	812,50



233740

7 teglie
500 W
230 V



229064

ESSICCATOIO KITCHEN LINE

- Per essicare 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	7 teglie	230	500	345x450x(H)315	214,50

Controlli facili.



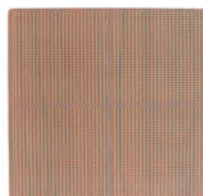
Con maglia fine per asciugare piccoli oggetti.



VASSOIO DI RACCOLTA IN PLASTICA PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

- Per l'uso con i disidratatori alimentari HENDI 229002 229019 229033 229064.

codice	€
941461	6,50



NEW

941461

ESSICCATOIO PROFI LINE

- 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	340x450x(H)311	240,50



Guarda il video

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	417x535x(H)430	422,50

VASSOIO DI RACCOLTA PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

- Per HENDI Profi Line Disidratatore alimentare 229026

codice	€
946190	7,80

TAPPETINO PER SPEZIE PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

- Per il disidratatore alimentare HENDI Profi Line 229026

codice	€
946268	6,50

6 teglie
600 W
230 V



229033

10 teglie
1000 W
230 V

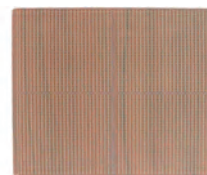


229026

NEW



946190



946268

NEW



Inclusa teglia per residui



Pannello di controllo digitale di facile utilizzo



Camera da 10 teglie



Portaciambelle
pieghevole



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 frittiture.
- 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.

Grazie alla "zona fredda"
i residui di frittura vengono
raccolti al di sotto del
riscaldatore, aumentando
la qualità dell'olio.



Rubinetto
di scarico

codice	litri	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	643,50

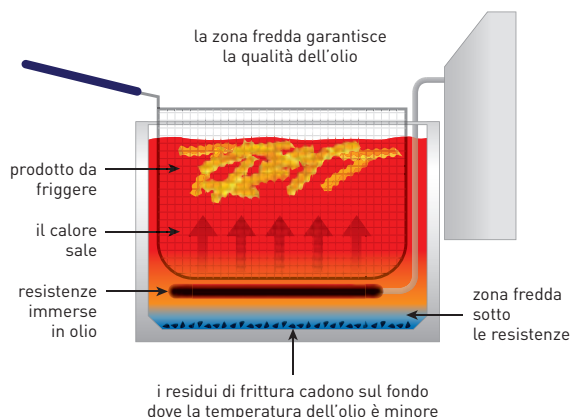


FRIGGITICI PROFI LINE

- 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.

18/0

stainless steel



209424



XL
10L

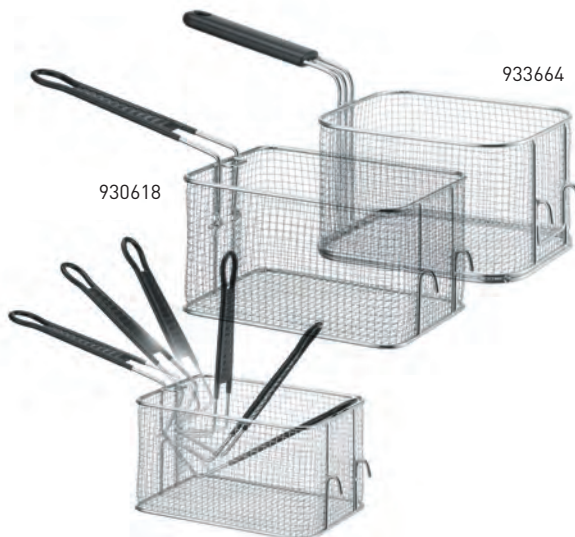
FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 10L, 400 V

- Friggitrice da 400V molto potente, permette alla resistenza di utilizzare 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	302x687x(H)375	506,35

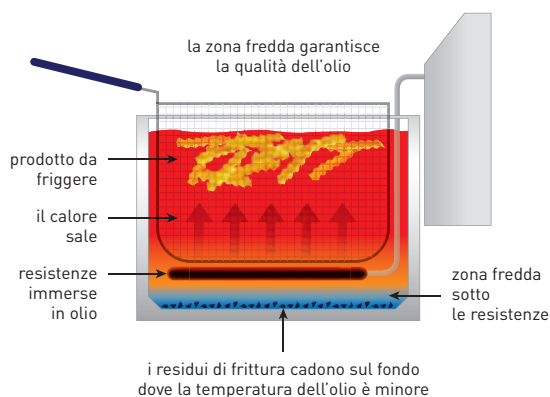
CESTELLO PER FRIGGERE

codice		€
930618	Friggitrice da 4 litri 205808 205846	19,50
930632	Friggitrice da 6 litri 205815 205853	28,60
930656	Friggitrice profonda da 8 litri 205822 205839	32,50
933664	Friggitrice profonda da 8 litri 207208 207307 209202 209301	39,00
944387	Friggitrici a induzione 215012 215029	45,50
961247	Friggitrice profonda da 10 litri 209424	45,50



FRIGGITRICI PROFI LINE DIGITALI

- La gamma Profi Line di friggitrici da tavolo è realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Elemento con funzione di spegnimento quando rimosso.
- 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 frittura 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.



18/0
stainless steel

Cestelli per friggere
a pagina 165.



8 l
3500 W
230 V

207369



2x 8 l
2x 3500 W
230 V

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	300x515x(H)345	388,05

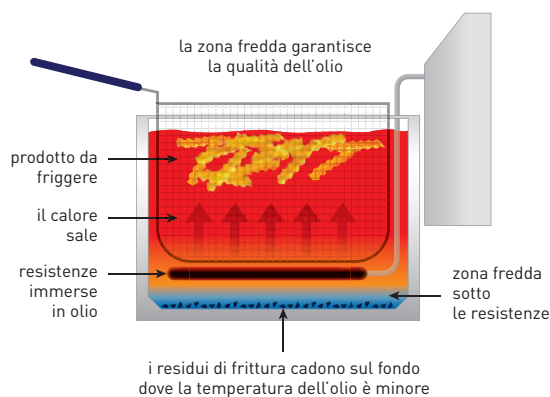
FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

- Chiaro pannello di controllo digitale con funzione di temperatura e timer.

codice	litri	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	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



207307

18/0
stainless steel



FRIGGITRICE PROFI LINE - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	302,25

FRIGGITRICI PROFI LINE - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	597,35



209202



209301

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	350,35

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)350	636,35

18/0

stainless steel



205808



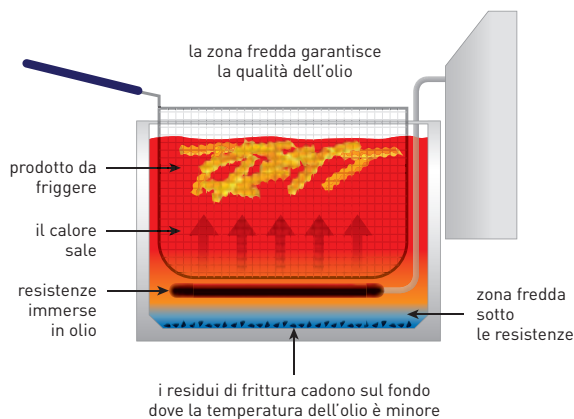
205839

FRIGGITRICE KITCHEN LINE

- Struttura e vasca in acciaio.
- Elemento removibile con una funzione di disinserimento quando rimosso.
- Contenitore removibile, per una migliore pulizia.
- Lampada 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	217x380x(H)300	162,50
205846	4+4	230	3000+3000	470x420x(H)330	315,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	178,75
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)290	347,75
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	194,35
205839	8+8	230	3500+3500	550x430x(H)345	376,35

Cestelli per friggere
a pagina 165.



4 l

4+4 l

6 l

6+6 l

8 l

8+8 l



205808



205846



205815



205853



205822



205839



215012



215029

S.S.
stainless steel

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO

- 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.

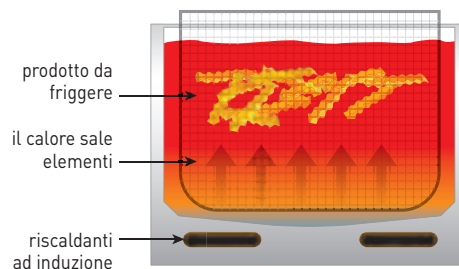
Cestelli per friggere
a pagina 165.

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	518,05

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

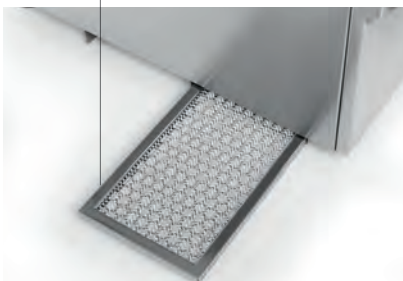
codice	litri	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	1 038,05



Con rubinetto di scarico,
più facile da svuotare



Con filtro per
proteggere gli induttori



Comodo bordo per
appoggiare il cestello





Bulbo a infrarossi.
919200 incluso

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	€
273869	Argento	230	250	ø275x(H)250	99,45
273876	Rame	230	250	ø275x(H)250	99,45
273845	Nero	230	250	ø275x(H)250	99,45



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
273890	Rame	230	250	ø175x(H)250	87,75
273852	Nero	230	250	ø175x(H)250	87,75



BULBO A INFRAROSSI

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso domestico, emette una luce rossa calda.
- Infrangibile, con raccordo normale [E27].

codice	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	18,15



919217



919200

BULBO A INFRAROSSI.

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso domestico, emette una luce bianca brillante.
- Infrangibile, con raccordo normale [E27].
- Resistente agli urti, standard [E27].

codice	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	18,15



Bulbo a infrarossi.
919200 incluso

273913

273906



SCALDAVIVANDE A LAMPADE INFRAROSSE, 2

- 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	500	453x360x(H)790	178,75
273913	Nero	230	500	453x360x(H)790	188,50



PIASTRA GRILL 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

Raschiatori
e tornitori **83**



203125

GRIGLIA

- Superficie utile 330x270 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	€
203125	Liscia	230	2000	300x420x(H)225	357,50



203149

GRIGLIA

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	€
203149	Liscia	230	2400	550x420x(H)240	480,35



203156

GRIGLIA METÀ RIGATA

- Superficie utile 518x328 mm, SX 259 mm liscia a DX 259 mm rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203156	1/2 liscia, 1/2 rigata	230	2400	550x380x(H)240	506,35



203170

GRIGLIA RIGATA

- Superficie utile: 518x328 mm, rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203170	Rigata	230	2400	550x420x(H)240	571,35



203163

GRIGLIA 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	720x530x(H)250	708,50

GRIGLIE A CONTATTO

- Perfette per grigliare e riscaldare pane, pezzi di carne, salsicce, verdure, ecc.
- Griglie in ghisa vetrificata, facili da pulire e mantenere.
- Il telaio in acciaio inossidabile 18/10 garantisce resistenza.
- Gli elementi riscaldanti ad alta potenza riscaldano rapidamente le griglie.
- La temperatura può essere impostata senza interruzione, utilizzando il termostato, da 0 °C 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.
- Solleva la griglia superiore con la maniglia resistente al calore e bloccata in qualsiasi posizione grazie al sistema a molla.
- Dotato di interruttore principale con indicatore luminoso integrato, indicatore di preriscaldamento e cavo di alimentazione da 1,7 m con spina di terra.
- Con piedini in gomma, per ridurre il movimento accidentale durante l'uso.
- La spazzola per la pulizia della griglia è inclusa nel kit.

S.S.
stainless steel



Guarda il video



GRILL A CONTATTO- VERSIONE SINGOLA

- Superficie di cottura 220x230 mm.
- Rigata.

codice	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	256,75

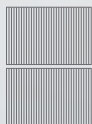
GRILL A CONTATTO- VERSIONE SINGOLA

- Superficie di cottura 220x230 mm.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	256,75



263501



GRILL A CONTATTO „PANINI”

- Superficie grill 340x230 mm.
- Rigata.

codice	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	302,25



GRILL A CONTATTO „PANINI”

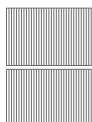
- Superficie grill 340x230 mm.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	302,25



263655

XL
→ 545 mm ←



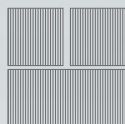
GRIGLIA A CONTATTO „PANINI” XL

- Sia la griglia superiore che quella inferiore sono rigate.

codice	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x415x(H)210	506,35



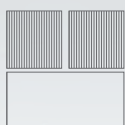
263624



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA RIGATA

- Area del grill 475 x 230 mm.
- Termostati indipendenti.
- Rigata.

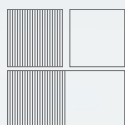
codice	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	432,25



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Area del grill 475 x 230 mm.
- Termostati indipendenti.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

codice	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	432,25



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

- Termostati regolabili indipendentemente.
- Superficie del grill 475x230 mm.
- 1/2 liscia, 1/2 rigata.

codice	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	432,25

263709



Il motore può girare
da entrambe le parti

Ampi pannelli
riflettenti

Teglia di recupero
facilmente rimovibile

Dotato di 4
bruciatori



226001

KEBAB GAS PROFI LINE

- Per gas naturale, può essere convertito al gas propano con il set convertitore incluso.
- Dotato di termocoppia.
- Regolazione della distanza dal Grill.
- Bruciatori 12 kW.
- Consegnato con schermi riflettenti.
- Lunghezza Grill: 900 mm.
- Capienza: fino a 80 kg.
- Peso 30 kg.

codice	kW(HS)	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	1 527,50

18/0
stainless steel

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 60 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.
- Affilatura per lama inclusa.
- Peso 1 kg.

codice	V	W	mm	€
267240	230	80	202x152x(H)182	172,25



267240

Al S.S.
aluminium stainless steel

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 1,3 kg.

codice	V	W	mm	€
267257	230	80	199x152x(H)184	258,05



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

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Ideale per affettare qualsiasi tipo di carne arrosto come: kebab, shawarma, 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)115	388,05



267264

SOUS-VIDE SISTEMA

- 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.



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

SOUS VIDE SISTEMA GN 1/1

- Dotato di maniglie e rubinetto.
- 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	litri	V	W	mm	€
225448	20	230	600	540x335x(H)310	536,25

SOUS VIDE SISTEMA GN 2/3

- Con maniglie
- Forno di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	litri	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	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



222645

IVIDE SOUS VIDE AD IMMERSIONE 2.0

- Per una maggiore sicurezza, l'asta si spegne quando viene rimossa dal bagno d'acqua.
- Possibilità di controllo WiFi, applicazioni disponibile per dispositivi iOS e Android.
- L'applicazione aiuta gli utenti a calcolare il tempo e la temperatura, con più di 600 ricette pre-caricate.
- Le temperature possono essere impostate tra 5°C e 90°C in incrementi di 0,1°C.
- Può riscaldare fino a 30 litri di acqua.
- Può far circolare 12 litri d'acqua al minuto.
- Il display illuminato mostra la temperatura e l'ora di funzionamento, facile da usare.
- Tutto il corpo è resistente all'acqua IPX7 (immersione).

codice	V	W	mm	€
222645	230	1200	63x97x(H)344	194,35



864210



COPERCHI PER CONTAINER 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	19,45
864203	GN 1/1	530x325	24,65



222997



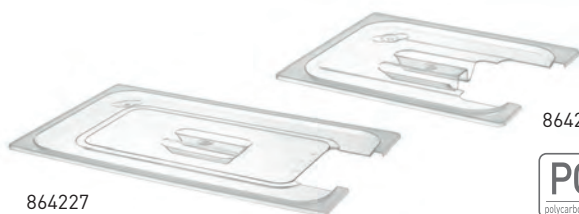
IVIDE PLUS SOUS VIDE AD IMMERSIONE

- Circolatore termico sous vide ad alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touch screen da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura rotondo o piano con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Ottime prestazioni fino a 80 litri.
- Temperatura di esercizio da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- È possibile gestire più macchine da un'unica app.
- Offre un'eccezionale stabilità della temperatura.
- Protezione nel caso di uso accidentale senza acqua.
- Pompa di circolazione per eliminare i punti caldi e freddi.
- Sensore di temperatura per evitare sovraccarichi e surriscaldamento.
- IPX7, in grado di resistere agli schizzi e all'immersione accidentale.

App:

- Controllo preciso della temperatura da qualsiasi luogo.
- Una raccolta di oltre 600 ricette.
- Il nostro calcolatore Sous Vide: abbiamo svolto tutti i test e le ricerche per te, il che significa che non devi più cercare informazioni su internet.
- Ricetta di memoria: memorizza i tuoi tempi e le temperature.
- Storico delle cotture effettuate: per un maggiore controllo HACCP, conserva lo storico delle temperature delle ultime 10 cotture.
- Cottura multi dispositivo: È possibile gestire più macchine da un'unica app.
- Notifiche per confermare quando l'acqua è a temperatura e il cibo è cotto.
- Tempo di cottura completo, non preoccuparti, l'app vuole mantenere il cibo alla temperatura ottimale per la conservazione.

codice	V	W	mm	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	877,50



864234

864227



COPERCHIO GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

- Con apertura per sous vide stick 222997.
- Adatto anche per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inossidabile.

codice	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	18,15
864227	GN 1/1	530x325	23,35



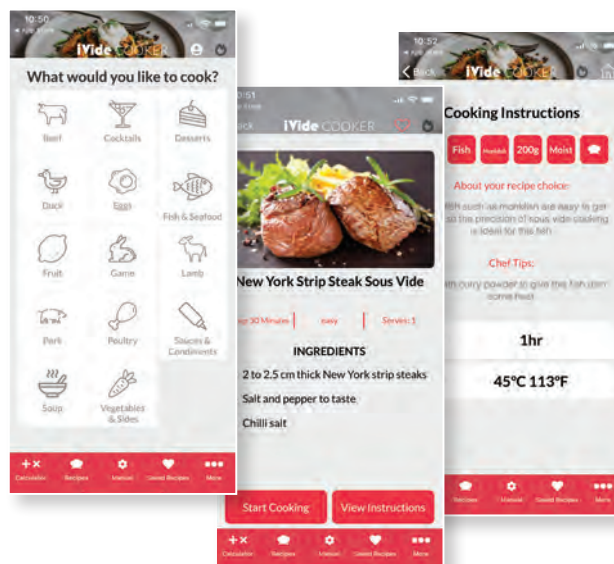


222638

IVIDE PLUS JUNIOR

- Circolatore termico sous vide di alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touchscreen ad alta risoluzione da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura tondo o piatto con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Migliori prestazioni fino a 45 litri.
- Temperatura di lavoro da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- Wi-Fi abilitato, può essere controllato dall'app sousvidetools.
- È possibile gestire più macchine da un'unica app.
- Il dispositivo di protezione per basso livello di acqua spegne la sous vide in caso di uso accidentale senza.
- Pompa di circolazione per eliminare i punti freddi e caldi.
- IPX7, può resistere a schizzi e immersione accidentali.

codice	V	W	mm	€
222638	230	1500	159x121x(H)285	518,05





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 tè 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





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 tè o spezie.
- Braciore 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



CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

- Realizzato in vetro borosilicato, dotato di sfiato in silicone per trattenere il tubo di un infusore di fumo.
- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

codice	-	mm	€
199664	Campana per piatti	ø260x(H)174	103,35
199657	Campana per cocktails	ø130x(H)282	42,25



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	24,65



ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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

TRUCIOLI IN LEGNO AROMATICO

- Trucioli in legno ottenuti da nobili specie decidue e da frutto, nonché dal legno di botti di alcool stagionati come vino rosso, whiskey e cognac.
- Raccomandiamo gli ultimi due tipi agli intenditori di liquori, per la straordinaria esperienza di resa.
- Confermiamo che questa è una soluzione autentica, i prodotti arrivano da frammenti di vecchie botti in cui

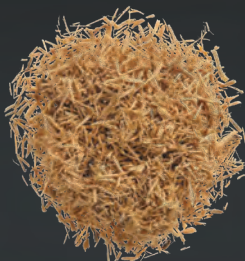
i summenzionati alcolici sono stati messi a fermentare per anni!

- Nella nostra offerta troverai un delicato aroma e due tipologie di trucioli: fini e medi.
- Usali nel processo di affumicatura, non otterrai solamente un sapore e aroma eccellente in ogni piatto, ma anche una presentazione ad effetto WOW!



Trucioli finissimi

per l'uso con pistole da fumo e infusori di fumo



Piccole scaglie per affumicare

da utilizzare direttamente sul carbone o in combinazione con un vassoio o una scatola per affumicare.



Scaglie per affumicare



QUERCIA



FAGGIO



AGRUMI



PESCA



MANDORLA



OLIVA

Trucioli finissimi



codice	199787	199183	199213	199237	199220	199190
peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
€	8,45	8,45	8,45	8,45	8,45	8,45

Piccole scaglie per affumicare



codice	199282	199275	199305	199329	199312	199299
peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
€	14,25	14,25	14,25	14,25	14,25	14,25

Scaglie per affumicare



codice	199374	199367	199398	199411	199404	199381
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	13,65	13,65	13,65	13,65	13,65	13,65



		VINO ROSSO	WHISKY	COGNAC
Trucioli finissimi				
	codice	199244	199251	199268
	peso	700 g	700 g	700 g
	€	8,45	8,45	8,45
Piccole scaglie per affumicare				
	codice	199336	199343	199350
	peso	700 g	700 g	700 g
	€	14,25	14,25	14,25
Scaglie per affumicare				
	codice	199428	199435	199442
	peso	3 kg	3 kg	3 kg
	€	13,65	13,65	13,65



ASSORTIMENTO TRUCIOLI PER AFFUMICARE - SET DI 9 AROMI

- Da utilizzare con infusori/pistole per affumicare a freddo.
- Assortimento di 9 diversi tipi di scaglie aromatiche molto fini.
- Aromi inclusi in questo set: mandorlo, faggio, agrume, cognac, quercia, ulivo, pesco, vino rosso e whisky.

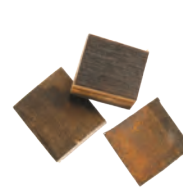
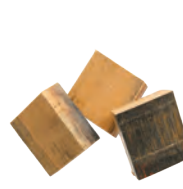
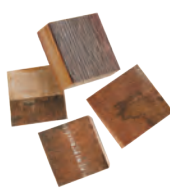
codice	peso (kg)	€
199794	1.35	51,95

SCAGLIE GRANDI

- Destinate a temperature medio-alte.
- Ideale per forni per pizza, forni da esterno e barbecue - da bruciare direttamente sulla carbonella.
- Aroma unico.
- Rafforza il gusto dei tuoi piatti preferiti.
- Prodotto dal miglior legno o dalle migliori botti da invecchiamento.
- La nostra offerta comprende scaglie realizzate da:
 - botti di vino, whisky o cognac;
 - legno di faggio, ulivo, agrume, mandorlo o pesco.



	PESCA	FAGGIO	AGRUMI	QUERCIA	MARABU AL CARBONE
codice	199503	199459	199480	199466	199541
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	10 kg
€	29,25	29,25	29,25	29,25	33,75



	MANDORLA	OLIVA	VINO ROSSO	COGNAC	WHISKY
codice	199497	199473	199510	199534	199527
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	29,25	29,25	29,25	29,25	29,25



TEPPANYAKI GRIGLIE

- Impilabile, termostato regolabile in continuo sulla spina.
- Robuste maniglie per un trasporto sicuro.
- La piastra Teppan-Yaki è facile da pulire.
- Superficie della piastra antiaderente.



PIASTRA PER GRILL „TEPPANYAKI”

- Dimensioni della griglia: 440x230mm.

codice	V	W	mm	€
238608	230	1800	526x230x(H)120	51,95

PIASTRA PER GRILL „TEPPANYAKI”

- Dimensini della griglia: 892x220 mm.

codice	V	W	mm	€
238301	230	1800	1023x220x(H)112	113,75

PADELLA DA PARTY

- 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	€
239605	230	1600	ø620x(H)190	113,75
239506	230	1400	ø500x(H)190	58,45



239605

TERMOSTATO E CAVO PER PADELLA DA PARTY

- Sostituisci il termostato con cavo rotto o perso per prolungare la durata delle padelle da party.
- Da utilizzare con padelle da party 239506 e 239605.

codice	€
239599	16,85

239506





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

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
- caricare altre ricette.

Caratteristiche aggiuntive:

- creazione di un archivio di ricette
- 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
- Volume della vasca: 4,5 l
- Potenza di riscaldamento: 1000 W
- Potenza motore: 1000 W
- Potenza di miscelazione: 1400 W
- Alimentazione totale: 1400 W
- Tensione: 230 V
- Peso netto/lordo: 17,2 kg/18,2 kg

codice	V	W	mm	€
221761	230	1400	210x380x(H)320	778,05
517123	Set: vasca e accessori per HENDIChef			169,00

Tutte le informazioni su HENDICHEF
sono disponibili su www.hendichef.com

BAGNOMARIA GASTRONORM



238905



238912

BAGNO-MARIA KITCHEN LINE

- Gastronorm 1/1.
- Temperature regolabile fino a 85 °C.
- Contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile dagli angoli arrotondati che lo rendono facile da tenere pulito.
- Con pulsante on/off e luce di controllo.
- Fornito senza contenitori GN.
- Adatto per contenitori gastronorm fino a una profondità di 150 mm.



codice	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	155,35

BAGNO-MARIA KITCHEN LINE CON RUBINETTO DI SCARICO

- Gastronorm 1/1.
- Temperature regolabile fino a 85°C.
- Contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile dagli angoli arrotondati che lo rendono facile da tenere pulito.
- Con pulsante on/off e luce di controllo.
- Fornito senza contenitori Gastronorm.
- Adatto per contenitori Gastronorm fino a una profondità di 150 mm .
- Con rubinetto di scarico.



codice	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	172,25

TERMOSISTEMA



201107



201206

TERMOSISTEMA 1

- Casseruola smaltata - diam. 185 mm.
- Tegame "bagnomaria" in acciaio inox on coperchio.
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo.



codice	litri	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	287,25

TERMOSISTEMA 2

- 2 Casseruole smaltate - diam. 185 mm
- 2 tegami "bagnomaria" in acciaio inox con coperchio.
- Dotato di regolatore di energia e luce di controllo.



codice	litri	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	490,05



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 sfogo.
- 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 cucchiaino.

codice	litri	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	68,25

CUOCIRISO

- Cuoce riso per circa 30 porzioni.
- Funzione di mantenimento automatica a fine cottura.
- Recipiente rivestito in materiale antiaderente.
- Completo di cucchiaino e dosatore.
- La radiazione termica avviene dal fondo e dalla parete per una cottura.
- Mantenimento ottimale.

codice	litri	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	269,75

NEW**TAPPETINO ANTIADERENTE PER CUOCIRISO**

- Per cuoceriso HENDI 240403.

codice	€
930830	7,50



930830



La pentola interna
è rimovibile



240441

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 cucchiaino di riso inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	140,35



240458

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 cucchiaino di riso inclusi.

codice	litri	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	233,35



2000 W
230 V



264119

SALAMANDRA A MURO

- Conforme alle norme IPX4.
- Può 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 teglia di recupero nella zona inferiore.

codice	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	350,35

NEW

2850 W
230 V



264126



SALAMANDRA GN 1/1

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Conforme alla norma IPX4: migliore protezione contro l'umidità.
- Può essere installato contro la parete senza richiedere staffe aggiuntive.
- Regolazione continua della temperatura: 50°-300°C.
- Con elemento riscaldante nella parte superiore.
- Dotato di termostato, timer da 30 minuti e spia luminosa.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Fornito con: griglia con manici schermati termicamente, vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 536x355x(A)192 mm.
- Lunghezza cavo: 1,5 m.

codice	V	W	mm	€
264126	230	2850	780x490x(H)310	422,50

3600 W
230 V



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	800x472x(H)456	617,50

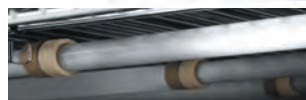
**SI RISCALDA
IN 10s**



4500 W
400 V



264331

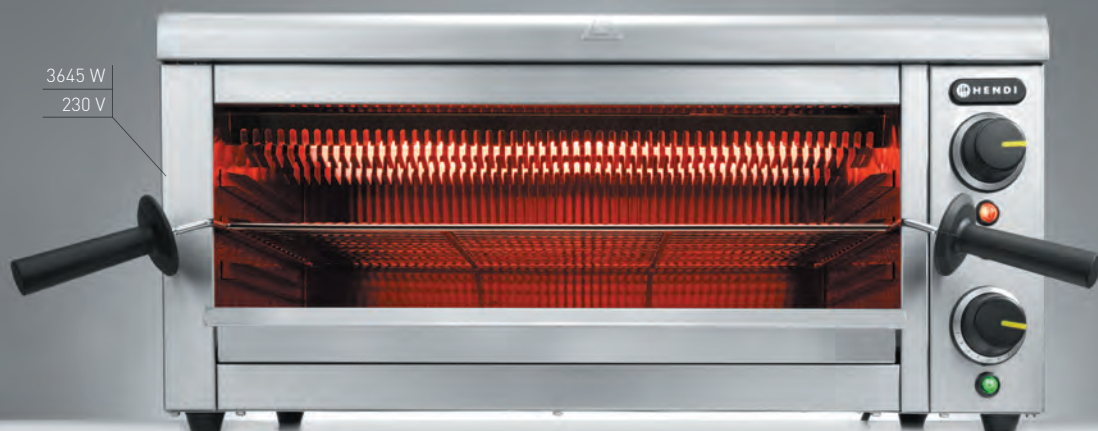


Con 9 riscaldatori al quarzo per un riscaldamento più rapido

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	685x396x(H)452	1 033,50



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 teglia di recupero nella zona inferiore.
- Conforme alle norme IPX3.

S.S.
stainless steel

SI RISCALDA
IN 10s



codice	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	518,05

S.S.
stainless steel



264607



264706

SALAMANDRA REGOLABILE 450

- Modello 450 - struttura in acciaio inox.
- Ideale per grigliare o mantenere caldi e croccanti piatti/panini.
- Termostato regolabile fino a 300 °C con luce di controllo.
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vaschetta di recupero estraibile con griglia 440 x 320 mm.

codice	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	778,05

SALAMANDRA REGOLABILE 600

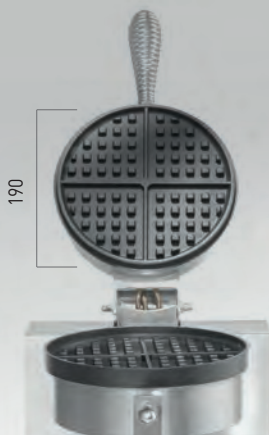
- Modello 600 - struttura in acciaio inox. Ideale per grigliare o mantenere caldi e croccanti piatti/panini.
- Termostato regolabile fino a 300 °C con luce di controllo.
- 2 zone riscaldabili separate.
- Regolabile in altezza mediante un sistema di sollevamento scorrevole.
- Vaschetta di recupero estraibile con griglia 590x350 mm.

codice	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	903,50



WAFFLE

- Prepara deliziose cialde in stile belga senza problemi, ideale per una stazione di waffle self-service.
- Puoi fare fino a 20 cialde all'ora.
- Piastre per waffle in fusione di alluminio smaltato, possono essere pulite con una spazzola.
- Le cialde misurano 190 mm e sono spesse fino a 23 mm.
- La temperatura può essere impostata tra i 50 e i 220 gradi centigradi.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.



codice	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x380x(H)590	217,75

212172



- Perfetto per tutti i tipi di esercizi di ristorazione che vogliono aggiungere queste divertenti cialde su un bastone da passeggio alla loro offerta.
- Le scanalature permettono di poter inserire il bastone e chiudere la piastra dei waffle.
- Piastre per waffle in fusione di alluminio smaltato, possono essere pulite con una spazzola.
- 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 continuamente regolabile da 50°C a 220°C.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.



212189

MACCHINA PER WAFFLE DA PASSEGGIO

- È possibile cuocere 6 cialde lollypop allo stesso tempo.
- Peso netto: 10 kg.

codice	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x335x(H)230	302,25



212165

WAFFLE DA PASSEGGIO

- È possibile cuocere 4 cialde lollypop contemporaneamente, ciascuna lunga 255 mm (senza il bastone) e a forma di cono allungato.
- Peso netto: 10,5 kg.

codice	V	W	mm	€
212165	230	1750	310x395x(H)230	302,25

PIASTRA PER WAFFLE

- Piastre per waffle in ghisa smaltata, possono essere pulite con una spazzola.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.



212103

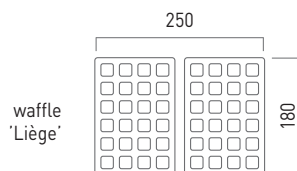
212127

212134

PIASTRA PER WAFFLE 'LIÈGE'

- Modello per waffle Liege 2 modelli quadrati 4 x 6.

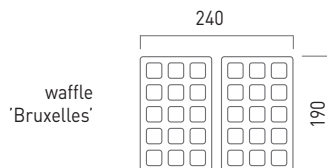
codice	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	363,35



PIASTRA PER WAFFLE 'BRUXELLES'

- Modello per waffle del Belgio, 2 modelli quadrati 3x5.

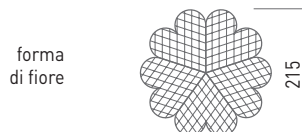
codice	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	363,35



PIASTRA PER WAFFLE CUORE

- In forma di fiore, 5 petali a forma di cuore.

codice	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	363,35



282755



282731



ZUCCHERO FILATO

- Teglia rimovibile in acciaio inossidabile, adatta per lavastoviglie.
- La teglia è fissata da 4 morsetti di sicurezza.
- Alloggiamento motore rifinito con un rivestimento rosa.
- Dotato di un cassetto per bastoncini, zucchero, coloranti, ecc.
- Interruttori separati per l'alimentazione e gli elementi di riscaldamento, con lampade integrate.
- Voltmetro che mostra la tensione effettiva.
- Il fusibile di sovraccarico protegge il motore in caso di blocco.
- Peso: 11 kg.

codice	V	W	mm	€
282731	230	1200	520x520x(H)480	422,50

COPERTURA PER MACCHINA ZUCCHERO FILATO

- Questa copertura trasparente si adatta alla macchina per zucchero filato HENDI 282731.



codice	mm	€
282755	ø520x(H)350	107,25



212028

525197

PIASTRA PER CREPES

- Progettato per fare crepes.
- Piatto di cottura Ø400 mm in ghisa con un rivestimento in ceramica.
- Distribuzione di calore molto 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	470x520x(H)160	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 dei pancake con il codice: 212028

codice	€
525197	10,35

NEW



RISCALDATORE NACHO

- Alloggiamento realizzato in alluminio e vetro temperato.
- Scomparto interno realizzato in acciaio inossidabile AISI 403.
- Dotato di vassoio rimovibile per la raccolta delle briciole.
- Temperatura di riscaldamento massima: 55 °C
- Carico massimo: 30 L

codice	V	W	mm	€
282779	230	300	320x390x(H)510	292,50



282779

NEW

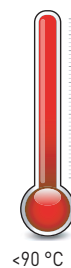
SALSA BAGNOMARIA CON DISPENSER

- Alloggiamento, molla nell'erogatore e sistema meccanico in acciaio inossidabile AISI 304.
- Elemento inferiore dell'erogatore realizzato in polipropilene.
- Rimovibile: coperchio, pompa erogatore.
- Coperchio dotato di 2 blocchi a scatto.
- Con il sensore di protezione dal surriscaldamento, attiva l'allarme acustico e interrompe automaticamente il riscaldamento.
- Temperatura di riscaldamento regolabile: fino a 90 °C.
- Porzione di salsa dispensata: 35 mL.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	643,50



558126



<90 °C



PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 70 mm.

codice	mm	€
642566	233x205	12,70



642566

Sempre aggiornato!

Il nostro catalogo e' disponibile anche online con nuove caratteristiche quali:

- + potenti strumenti di ricerca,
- + facile navigazione,
- + veloce condivisione.

Ma soprattutto con **PREZZI AGGIORNATI**.

Scansiona il codice QR - code e usalo come segnalibro.



Scansiona
ed esplora



HENDI
Made in China

NEW
Powerful mixer with two speeds,
15,000 and 19,000 rpm

MILKSHAKER - DESIGN BY BROWWASSER
- Designed by Dutch Designer Robert Browwasser, the milkshaker is stylish and functional, the appliance is available in 6 attractive colors.
- Ideal for preparing frothy cappuccino, frappé and milkshakes.
- Housing made of durable ABS plastic.
- Powerful motor with two speeds, 15,000 and 19,000 rpm.
- Convenient operation with a two-speed switch located on top of the unit.
- Milk frother equipped with a microswitch ensures that the appliance works only when the cap is in the right position.
- Rubber feet absorb vibration and protect the working from scratches.
- Supplied with a comprehensive set of accessories:
- 2 cups made of stainless steel capacity 0.95 l and of polycarbonate capacity 0.9 l.
- 2 sets of replaceable polycarbonate stirrers (2 pieces each).
- The stirrers will help you pull up the product.
- Both cups and stirrers are dishwasher safe.

	Color	Size	Material	Capacity
221400	black	330	ABS	0.95 l
221417	white	330	ABS	0.95 l
221424	orange	330	ABS	0.95 l
221431	yellow	330	ABS	0.95 l
221448	red	330	ABS	0.95 l
221455	blue	330	ABS	0.95 l

2 sets of replaceable polycarbonate stirrers (2 pieces each)

2 cups made of stainless steel capacity 0.95 l and of polycarbonate capacity 0.9 l

Prices without VAT and net billing

BENVENUTO NEL CATALOGO DIGITALE HENDI

FACILE / FUNZIONALE / ECOLOGICO

- + NAVIGARE E' FACILE
- + CLICCA IL SEGNALE PER ANDARE ALLA CATEGORIA
- + RICERCA FACILE E PRECISA
- + PIU' INFORMAZIONI RIGUARDO I PRODOTTI / FOTO / VIDEO
- + CREA IL TUO CATALOGO PERSONALIZZATO
- + CONDIVIDI CON UN CLICK

SEE MORE

Create your own catalogue



282748



282762

NEW



Con un comodo cassetto per la raccolta di briciole e chicchi di popcorn non schizzati



MACCHINA PER POPCORN

- 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 riscaldato della camera.
- Durata del ciclo: ± 2 min. - 150 g di chicchi di mais per ciclo.
- Peso netto: ± 25 kg.

codice	colore	V	W	mm	€
282762	Nero	230	1500	560x420x(H)770	487,50
282748		230	1500	560x420x(H)770	487,50

FONTANA DI CIOCCOLATA A 6 LIVELLI

- In acciaio inossidabile.
- Con la funzione di riscaldamento, la temperatura può essere impostata fino a 150 °C.
- Capacità minima di cioccolato: 1 kg.
- Capacità massima di cioccolato: 8 kg.
- Con interruttore separato per motore e resistenza.



Fontana per cioccolato a 3 livelli



Fontana di cioccolato a 5 livelli



Fontana di cioccolato a 6 livelli

	274101	274156	274163
controllo della temperatura	45°C	110°C	150°C
capacità minima	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacità massima	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensioni	ø210x(H)390 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
potenza/tensione	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50

GRILL ROTANTE PER SALSICCE

- Struttura in acciaio inox.
- Rapido riscaldamento e tenuta termica.
- Rulli ricoperti da strato antiaderente.
- Comoda vaschetta anti gocciolio removibile.
- I rulli hanno una larghezza di 42 cm.
- Temperatura regolabile fino a 150°C.



11 rulli
1180 W
230 V



7 rulli
740 W
230 V

268506



268704



9 rulli
940 W
230 V

268605



14 rulli
1480 W
230 V

268735

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - UNA ZONA

codice	-	V	W	mm	€
268605	9 rulli	230	940	520x400x(H)175	388,05
268506	7 rulli	230	740	520x325x(H)175	350,35

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - DUE ZONE

codice	-	V	W	mm	€
268704	11 rulli	230	1180	520x477x(H)175	492,70
268735	14 rulli	230	1480	520x591x(H)175	585,00



268551

COPERTURA IN VETRO PER GRILL ROTANTE PER SALSICCE

- Consente una riduzione fino al 20% dell'elettricità consumata.
- Riduce il tempo per grigliare le salsicce fino al 15% grazie all'accumulo di calore sotto la copertura di vetro.
- Altezza massima 250 mm.
- Costruito da tre elementi in vetro, ciascuno di 4 mm di spessore.
- La struttura in acciaio inossidabile supporta gli elementi in vetro.
- 4 elementi in plastica resistente alle alte temperature per il montaggio del coperchio sulla griglia.

codice	per griglia rotante da	mm	€
268551	7 (268506)	470x325x(H)240	77,95
268612	9 (268605)	470x401x(H)250	90,35
268711	11 (268704)	470x477x(H)250	107,25
268742	14 (268735)	470x591x(H)250	128,05

18/0

stainless steel



265000

APPARECCHIO PER HOTDOG

- Per un facile riscaldamento di hotdog e salsicce.
- Struttura in acciaio inox, contenitore in alluminio anodizzato e vetro.
- Potenza regolabile.

codice	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	302,25

S.S.

stainless steel



240502

SCALDAWÜRSTEL ELETTRICO KITCHEN LINE 10 LITRI

- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con maniglie per trasporto.
- Coperchio con manico.

codice	V	W	mm	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	178,75

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	230x185x(H)325	292,50



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



630716

18/8

stainless steel

TAGLIA SALSICCIA

codice	mm	€
630716	(L)200	18,15



3000 W
230 V



S.S.
stainless steel

262214



262801

S.S.
stainless steel

PINZA PER TOAST

codice	mm	€
262801	100x340x(H)64	14,95

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	438x290x(H)402	292,50



1200 W
230 V

261163

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 estraibile.

codice	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	220,35



921500

S.S.
stainless steel

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



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	230	1340	288x418x(H)387	568,75

1340 W
230 V



261200



261309



261347



2240 W
230 V

261354

TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

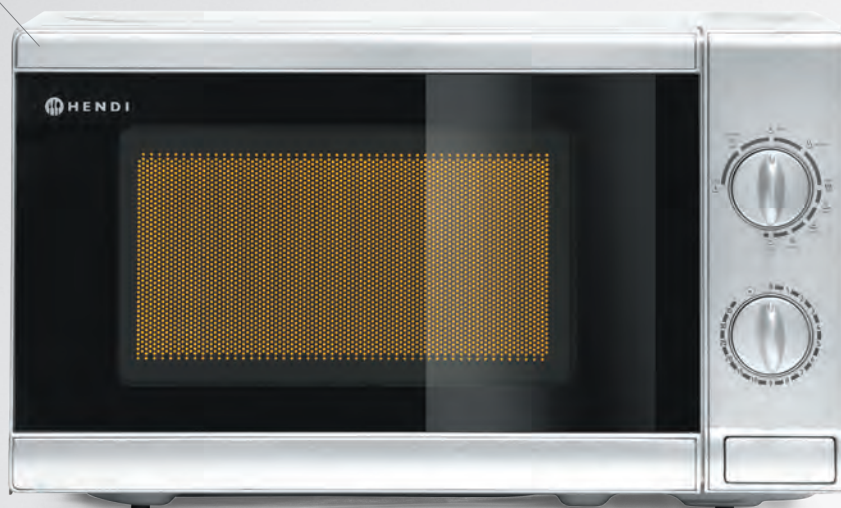
- Adatto all'uso di due file di fette di pane.
- Due resistenze separate.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con teglia anteriore e posteriore.
- Tempo di tostatura regolabile fino a 3 minuti.

codice	colore	V	W	mm	€
261309		230	2240	418x368x(H)387	648,05
261347	Rosso	230	2240	418x368x(H)387	682,50
261354	Nero	230	2240	418x368x(H)387	682,50





20 L
1050 W
230 V



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	440x330x(H)259	191,75

25 l
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;
 - 4 livelli di potenza.
- 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	511x432x(H)311	506,35



23 l
1550 W
230 V



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	511x432x(H)311	562,25



34 L
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	574x528x(H)368	1 298,05



281376

MICROONDE PROGRAMMABILE, CON PORTA USB 1800W HENDI 3000 W, 18 L

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	V	W	mm	€
281376	230	3000	563x420x(H)340	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	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	23 l	23 l	34 l	18 l
Diametro massimo piastre	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRI TECNICI					
Potenza	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 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



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 distribuire uniformemente l'irradiazione.
- 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 temperatura 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)415	1 818,05



225929

FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

- Struttura e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Pannello di controllo manuale con manopole per funzione, temperatura, tempo e quantità di vapore.
- Ha funzioni per scongelare, preriscaldare, convezione, grill, vapore o una combinazione di queste funzioni.
- La temperatura può essere impostata fino a 280°C Il timer può essere impostato fino a 120 minuti.
- Convezione mediante due elementi riscaldanti e un ventilatore.
- Con elementi grigliati superiori.
- Il forno si adatta a 4 vassoi GN 2/3, interasse tra le teglie 70 mm.
- Fornito con 1 griglia GN 2/3.
- Convezione 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Riscaldatori a camera: inferiore 1,6 kW, superiore a 0,7 kW.
- Piedini regolabili da 55 a 75 mm.

codice	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	2 047,50

SUPPORTO PER FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

- Adatto per 225929.

codice	mm	€
224823	580x390x(H)750	523,25



224823



FORNI



227060



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 438x315 mm.
- Guide intervallate a: 70 mm.
- Forno con 4 teglie.
- Supporto: 223468

codice	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	643,50

Adatto a quattro vassoi in alluminio



Vetro doppio, resistente al calore



Dotato di illuminazione interna





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 (436x315 mm).

codice	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	812,50

Umidificazione diretta



ACCESSORI



801970



943380



223468

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	€
801970	433x338	22,05

TEGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	€
943380	437x314x(H)8	18,15

SUPPORTO PER FORNO H90 & H90S

- Adatto per forni H90 & H90S 227060, 227077.

codice	mm	€
223468	595x425x(H)700	518,05

FORNO A CONVEZIONE CON INIEZIONE DI VAPORE

S.S.
stainless steel

- Due ventole bidirezionali.
- Umidificazione diretta, selezionabile su 5 livelli.
- Porta 4 teglie 600 x 400, non incluse.
- Camera in acciaio inox 18/10.
- Porta a vetro a 2 strati, il vetro frontale si raffredda mediante convezione naturale.
- Interspazio tra le teglie 73 millimetri

TEGLIE

600x400



225523



4x

600x400x(H)20



4x

600x400x(H)20

NEW



224670

codice	225523	225516
genere	trifase	forno a convezione
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico
interspazio tra le teglie	73 mm	73 mm
dimensione esterna	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm
numero di ventole	due ventole bidirezionali	due ventole non reversibili
termostato	50°C fino a 300°C elettromeccanico	50°C fino a 300°C elettromeccanico
umidificazione	umidificazione diretta, selezionabile su 5 livelli	umidificazione indiretta, azionato manualmente con un pulsante
potenza/tensione	6,4 kW/400 V	3,2 kW/230 V
peso	58 kg	50,4 kg
€	2 801,50	2 112,50
	SUPPORTO PER FORNO SNACK	SUPPORTO PER FORNO SNACK
codice	224670	224670
dimensione	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm
€	350,35	350,35



FORNO A CONVEZIONE MULTIFUNZIONALE

- Adatto a un massimo di 4 teglie 429 x 345 mm, 4 teglie incluse.
- Una ventola unidirezionale.
- Struttura e camera in acciaio.
- Porta a vetro a doppio strato, il vetro frontale si raffredda mediante convezione naturale.
- Interasse tra le teglie 74 millimetri.

S.S.
stainless steel

TEGLIE

429x345



225165

4x

429x345

codice	225165
genere	forno ventilato multifunzionale
controllo	elettromeccanico
capacità	4 trays 429x345x(H)9 mm
interspazio tra le teglie	74 mm
dimensione esterna	590x695x(H)590 mm
ventilatore non reversibile	1
termostato	50°C fino a 260°C elettromeccanico
multifunzionale	8 opzioni di cottura
umidificazione	
potenza/tensione	2,6 kW/230 V
peso	36,4 kg
€	1 293,50

NEW



935569

VASSOIO FORNO PER FORNO A CONVEZIONE MULTIFUNZIONE

- Per forno a convezione HENDI multifunzione 225165

codice	mm	€
935569	429x345	51,95

FORNI A CONVEZIONE E VAPORE MANUALI NANO GN-SIZE



NANO

- Il forno a vapore a convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore.
- Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro.
- Questi forni sono la strada da percorrere quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sui riscaldatori.
- I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati.
- È necessario un collegamento diretto dell'acqua: $\frac{3}{4}$ ", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna.
- Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250 W di potenza.
- Il pannello di controllo manuale è dotato di termostato e spie di indicazione del vapore e tre grandi manopole per impostare il tempo, la temperatura e la quantità di vapore.
- Il timer può essere impostato su 120 minuti, la temperatura fino a 260 °C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto.
- Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

codice	223307	223116	223093
interspazio tra le teglie	67 mm	67 mm	67 mm
dimensione esterna	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
numero di ventole con retromarcia	1	2	3
potenza/tensione	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
peso	64 kg	117 kg	151 kg
€	2 762,50	4 777,50	6 662,50
SUPPORTO			
codice	223666	223659	223642
dimensione	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	682,50	724,75	701,35



FORNI A CONVEZIONE E VAPORE DIGITALI NANO GN-SIZE

- Un forno a vapore e convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore.
- Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro.
- Questi forni sono gli strumenti da utilizzare quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sulle resistenze.
- I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati.
- Funziona con un collegamento diretto dell'acqua: ¾", max 30 °C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna.
- Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250 W di potenza.
- Il pannello di controllo digitale dispone di letture chiare per le diverse funzioni: tempo, temperatura e programma di cottura.
- Il timer elettronico può essere impostato fino a 999 minuti, con temperature fino a 260 °C.
- Il forno è programmabile per garantire lo stesso livello di qualità nelle operazioni quotidiane.
- È possibile creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se anche il preriscaldamento è aggiunto al programma.
- Il forno è dotato di una sonda di temperatura rimovibile che può funzionare in combinazione con la funzione di cottura Delta-T incorporata.
- Mantiene calda la camera prima del preriscaldamento per garantire tempi rapidi di preparazione.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto.
- Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.
- Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo "PRE-RISCALDAMENTO"



NANO



229477

SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICA PER FORNI NANO DRIVE E RELATIVE VERSIONI BAKERY.

- Il sistema deve essere acquistato insieme a un forno e installato da un tecnico autorizzato in quanto il software del forno deve essere regolato in base al sistema di pulizia.

codice	€
229477	1 267,50



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

codice	223291	223109	223086
interspazio tra le teglie	67 mm	67 mm	67 mm
dimensione esterna	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
numero di ventole con retromarcia	1	2	3
potenza/tensione	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
peso	64 kg	117 kg	151 kg
€	3 575,00	6 207,50	8 443,50
SUPPORTO			
codice	223666	223659	223642
dimensione	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	682,50	724,75	701,35

FORNI A CONVEZIONE E FORNI COMBINATI NANO 4X 450X340MM

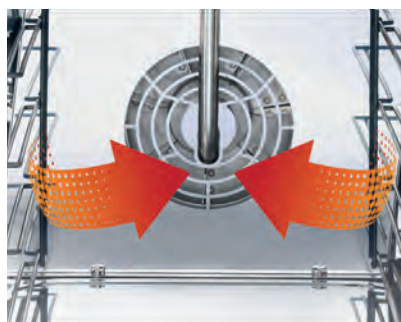


NANO

- Questi forni sono perfetti per creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carni arrosto saporite e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- La potente ventola a 6 pale può ruotare a due velocità (1400/2800 giri / min), il che si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna.
- Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto.
- Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- Capacità della camera di 4 vassoi (450x340 mm), le guide dei vassoi sono posizionate a 75 mm di distanza.
- 4 teglie incluse.



	Forno a convezione manuale con umidificatore e funzione grill NANO	Forno a convezione manuale NANO	Forno a convezione manuale con umidificatore NANO	Forno digitale a convezione con umidificatore NANO
codice	223369	223376	223352	223345
	Pannello di controllo manuale, tre manopole per temperatura, tempo e modalità. Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.	Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.	Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo. Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.	Pannello di controllo digitale, facile controllo del tempo, temperatura e umidificazione. Il forno è programmabile, possibilità di creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se il preriscaldamento è aggiunto al programma.
interspazio tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
dimensione esterna	560x595x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
numero di ventole	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile
potenza/tensione	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
peso	40 kg	35 kg	38 kg	38 kg
€	1 495,00	1 137,50	1 657,50	1 943,50
SUPPORTO				
codice	223031	223031	223031	223031
dimensione	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm
€	467,35	467,35	467,35	467,35





VASSOIO FORNO 450X340 MM

- Perfetto per forni a convezione e forni combinati HENDI NANO 4x 450x340 mm
- Compatibile con i forni 223269 223376 223345 223352.

codice	-	mm	€
951569		450x340	33,40
951576	Traforato	450x340	52,15

NEW



951569



951576



GRIGLIA PLACCATA IN CROMO PER FORNO

- Perfetto per forni a convezione e forni combinati HENDI NANO 4x 450x340 mm.
- Compatibile con i forni 223269 223376 223345 223352.

codice	mm	€
951583	450x340	22,70

NEW



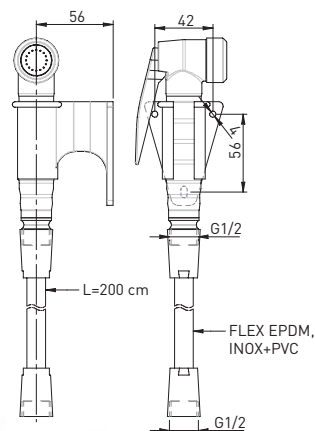
951583

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: convezione, 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: 1/2 ".



810323



codice	mm	€
810323	56x42x(H)2000	74,75



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

Rivestimento sicuro

– non vengono rilasciate tossine se utilizzato ad alte temperature

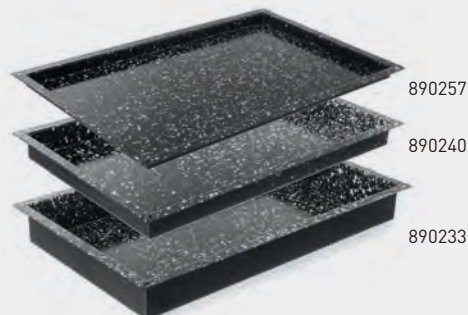
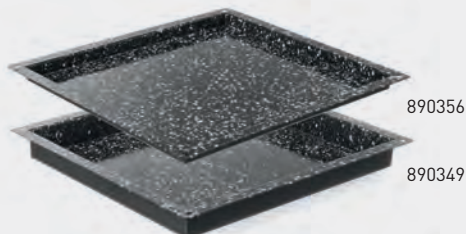
Realizzato in acciaio smaltato

inodore, senza emissioni di odori a temperature elevate. Resistenza al calore fino a 300 °C

Le pareti inferiori ed esterne con spessore aumentato di 1 mm garantiscono una distribuzione uniforme del calore lungo l'intera superficie

Il vassoio ha angoli

retti che consentono il massimo utilizzo del prodotto finito e una più facile stima dei costi degli alimenti.



TEGLIA GASTRONORM SMALTATA GN 2/3

codice	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	42,60
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	49,35

TEGLIA GASTRONORM SMALTATA

codice	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	50,65
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	53,25
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	58,45





808429



TEGLIA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI

– Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	€
808429	325x530x(H)10	40,95



808221

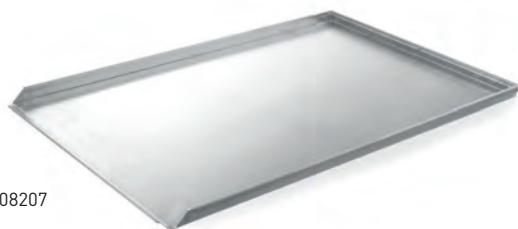


VASSOIO PERFORATO

– Con strato in Teflon™ antiaderente.

– Con tre bordi

codice	mm	€
808221	600x400	62,35



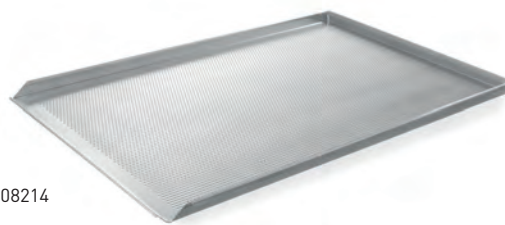
808207



VASSOIO

– Con tre bordi.

codice	mm	€
808207	600x400x(H)20	31,15

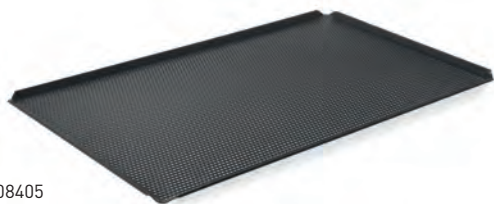


808214



VASSOIO PERFORATO

codice	mm	€
808214	600x400x(H)20	37,05



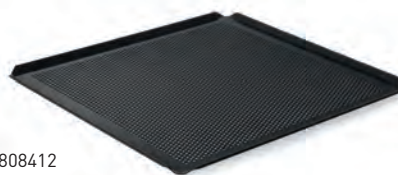
808405



TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI

– Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	€
808405	530x325x(H)10	47,45



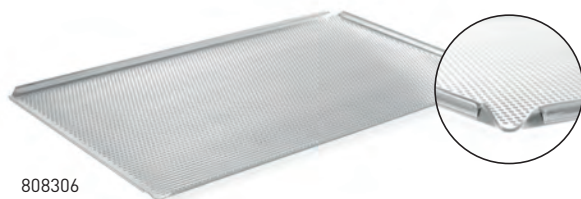
808412



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

– Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	€
808412	354x325x(H)10	49,75

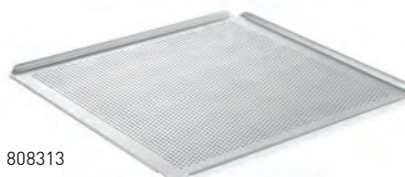


808306



TEGLIA FORATA GN 1/1 CON 4 BORDI

codice	mm	€
808306	530x325x(H)10	27,25



808313



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

codice	mm	€
808313	354x325x(H)10	27,95



808238

VASSOIO PER BAGUETTES

- Forato.
- Per 5 baguettes.



codice	mm	€
808238	600x400	68,25



808245

VASSOIO PER BAGUETTES

- In acciaio inox.
- Per 5 baguettes.
- Con strato antiaderente.



codice	mm	€
808245	600x400	103,35



809259



809242

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

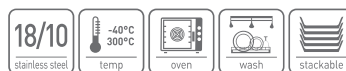


codice	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	30,90
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	36,35



809273

TEGLIA GASTRONORM GN 2/3



codice	mm	€
809280	354x325	22,75
809273	354x325	24,65



805558

805541

805534

TEGLIA ANTIADERENTE



codice	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	56,55
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	64,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	70,85

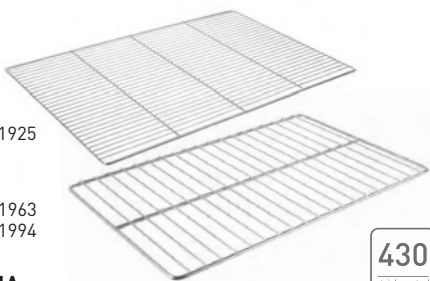


801932

GRIGLIA GASTRONORM



codice	mm	€
801932	354x325	28,55



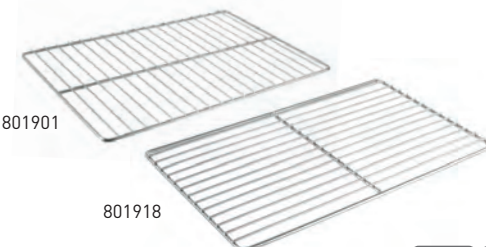
801925

801963
801994

GRIGLIA



codice	-	mm	€
801925	Griglia trasversale	600x400	30,25
801963	Cromata	600x400	25,95
801994		600x400	50,65



801901

801918

GRIGLIA GASTRONORM



codice	-	mm	€
801956	Griglia trasversale - cromata	530x325	24,65
801901	Acciaio AISI 304	530x325	27,25
801918	Acciaio 18/10	530x325	42,85





ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

- Questo armadio è ideale per affumicare 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)720	422,50



238486

SCAGLIE PER AFFUMICARE

- Ampia gamma di applicazioni in strutture di catering professionali.
- I trucioli sono realizzati in legno naturale proveniente da botti delle migliori cantine europee e americane.
- Aroma unico.
- Le scaglie possono essere collocate direttamente sul carbone o su un vassoio o in un affumicatore.

codice	-	peso (kg)	€
199411	pesca	0.7	13,65
199398	agrumi	0.7	13,65
199404	mandorlo	0.7	13,65
199428	vino rosso	0.7	13,65
199435	Whisky	0.7	13,65
199367	faggio	0.7	13,65
199442	Cognac	0.7	13,65
199374	quercia	0.7	13,65
199381	oliva	0.7	13,65



199442



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	480x420x(H)195	194,35



220306

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 415x400x(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 SOVRAPPONTO 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
foderato con pietra



Le porte si
aprono in avanti



Il timer può essere
impostato fino a 120 min

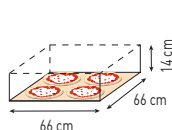


FORNO PIZZA BASIC

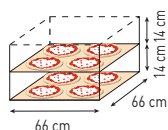
- Struttura e frontale in acciaio inossidabile, isolato con lana di roccia.
- Pannello di controllo analogico con controlli individuali per ogni elemento riscaldante, due elementi per camera del forno.
- Ogni camera del forno è dotata di mattoni refrattari, un termometro e una luce.
- I modelli con 2 camere hanno pannelli di controllo completamente separati per ogni camera del forno.
- Intervallo di temperatura: da 50 °C a 500 °C.



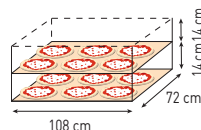
226698



4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

modello	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
codice	226681	226698	226995
numero di camere	1	2	2
dimensione	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensione della camera	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(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
potenza/tensione	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 423,50	2 405,00	3 893,50
SUPPORTO PER FORNO			
codice	226797	227107	227107
dimensione	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	497,25	477,75	477,75

SPIANATRICI ELETTRICHE

- Perfette per stendere la pasta per l'impasto per la pizza, per la pasta, per i ravioli e per le torte.
- Spessore della pasta: da 1 a 4 mm.
- Scudo separato per il rullo per un uso facile e sicuro.



Guarda il video



Pedale elettrico



codice	226612	226629	226636
numero di coppie di rulli	1	2	2
peso della porzione di impasto	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diametro del disco di pasta arrotolata	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensioni	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
potenza	250 W	250 W	250 W
voltaggio	230 V	230 V	230 V
peso	27 kg	28 kg	37 kg
€	1 293,50	1 428,05	1 625,00



Cilindro in acciaio



226827

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 giri/min..
- diametro del cilindro Ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

codice	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	584,35



MISCELATORI A SPIRALE



- 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	kM	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 527,50
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 787,50
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	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	kM	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 145,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 405,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 762,50



224830

**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	382x440x(H)340	42,85

**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).



Guarda il video

codice	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	237,25



224847

PROFI LINE | SERIE 800 ARKTIC



- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione della parte posteriore esterna che è prodotta in acciaio zincato.
- Raffreddamento forzato, compressore in alto.
- Con filtro antiparticolato.
- Compressore EMBRACO.
- Isolamento in schiuma di poliuretano, spessore 60 mm adatta a gastronorm 2/1.

- Chiusura porta con serratura, si apre sul lato sinistro.
- Confortevole maniglia curva.
- Su ruote di cui 2 piroettanti, piedini disponibili separatamente.
- Display digitale e termostato elettronico.



Guarda il video

232118
232132



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	87,05



232125
232149



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	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
dimensioni camera	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
campo	0/8°C	-22/-17°C	0/8°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 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
potenza/tensione	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2 073,50	2 593,50	3 373,50	3 893,50
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)

Dotato di ruote



Raffreddamento forzato dinamico



Porta a chiusura automatica, bloccabile



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.



232040
232064

**4 RIPIANI
INCLUSI.**



233764



232057
232699

**6 RIPIANI
INCLUSI.**



232071

CASSETTO CON BINARI - SET DI 2 PEZZI

codice	mm	€
232071	300x545x(H)145	518,05

	A A G	B A G	C A G	A A G	C A G
modello	frigorifero a due porte	frigorifero con 4 cassetti	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	232040	233764	232064	232057	232699
capacità	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensioni	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensioni camera	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
campo	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressore	EMT65HLR potenza 1/4 KM	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)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
classe energetica	A	B	C	A	C
ripiani	2+2 x GN 1/1*	4 cassetti	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 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
potenza/tensione	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	2 073,50	2 827,50	2 463,50	2 463,50	2 853,50
RIPIANO	941058		941058	941058	
€	18,85		18,85	18,85	

* 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.



233344
233351

233382
233399



modello	frigorifero a due porte	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	233344	233351	233382	233399
capacità	220 l	220 l	390 l	390 l
dimensioni	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
dimensioni camera	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
campo	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressore	EMT65HLR potenza 1/4 KM	NE2134Z-263CA potenza 1/2 KM	FF110HAK 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 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
potenza/tensione	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 813,50	1 943,50	2 203,50	2 502,50
RIPIANO	949276	949276	954775	956113
			sinistro/destro	centrale
€	11,70	11,70	17,55	18,85

* Portata massima del ripiano ca. 15 kg (con carico uniformemente distribuito)

Controllo della
temperatura elettronico

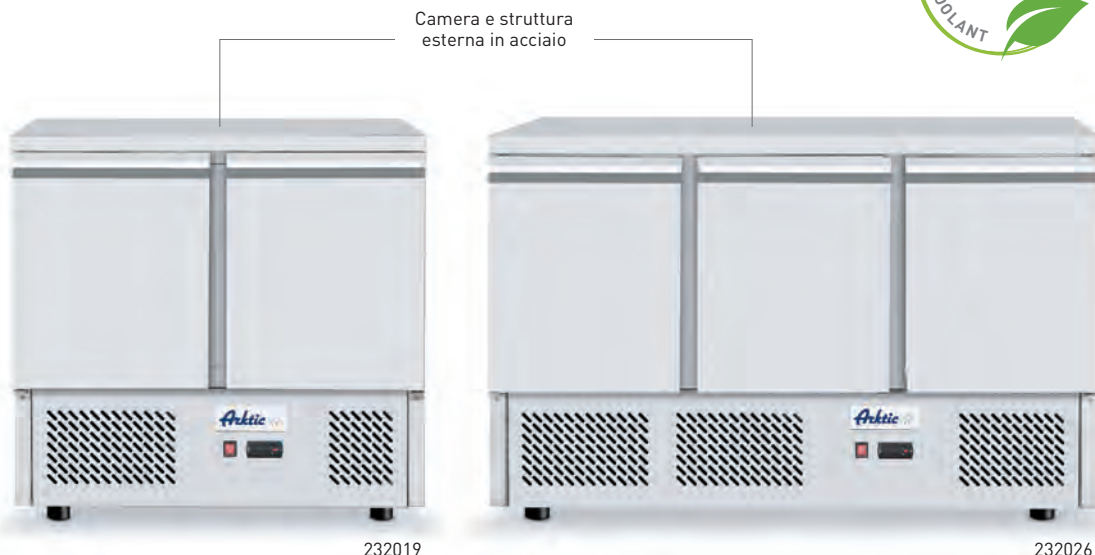
Raffreddamento
forzato ad aria

Ripiani
regolabili



KITCHEN LINE / SERIE 700

- 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.



modello	frigorifero a due porte	refrigeratore a 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
€	1 293,50	1 943,50
RIPIANO	931561	931561
€	18,85	18,85



SALADETTE

- 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.

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1977



- Con 4 piedini antiscivolo regolabili in plastica.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.



232781



232798



232880

Camera
e struttura esterna
in acciaio



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
€	1 625,00	2 333,50	1 423,50
RIPIANO	956403	956403	956403
€	19,50	19,50	19,50

Ripiani regolabili

Comode maniglie





232897



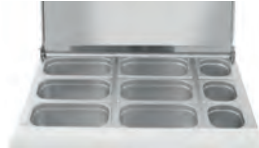
232804



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
2 203,50	1 293,50	1 885,00
956403	931561	956403
19,50	18,85	19,50

Controllo
temperatura
elettronico



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.
- Classe climatica: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.



Camera e struttura esterna in acciaio



232859



232873

	Banco pizza con due porte 300L 232859	Banco pizza 3 porte 380L 232873
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
€	1 495,00	2 203,50
RIPIANO	931561	956403
€	18,85	19,50



BANCHI PIZZA

- Struttura interna ed esterna realizzati 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.
- Classe climatica: SN-T.
- Cool: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel


cooling

BANCO PIZZA A 2 PORTE 7 CASSETTI 280L

- Dotato di 7 cassetti non raffreddati di 400x620x (H) 65 mm.
- Dimensioni della camera: 1480x670x (H) 570 mm.
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- Classe energetica: A (A+++ - G).
- Peso: 367 kg.

A 

codice	campo	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	3 503,50



232996



232842



Camera
e struttura
esterna in acciaio



BANCO DA PIZZA CON TRE PORTE E VETRINETTA REFRIGERATA 380+40L

- Capacità della camera: 254 l.
- Dimensioni camera: 1295x595x (H) 475 mm.
- Include 3 ripiani 335x570 mm, portata massima 15 kg (con carico distribuito uniformemente).
- Unità di raffreddamento superiore statica.
- Gruppo frigo per 6x GN 1/4, dimensioni 1405x335x (H) 435 mm.
- Classe climatica: tavolo: 4, unità superiore: 5.
- Refrigerante: R600a (70 g + 40 g).
- Consumo medio giornaliero di elettricità: 1,6 kW (tabella), 1,55 kW (unità superiore).
- Porta a chiusura automatica.
- Etichetta energetica (solo contatore): A (A+++ - G).
- Peso: 193 + 41 kg.

A 

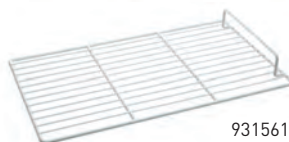
codice	campo	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	3 055,00



232033

RIPIANO PER FRIGORIFERI E CONGELATORI 2 PORTE KITCHEN LINE

codice	€
931561	18,85



931561

VETRINA REFRIGERATA DA BANCO

- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Con display in vetro temperato.
- 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.



Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1987



232965

4x GN 1/3

232903

5x GN 1/4

232972

6x GN 1/3

232910

7x GN 1/4

232989

7x GN 1/3

232927

8x GN 1/4

232996

9x GN 1/3

VETRINA REFRIGERATA GN 1/4 ARKTIC

- 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)430	682,50
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	812,50
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	908,05

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3 ARKTIC

- Con display in vetro temperato.
- Per GN 1/3 - altezza massima 150 mm.

codice	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	740,35
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	812,50
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	896,35
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	1 033,50

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3 ARKTIC

- Con coperchio in acciaio inossidabile.
- Adatto a contenitori GN 1/3 con altezza massima di 150 mm.

codice	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	747,50
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	850,85
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	922,35
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	994,40
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	1 105,00



233948

NEW

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- 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.
- Nell'armadio sono presenti:
 - 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 AISI 304.
- 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 mediante evaporatore e 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 ripiano: 30 kg.
- 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.

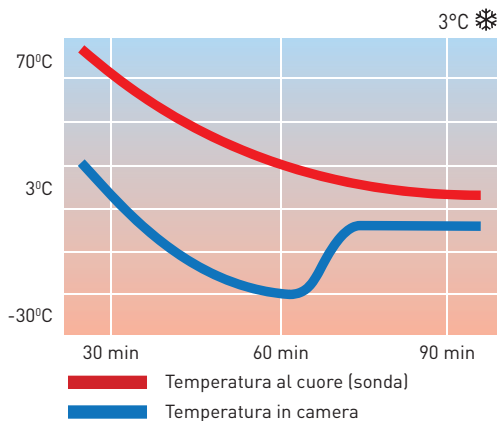
codice	litri	V	W	mm	€
204962	352	230	170	595x710x(H)1720	3 893,50

204962

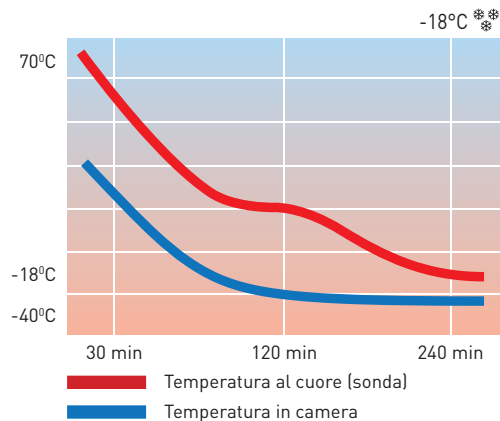


Abbattimento da +90 °C a +3 °C

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 verificano 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.



237731

Arctic ❄️
REFRIGERATION SINCE 1952

**REFRIGERATORE SABBIATURA 3X GN 2/3**

- Per raffreddare o congelare rapidamente alimenti preparati, congelare torte, dessert, pesce o gelato.
- Esterno e interno camera realizzati in acciaio inossidabile, base in acciaio zincato.
- Camera con angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
- 3 guide in acciaio inossidabile adatte per GN 2/3.
- Isolamento in poliuretano da 60 mm, iniettato ad alta pressione.
- Porta autosigillante con cerniere a sinistra e guarnizione magnetica.
- Pannello anteriore con controllo elettronico e display.
- Facile accesso al condensatore per la pulizia e la manutenzione.
- Sbrinamento manuale con sportello aperto.

- Vassoio raccogli gocciola rimovibile.
- Distanza tra le guide: 80 mm.
- Potenzialità frigorifera a 9 kg: (+65°C/+3°C) in max. 90 min.
- Capacità di congelamento a 7 kg: (+65°C/-18°C) in 240 min.
- Agente di raffreddamento: R455.
- Raffreddamento forzato della ventola.
- Camera e sonda centrale incluse.
- Piedini regolabili (fino a 20 mm).

codice	V	W	mm	€
237731	230	550	660x640x(H)420	3 503,50

ABBATTITORI



- Consente di raffreddare rapidamente o congelare i piatti preparati.
- Raffreddamento da 70 °C a 3 °C (90 minuti), da 70 °C a -18 °C (240 minuti) o entro un tempo prestabilito (senza indicare la temperatura target).
- Struttura esterna e camera interna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Camera interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinatorio, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.

- Coperchio superiore rimovibile.
- Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sonda inclusa.
- Dotato di 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R455.



Camera e struttura
esterna in acciaio



232163



232170

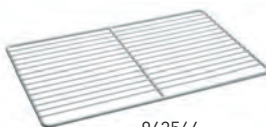


232187

codice	capacità camera	distanza tra i supporti dei vassoi (mm)	capacità di raffreddamento a +3°C (kg/cycle)	capacità di congelamento a -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensioni interne della camera (mm)	mm	kg	€
232163	3x GN 1/1 or 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	4 413,50
232170	5x GN 1/1 or 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	5 063,50
232194	7x GN 1/1 or 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	8 183,50
232187	10x GN 1/1 or 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	8 313,50

RIPIANO PER REFRIGERATORI A SABBIAURA

codice	€
943564	58,50



943564





233689



VETRINA DA ESPOSIZIONE CONGELATORE 77L



- Destinato alla presentazione e al servizio fino a 4 ore.
- Non destinato all'immagazzinamento a lungo termine di prodotti surgelati.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di Tripla copertura in vetro e di facile apertura.
- Raffreddamento forzato dell'aria con auto-scongelo, compressore posizionato accanto alla camera.
- Adatto a contenitori GN 8x 1/6 o 4x 1/3 (max h 100).
- Con 4 piedini regolabili.
- Regolatore di temperatura e display digitale.
- Refrigerante: R290.
- Classe clima: 4
- Classe energetica: E (A-G).

codice	campo	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 365,00



233672



Guarda il video



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 (A-G).



codice	campo	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	1 020,50



B A
G

S.S.
stainless steel



233757

VETRINA DA SUSHI 5X GN 1/3

- Struttura in acciaio rivestito bianco, dotata di doppi vetri e copertura in vetro curvo.
- Accesso tramite due porte scorrevoli sul retro o tramite il coperchio in vetro curvo.
- Adatto a 5x 1/3 vassoi GN.
- Dotato di illuminazione LED.
- Evaporatore in alto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento ventilato con sbrinamento automatico.
- Campo di temperatura: 0/12°C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 3

codice	campo	V	W	mm	€
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	1 038,05



VETRINE DA DESSERT

Cr
chrome plated

S.S.
stainless steel

Modellii da banco



233702

B A
G



233719

B A
G

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.
- Luminosa illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: B (A-G).



Guarda il video

Raffreddamento
ad aria forzata



Display digitale

codice	litri	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	1 072,50
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1 202,50

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

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1957

ABS
plastic

S.S.
stainless steel


cooling



233610



233627



233634



VETRINA DA ESPOSIZIONE, 58 LITRI

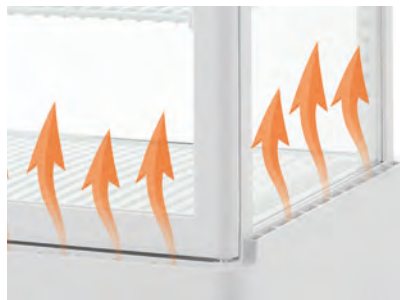
- Con 2 ripiani.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze a differenza del vecchio sistema acceso o spento.
- Classe energetica: C (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233610	blanco	230	170	452x406x(H)816	682,50
233627	nero	230	170	452x406x(H)816	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: C (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233634	blanco	230	170	452x406x(H)891	695,50
233238	nero	230	170	452x406x(H)891	715,00



Flusso di aria esterno per
rimuovere e prevenire la condensa



Porta a doppio vetro
facile da aprire



Controllo
digitale



233641



233269



233696



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: C (A-G).
- Temperatura: 2/6 ° C.
- Refrigerante: R600A.

codice	-	V	W	mm	€
233641	bianco	230	170	452x406x(H)966	708,50
233658	nero	230	170	452x406x(H)966	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	bianco	230	210	452x406x(H)1116	773,50
233269	nero	230	210	452x406x(H)1116	812,50

VETRINA ARMADIO REFRIGERATA, 270 LITRI

- Con 5 ripiani e su ruote, 2 delle quali con freno.
- Classe energetica: C (A-G).
- Temperatura: 2/8 ° C.
- Refrigerante: R290.

codice	-	V	W	mm	€
233696	bianco	230	290	556x526x(H)1913	1 625,00
233290	nero	230	290	556x526x(H)1913	1 683,50



Luce interna nel cielo della vetrina



233696, 233290 - 4 ruote 2 con freno



233696, 233290 - Porta a doppio vetro, curva e facile da aprire



233825



233832



233276

VETRINA DA DESSERT ROTONDA, ARKTIC

- 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.
- Luminosa 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.

VETRINA DA DESSERT ROTONDA, ARKTIC

- 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.
- Luminosa 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.

VETRINE REFRIGERATE, ARKTIC

- Struttura in acciaio inossidabile con triplo vetro.
- Dotato di un compressore inverter ad alta efficienza energetica, regola la potenza in base alle esigenze invece di limitarsi ad accendersi o spegnersi.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani cromati regolabili.
- Illuminazione a LED nei 4 ripiani.
- Dotato di 4 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	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	1 235,00

codice	litri	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	3 575,00

codice	litri	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	3 445,00



233306



233443
233320



233337



233450
233375
233467



233306



233337

VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI ARKTIC

- Dotato di 3 ripiani in vetro leggermente inclinati regolabili.
- Classe energetica: C (233306), B (233443, 233320).
- Intervallo di temperatura: 0°/6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	3 243,50
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	3 412,50
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	3 867,50

VETRINE REFRIGERATE CON 2 RIPIANI

- Dotato di 2 ripiani in vetro regolabili.
- Classe energetica: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Intervallo di temperatura: 0°/6°C.

codice	litri	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	3 055,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3 633,50
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	4 225,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 777,50



Luci a led



Controllo della temperatura elettronico



4 ruote girevoli

REFRIGERATORI PER BEVANDE

- Struttura verniciata a polvere, camera in alluminio goffrato, sportello con chiusura a chiave in plastica con vetro temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Display digitale e controllo della temperatura.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Refrigerante: R600a.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1952



porta singola

233900



porta doppia

235829



porte doppie scorrevoli

233917

codice	233900	235829	233917
capacità	93 L	180 L	197 L
dimensioni	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	D	D	E
potenza/tensione	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	715,00	1 033,50	1 033,50



porte triple scorrevoli

235836



porta singola

233924



porta doppia

233931

codice	235836	233924	233931
capacità	303 L	287 L	448 L
dimensioni	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	5 ripiani cromati	10 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	E	E	E
potenza/tensione	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50

VETRINE REFRIGERATRICI CON INSEGNA ILLUMINATA

- Realizzate in acciaio inossidabile, alluminio e polipropilene.
- Porte dotate di tripli vetri di cui uno strato temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella camera e nell'insegna.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1992

Al **PP** **S.S.**
aluminium polypropylene stainless steel

- Dotate di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Display e controllo digitali.
- Classe climatica: N-ST.



233788

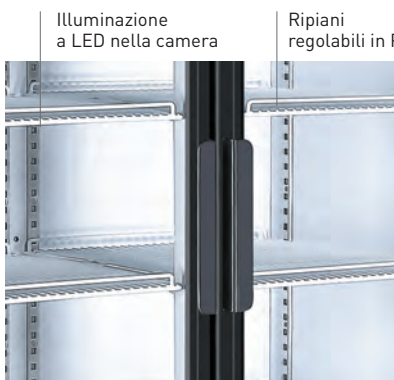


233795

	porta singola	porta doppia	
codice	233788	233795	
capacità	313 L	618 L	
dimensioni	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm	
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC	
ripiano dimensioni	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm	
campo	2/10°C	2/10°C	
liquido refrigerante	R600a	R290	
classe energetica	E	F	
potenza/tensione	300 W/230 V	400 W/230 V	
€	1 293,50	1 982,50	

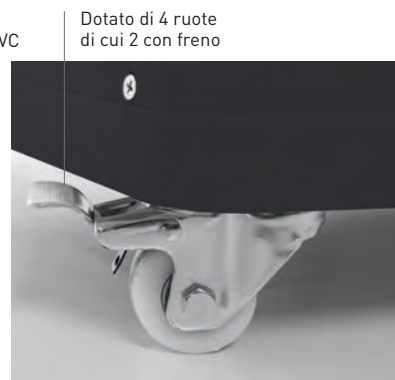


Illuminazione a led superiore



Illuminazione a LED nella camera

Ripiani regolabili in PVC



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno



CELLE 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 luminosa illuminazione a LED superiore.

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1992

S.S.
stainless steel

- 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.



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



codice	237588	237557	237564	237595
capacità	133 L max 46 bottiglie di vino	232 L max 72 bottiglie di vino	387 L max 135 bottiglie di vino	447 L max 160 bottiglie di vino
dimensioni	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
ripiani	5 legno	9 legno	13 legno	15 legno
campo	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
classe energetica	G	G	G	G
classe climatica	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potenza/tensione	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50



233412



CONGELATORE ESPOSITORE 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.

PP
polypropylene

codice	campo	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	1 169,35



15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651

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

CARELLO 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

CARELLO DI SGOMBERO - 15X 600X400

- 600x400 mm 15 strati - intervallati a 80 mm.
- Bloccaggio 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



Protezione paraurti su tutte le ruote

Due ruote frenate



Dotato di semplice sistema di bloccaggio





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 diviso uniformemente.

codice	mm	€
810576	740x550x(H)1730	467,35



15x GN 1/1

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



12x GN 1/1

810569



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	740x550x(H)940	292,50



810002

810101

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	168,35

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	207,35



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



810224

CARRELLO DA SBARAZZO PER USO INTENSO

- Realizzato in acciaio inossidabile, saldato per una maggiore resistenza.
- Dotato di 3 ripiani.
- Carico massimo per vassoio 80 kg.
- Dotato di 4 ruote, di cui 2 con freno.

codice	mm	€
810224	800x500x(H)850	568,75



810118

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	256,75



810125

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.
- Consegnato con imballo piatto.

codice	mm	€
810125	905x585x(H)1545	337,35



810200



CARELLO PORTAVIVANDE IN POLIPROPILENE

- In polipropilene.
- Dotato di 3 ripiani.
- Portata massima per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, muniti di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 340 millimetri.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810200	800x410x(H)950	181,35



Collassabile per ridurre al minimo le dimensioni del trasporto



CARRELLO

- Pur leggero può trasportare ben distribuiti, fino a 150 kg.
- Ripiegabile per il trasporto.
- Con 2 ruote telescopiche.

codice	mm	€
810514	730x480x(H)825	165,75

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 porcellana, assicura il trasporto sicuro di stoviglie.
- Le protezioni in polietilene mobili 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 Ø170 a Ø330 mm.



877906



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

Ø115



Ø330

Esempi di insiemi

4x Ø225-330 mm



6x Ø140-225 mm



4x Ø115 mm
2x Ø140-175 mm
2x Ø175-225 mm



5x Ø115 mm
2x Ø175-225 mm



5x Ø115 mm
2x Ø225-330 mm



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



871300

CESTELLO PER POSATERIA

codice	mm	€
871300	110x110x(H)140	3,05



871324

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,55



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

MAX.

98 l



TROLLEY PER ALIMENTI

- Utile in qualsiasi grande cucina per conservare, trasportare e misurare rapidamente quantità di alimenti secchi come: farina, zucchero, sale, grano, riso,...
- Il grande contenitore conserva fino a 103 kg di zucchero o 68 kg di farina.
- Struttura in polietilene monopezzo, solido e robusto.
- Gli angoli arrotondati e le pareti interne lisce sono ideali per una facile pulizia.
- Le guide situate nella parte superiore e interna del carrello consentono il comodo inserimento della paletta.
- Coperchio in polipropilene trasparente per una facile identificazione del tipo e quantità di prodotto.
- Quattro larghe ruote in gomma Ø 75 mm, incluse due ruote piroettanti con freni per facilitare il trasporto.
- Altezza ergonomica di 71 cm ideale sotto un banco di lavoro
- Peso: 14 kg

codice	litri	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	276,25
877920	98	394x755x(H)735	324,35



877883



teglia di scolo



2 ruote piroettanti con freno



rubinetto



paletta



877920



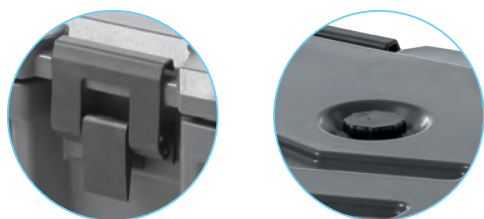
paletta



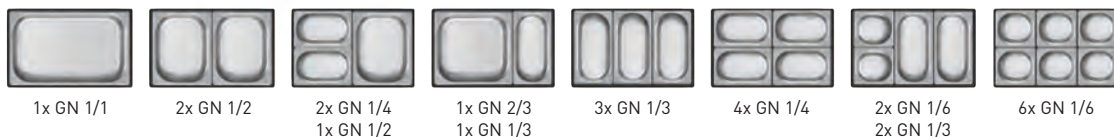
cover trasparente



4 ruote piroettanti



Esempi di insiemi



AMER★BOX



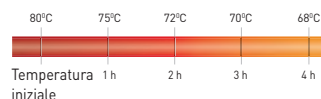
CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

- Realizzato in polietilene HDPE.
- Le doppie pareti riempite di schiuma poliuretanic di alta qualità assicurano un perfetto isolamento e una lunga tenuta della temperatura.
- Coperchio chiuso con 4 resistenti morsetti in fibre di Nylon.

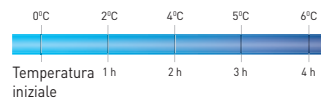
codice	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	259,35

Ritenzione della temperatura

caldo



freddo



CARAFFA TERMICA CON RUBINETTO

- Ideale per lo stoccaggio, il trasporto e la miscela 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.

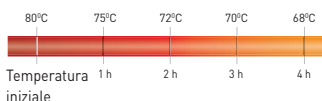


- Distanza dal pavimento del rubinetto: 95 mm
- Rubinetto incassato - protetto contro danni da trasporto.
- Consegnato con adesivi per una rapida identificazione delle bevande.
- Valvola per facilitare l'apertura del coperchio.
- Resistente agli urti e agli impatti.
- Camera arrotondata con scanalature che conducono al rubinetto.

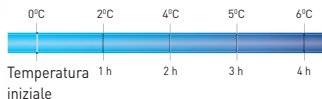


Ritenzione della temperatura

caldo



freddo



4 morsetti robusti



877869

877876

codice	litri	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	207,35
877876	18	230x420x(H)620	258,05

877814



877821

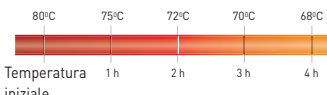
ruote anteriori
con freni



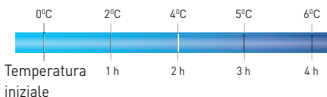
sfogo

Ritenzione della temperatura

caldo

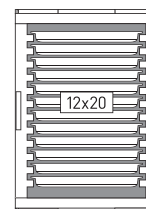
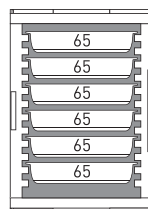
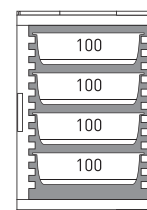
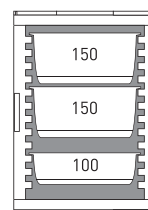
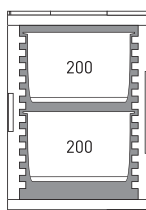


freddo



Porta con guarnizione

Esempi di insiemi



CONTENITORI TERMICI CATERING 2X GN 1/1 200

- Doppia parete coibentata LDPE - in polietilene duro resistente ai colpi.
- 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	335x533x(H)590	477x680x(H)620	428,35

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	€
877821	530x710x(H)230	181,35





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	182,00

Esempi di insiemi



707784



707845

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.



codice	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	31,15
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	55,25

707760



707753

ELEMENTO PER MANTENIMENTO TERMICO NEGATIVO

- 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.



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 gastronomiche 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	331,50



707999



Esempi di insiemi



707777

707821



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.

codice	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	21,15
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	32,45



209509

SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio.
- Su base isolata.
- Riscalda automaticamente fino a 95°C.
- Può essere utilizzato in combinazione con 707906, 707968, 707951, 707944.

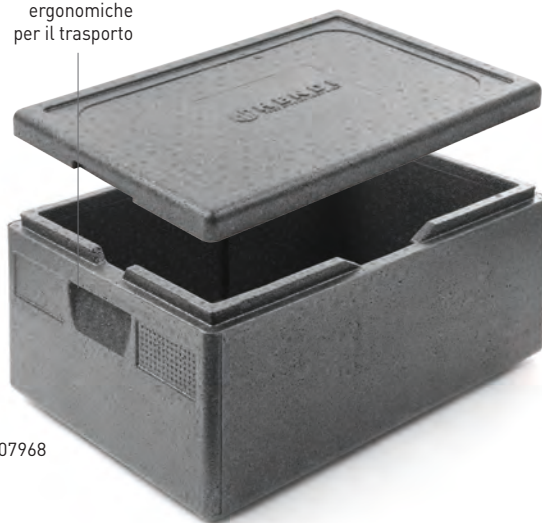


codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	242,45



707975

Con maniglie ergonomiche per il trasporto



707968



707814



707982

Superficie interna estremamente liscia

LINEA PROFI TERMOSCATOLA PIZZA.

- 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 int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	50,05

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	57,85
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	77,35
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	95,55

ADATTATORE EEP GN 1/1

- Da utilizzare con l'elemento di raffreddamento all'interno del termobox Kitchen Line 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

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 int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	120,25





Lo stesso diametro
li rende più facili
da impilare
e trasportare

6 fermi – ideali per
il trasporto di pasti
liquidi



710203



Impugnature ergonomiche

Il materiale flessibile protegge il
contenitore e il pavimento dai danni



Valvola dell'aria



Doppio coperchio fissato con una
guarnizione e dotato di 6 fermi



CONTENITORE TERMICO PORTATILE

- Lo spazio fra le pareti è riempito con materiale speciale isolante che mantiene la temperatura calda o fredda di cibo fino a 6-8 ore.
- Doppio coperchio fissato con un sigillo e dotato di 6 fermi valvola aria.
- Due manici per il trasporto.
- Il materiale flessibile protegge il contenitore e il pavimento contro danni.
- Impilabile.

codice	litri	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	211,25
710203	20	ø330x(H)360	292,50
710302	35	ø330x(H)570	370,50

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





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.
- Consegna kit da montare
- Portata massima distribuita sul ripiano 150 kg.

codice	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	337,35
812372	Gancio di collegamento	15x42x(H)42	3,60



812280

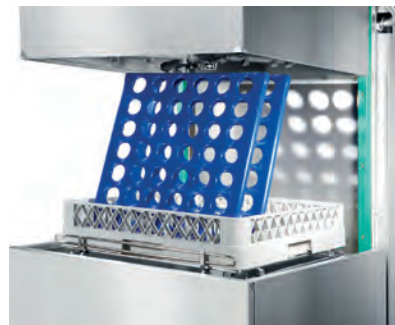


812341

Facilmente
espandibile

I contenitori GN 1/1 si inseriscono
direttamente tra i supporti in alluminio

I ripiani in plastica possono
essere lavati in lavastoviglie



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 collegamento	15x42x(H)42	3,60
812341	ripiano		13,00

NEW

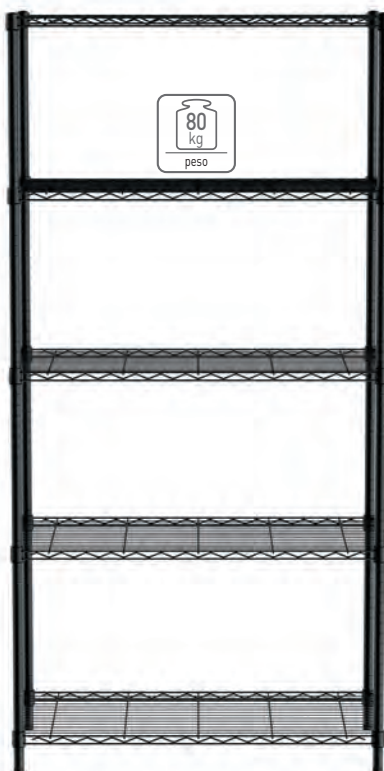


812259

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



812990

SCAFFALE DI STOCCAGGIO CON 5 RIPIANI

- Realizzato in acciaio, disponibile con finitura cromata o verniciata a polvere nera.
- Facile da montare, l'altezza del ripiano è facilmente impostabile.
- Fornito con 5 ripiani.
- 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



812204



Mobili in acciaio inox da montare.
Fissaggio facile e veloce.
Imballaggio compatto – costi di spedizione bassi.



Scansiona il codice
QR per l'assortimento
completo



CHIAVE ESAGONALE DI
REGOLAZIONE PER MONTAGGIO
RAPIDO



FISSAGGIO SOLIDO DELLE GAMBE
MEDIANTE DUE VITI



LIVELLAMENTO STABILE
E REGOLAZIONE IN ALTEZZA





SCAFFALE DI STOCCAGGIO CON 4 RIPIANI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430
- Piedi realizzati con profili da 30x30 mm
- Carico massimo approssimativo per ripiano - 70 kg/m²
- Piedi regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso

codice	mm	€
812556	1000x600x(H)1800	585,00
812501	600x400x(H)1800	388,05
812518	800x400x(H)1800	458,25
812525	1000x400x(H)1800	493,35
812532	1000x500x(H)1800	536,25
812549	1200x500x(H)1800	585,00
812563	1200x600x(H)1800	623,35



812525



816486

MENSOLA A PARETE, CON DUE STAFFE IN ACCIAIO

- Realizzata in acciaio inox AISI 430.
- Saldatura per un'elevata durata e stabilità.
- Carico massimo approssimativo per ripiano - 25 kg/m².
- L'alzatina di 30 mm impedisce la caduta della merce.
- Fornito con 2 staffe in acciaio per il fissaggio a parete.

codice	mm	€
816486	800x300x(H)250	120,25
816493	1000x300x(H)250	133,25
816509	1200x300x(H)250	142,35
816516	1400x300x(H)250	155,35



MENSOLA A MURO DOPPIA REGOLABILE, CON DUE STAFFE IN ACCIAIO

- Realizzato in acciaio inox AISI 430.
- L'alzatina impedisce la caduta della merce.
- Ripiano estraibile con superficie liscia per una facile pulizia.
- Carico massimo per ripiano (a condizione che il carico sia distribuito uniformemente): 25 kg.
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Fornito con due staffe in acciaio per il montaggio a parete.



codice	mm	€
PROFONDITÀ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	217,75
811726	1000x300x(H)600	237,25
811733	1200x300x(H)600	270,35
811740	1400x300x(H)600	276,25
PROFONDITÀ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	347,75



811726

TABELLE DI LAVORO AUTO-ASSEMBLATE

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Per montaggio automatico.
- Gambe con profili da 40x40 mm.
- Piedini regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.



811511



811467

TAVOLO DA LAVORO PER USI GRAVOSI

- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una capacità di carico di 70 kg/m².
- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.

codice	mm	€
CON RIPIANO, PROFONDITÀ 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	386,75
811528	1200x600x(H)850	415,35
811535	1400x600x(H)850	445,25
811542	1600x600x(H)850	484,25
811559	1800x600x(H)850	536,25
CON RIPIANO, PROFONDITÀ 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	480,35
810712	1200x700x(H)850	518,05
810729	1400x700x(H)850	562,25
810736	1600x700x(H)850	604,50
810743	1800x700x(H)850	648,05

MENSOLA DA LAVORO A PARETE CON RIPIANI, AVVITATA

- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una capacità di carico di 70 kg/m².
- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	388,05
811467	1000x600x(H)850	406,25
811474	1200x600x(H)850	454,35
811481	1400x600x(H)850	518,05
811498	1600x600x(H)850	552,50
811504	1800x600x(H)850	584,35
PROFONDITÀ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	480,35
812723	1000x700x(H)850	518,05
812730	1200x700x(H)850	552,50
812747	1400x700x(H)850	585,00
812754	1600x700x(H)850	617,50
812761	1800x700x(H)850	646,75



812440

TAVOLO DA LAVORO CENTRALE

- 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)880	302,25
812440	1000x600x(H)880	276,25
812464	1400x600x(H)880	347,75
812471	1600x600x(H)880	388,05
812488	1800x600x(H)880	448,50

LAVANDINI - AVVITATI

- 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: 400x400x(H)250 mm.
- Scarico compatibile con sifoni standard: Ø50 mm.
- Apertura rubinetto Ø30 mm.



811870

- Piano di lavoro con incavo di 10 mm per evitare la fuoriuscita dell'acqua.
- Consegnati avvitati.
- Piedini realizzati con profili 40x40 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.
- Piedini regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.



811887

LAVELLO SINGOLO CON RIPIANO - DA MONTARE

- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una capacità di carico di 70 kg/m².
- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.

codice	mm	posizione del lavandino	€
PROFONDITÀ 600 MM			
811863	800x600x(H)850	sulla destra	581,75
812495	800x600x(H)850	sulla sinistra	581,75
PROFONDITÀ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	sulla destra	711,75
812945	1000x700x(H)850	sulla sinistra	710,45

LAVABO DOPPIO CON RIPIANO - DA MONTARE

- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una capacità di carico di 70 kg/m².
- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.

codice	mm	posizione del lavandino	€
PROFONDITÀ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	nel mezzo	773,50
PROFONDITÀ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	nel mezzo	877,50

Piano di lavoro con recesso da 10 mm per evitare che l'acqua fuoriesca



811818



LAVANDINO

- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 304.
- Destinato al montaggio a parete.
- Dimensioni interne 350x250x(H)100mm.
- Apertura Ø35mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetto HENDI 970522.
- Piletta Ø52mm compatibile con sifoni standard

codice	mm	€
811818	400x295x(H)145	204,75

TAVOLO DA LAVORO BUDGET LINE – DA MONTARE

- Costruzione robusta realizzata interamente in acciaio inox AISI 430.
- Piano di lavoro rinforzato dal basso con profilo longitudinale.
- Con supporto da 40 mm.
- Ripiano montato a 160 mm da terra, lasciando molto spazio per elettrodomestici e scatole grandi.

- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una portata distribuita di 70 kg/m².
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Consegna in confezione piatta per il montaggio fai da te.



817162



817278

TAVOLO DA LAVORO CENTRALE CON RIPIANO BUDGET LINE – DA MONTARE, PROFONDITÀ: 600 MM

codice	mm	€
817094	600x600x(H)850	324,35
817100	800x600x(H)850	354,25
817162	1000x600x(H)850	386,75
817179	1200x600x(H)850	412,75

TAVOLO DA LAVORO A PARETE CON RIPIANO BUDGET LINE – DA MONTARE, PROFONDITÀ: 600 MM

codice	mm	€
817223	600x600x(H)850	341,25
817261	800x600x(H)850	370,50
817278	1000x600x(H)850	399,75
817285	1200x600x(H)850	427,05

TAVOLO DOPPIO LAVABO CON RIPIANO BUDGET LINE – DA MONTARE

- Costruzione durevole realizzata interamente in acciaio inox AISI 430.
- 2 vasche lavello (400x400x(H)250 mm), ciascuna stampata da un'unica lastra di acciaio inox, saldata al piano di lavoro senza fine.
- Con un piedistallo da 40 mm. Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando molto spazio per elettrodomestici e scatole grandi.
- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una portata distribuita di 70 kg/mq.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Apertura ø30mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetti HENDI 970515 e 970508.
- Piletta ø52mm compatibile con sifoni standard.

codice	mm	€
817032	1000x600x(H)850	727,35



817032



ARMADI DA TAVOLO DA LAVORO A PARETE - SALDATI

430
stainless steel

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Fissato per un'elevata durata e stabilità.
- Piano di lavoro riempito dal basso con un pannello laminato impermeabile che rinforza e insonorizza l'articolo.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro - 70 kg/m²
- 40 mm di spruzzi posteriori impedisce che le pareti si macchino.
- Maniglie della porta in plastica.
- Corpo della cappa spostato dalla parete di 100 mm per garantire un facile montaggio a parete.
- Altezza del piedino: 160 mm, piedini regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.



811658

TAVOLO LAVANDINO CON ARMADIO - SALDATO

430
stainless steel

- Ciotole da lavello pressate da un unico foglio di acciaio inossidabile caratterizzate da un'elevata resistenza agli acidi alimentari e alle sostanze chimiche.
- La ciotola del lavello è saldata senza soluzione di continuità nel piano di lavoro.
- Dimensioni del lavello: 400x400x(A)250 mm.
- Drenaggio compatibile con trappole standard: Ø50 mm.
- Apertura del maschiatore Ø30 mm.
- Piano di lavoro con incasso da 10 mm per evitare che l'acqua fuoriesca.
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro: 70 kg/m²
- 40 mm di spruzzi posteriori impediscono la macchiatura delle pareti.
- Maniglie delle porte in plastica.
- Il corpo dell'armadio è spostato dalla parete di 100 mm, senza parete posteriore per garantire l'accesso all'acqua e alla connessione fognaria.
- Altezza piedi: 160 mm, piedini regolabili: 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.



813690

MOBILE DA LAVORO A PARETE CON ANTE SCORREVOLI - SALDATO

- Ante scorrevoli con maniglia verticale, tutte su cuscinetti a rulli.

codice	mm	€
811641	800x600x(H)850	778,05
811658	1000x600x(H)850	857,35
811665	1200x600x(H)850	987,35
811672	1400x600x(H)850	1 038,05
811689	1600x600x(H)850	1 104,35

TAVOLO SINGOLO CON ARMADIO - SALDATO, PROFONDITÀ: 600 MM.

- Porte incernierate, cerniere a sinistra.
- Le porte vengono tenute chiuse con fermi magnetici.

codice	mm	€
1 LAVELLO, PROFONDITÀ 600 MM		
813522	600x600x(H)850	835,25
2 BACINELLE PER LAVELLO, PROFONDITÀ 700 MM		
813546	600x700x(H)850	883,35

LAVELLO DOPPIO CON MOBILE - SALDATO.

- Porte scorrevoli.

codice	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 298,05

976791



SCHIUMA SGRASSANTE.

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitorici, 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



811009



TAVOLO LAVELLO SINGOLO BUDGET LINE - DA MONTARE, PROFONDITÀ: 600 MM

- Lavabo in acciaio inox (AISI 304), struttura in acciaio inox (AISI 430).
- Profondità della vasca: 300 mm.
- Area goffrata - flusso d'acqua verso il lavabo, a forma di busta.
- Con supporto da 40 mm.
- Distanza dall'alzatina al lavabo: 100 mm.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Apertura ø30mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetti HENDI 970515 e 970508.
- Piletta ø52mm compatibile con sifoni standard.
- Consegna in confezione piatta per montaggio fai da te (chiave inclusa).

codice	mm	€
811009	800x600x(H)850	594,75
811023	1000x600x(H)850	648,05



DETERGENTE PER ACCIAIO.

- 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	litri	€
976784	0.5	11,40



976784





811832



811207

TAVOLO LAVABO SINGOLO - SALDATO

- Vasca saldata, realizzata in acciaio inox AISI 304 per un'elevata resistenza agli acidi alimentari e agli agenti chimici.
- Area gofrata - inclinata verso la vasca, a forma di busta.
- Scarico compatibile con sifoni standard: $\varnothing$ 50 mm.
- Alzatina da 40 mm per evitare che l'acqua fuoriesca.
- Struttura e corpo in AISI 430 standard, dimensioni 40x40 mm.
- Coperchio frontale per tavolo lavabo - realizzato in acciaio AISI 430.
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Piedini regolabili: +25/-5 mm.
- Apertura rubinetto: $\varnothing$ 30 mm.

codice	mm	dimensione del bacino (mm)	€
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 600 MM, ALTEZZA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	562,25
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	623,35
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 700 MM, ALTEZZA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	666,25
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	720,85

ARMADIO A PARETE CON ANTE SCORREVOLI - SALDATO, PROFONDITÀ: 300 MM.

- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 430.
- Dotato di ante scorrevoli con maniglia in plastica, il tutto su cuscinetti a rulli.
- La superficie interna liscia facilita la pulizia.
- Portata massima distribuita per ripiano: 70 kg/mq.
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Fornito con staffe speciali per il montaggio a parete.

codice	mm	€
PROFONDITÀ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	493,35
811207	1000x300x(H)600	575,25
PROFONDITÀ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	552,50
814185	1000x400x(H)600	610,35
811214	1200x400x(H)600	659,75





816998



815007

TAVOLO CON 1 VASCA PER LAVELLO E UN RIPIANO - AVVITATO, PROFONDITÀ: 600 MM

- Costruzione resistente realizzata interamente in acciaio inox AISI 430.
- Lavello di dimensioni 400x400x(H)250 mm.
- Vasca del lavello ricavata da un'unica lastra di acciaio, saldata senza soluzione di continuità al piano di lavoro. -Scarico compatibile con i sifoni standard: ø50 mm.
- Apertura speciale per l'installazione di un rubinetto Ø30 mm.
- Un pannello posteriore di 40 mm su un lato del tavolo protegge le pareti dalle macchie.
- Ripiano non regolabile, distanza dal pavimento al bordo inferiore del ripiano: 160 mm.
- Gambe realizzate con profili 40x40 mm.
- La struttura a vite consente di piegare, riporre e trasportare l'attrezzatura.
- Attrezzatura progettata per il lavoro in cucina.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro: 70 kg/m².
- Piedini regolabili: +25/-5 mm.

codice	mm	posizione del lavandino	€
816998	800x600x(H)850	sulla destra	562,25
817001	800x600x(H)850	sulla sinistra	562,25

TAVOLO PER LAVELLO - SALDATO, 2 LAVELLI

- Vaschetta del lavello ricavata da un'unica lastra di acciaio inox caratterizzata da un'elevata resistenza agli acidi alimentari e alle sostanze chimiche.
- Vaschetta del lavello perfettamente saldata al piano di lavoro.
- Dimensioni del lavello: 400x400x(H)250 mm.
- Scarico compatibile con i sifoni standard: Ø50 mm.
- Apertura per il rubinetto Ø30 mm -Piano di lavoro con incavo di 10 mm per evitare la fuoriuscita dell'acqua.
- Saldato.
- Piedi realizzati con profili 40x40 mm.
- Il salvaschizzi da 40 mm impedisce di macchiare le pareti.
- Piedi spostati dalla parete di 50 mm per garantire un facile montaggio a parete.
- Piedi regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.

codice	mm	€
815007	1000x600x(H)850	818,35





237519



976791

TAVOLO CON LAVELLO, VANO LAVASTOVIGLIE E RIPIANO

- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Superfici e giunti lisci e levigati per una pulizia facile e sicura.
- Piano di lavoro rinforzato (AISI 430).
- Piano di lavoro con bordo dotato di alzatina da 40 mm, impedisce l'accumulo di sporco tra il tavolo e la parete.
- Il lavello integrato (AISI 304) misura 400x400x(H)250 mm.
- Viene fornito con un foro per rubinetto di $\varnothing$ 30 mm.
- Il ripiano rinforzato misura 575x585 mm non è regolabile.
- Le gambe (AISI 430) sono realizzate in tubo 40x40 mm e dotate di piedini regolabili (+25/-5 mm).
- Disponibile con lavabo a sinistra (237519) o a destra (237526).
- Capacità di carico distribuito: ± 70 kg/m².
- Costruzione bullonata per l'autoassemblaggio.
- Consegnato smontato.

codice	-	mm	€
237519	sinistro	1200x700x(H)850	747,50
237526	destro	1200x700x(H)850	747,50

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





231777



231760

TAVOLO DI CARICO CON LAVELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Realizzata in resistente acciaio inox, con guida cestello larga 510 mm, alzatina e lavello integrato (400x400 mm).
- Dotato di fermo per lavastoviglie a capottina.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Consegna in pacco, necessita di montaggio.
- Versioni disponibili per installazione lato sinistro e destro.

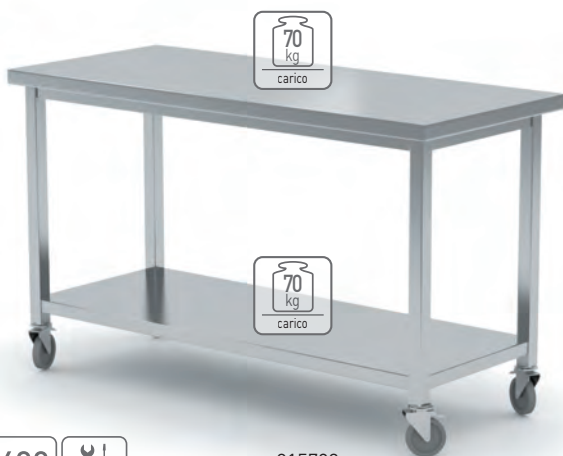
codice	-	mm	€
231777	Lato sinistro	1200x700x(H)850	778,05
231791	Lato destro	1200x700x(H)850	778,05

TAVOLO DI LAVAGGIO

- In acciaio inox.
- Con piedini regolabili.
- Alzatina posteriore.
- Invaso di scorrimento.
- Di facile assemblaggio.
- Incluso di accessori ed utensili per il montaggio.

codice	-	mm	€
231760	Lato sinistro	1000x700x(H)850	617,50
231784	Lato destro	1000x700x(H)850	617,50

MOBILI IN ACCIAIO



815793



812044



TAVOLI MOBILI CON RIPIANO

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Piedi realizzati con profili da 40x40 mm.
- Piano di lavoro riempito dal basso con pannello laminato impermeabile che rinforza e insonorizza l'articolo.
- Ripiano in filo di acciaio montato a 200 mm, non regolabile.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro e per ripiano - 70 kg/m².
- Il piano di lavoro senza gioco consente all'utente di utilizzare il tavolo indipendentemente dalla posizione eretta. 4 ruote orientabili a bassa rumorosità Ø125 mm, due delle quali sono dotate di freno

codice	mm	€
815786	1000x700x(H)850	617,50
815793	1200x600x(H)850	630,50

SGABELLO PER PENTOLE

- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 430.
- La robusta costruzione saldata garantisce stabilità e un'elevata durata del supporto.
- Piano di lavoro rinforzato con un profilo in acciaio.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro (quando distribuito uniformemente): 100 kg/m².

codice	mm	€
815151	500x500x(H)450	246,35
812044	550x550x(H)450	227,50



811108

ARMADIO PASSANTE CON TRAMEZZA E ANTE SCORREVOLI

- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 430.
- Dotato di 2 ripiani estraibili non regolabili e 2 ripiani fissi (ripiano inferiore e ripiano intermedio).
- Dotato di 8 ante scorrevoli con maniglia verticale, tutte su cuscinetti a rulli.
- Le gambe sono regolabili in altezza (-5/+25 mm) per garantire una installazione a livello.
- Consegnato smontato, necessita di montaggio.

codice	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 852,50
811108	1000x600x(H)1800	2 078,05



812402

ARMADIO PASSANTE CON ANTE SCORREVOLI

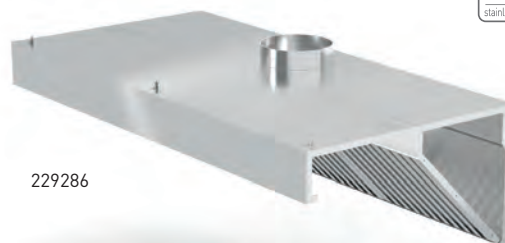
- Realizzato in resistente acciaio inox AISI 430.
- Dotato di 2 ripiani estraibili non regolabili e 2 ripiani fissi (ripiano inferiore e ripiano intermedio).
- Dotato di 4 ante scorrevoli con maniglia verticale, tutte su cuscinetti a rulli.
- Le gambe sono regolabili in altezza (-5/+25 mm) per garantire una installazione a livello.
- Consegnato smontato, necessita di montaggio.

codice	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 787,50

CAPPA ASPIRANTE A PARETE

- Dotato di un set di filtri a labirinto in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
- Con vaschetta per la raccolta del grasso e dello sporco che fuoriesce dai filtri.
- Dotato di raccordo di ventilazione ø200 mm nella parte superiore.
- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità AISI 430.
- La cappa non è dotata di ventola.

codice	luce	mm	kg	€
229286	-	1000x700x(H)450	32	903,50
229293	-	1200x700x(H)450	36	974,35
229309	Sì	1000x700x(H)450	35	1 033,50
229316	Sì	1200x700x(H)450	39	1 104,35



229286

LAVASTOVIGLIE 50X50 - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da mantenere.
- 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 RISCIAQUO 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





Doccia per pre-risciaquo

Tavolo di scarico
per lavastoviglie

Tavolo di carico con lavabo
per lavastoviglie

Contenitore dei
rifiuti rotondo

Carrello per cestelli
lavastoviglie

Cestello per lavastoviglie
per vetreria



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			1 787,50
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	2 333,50
230305	elettromeccanico	50x50	400	Sì			2 307,50
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	30/60/20	30	30/60/20
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	
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	17/2,5		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 (larghezza x profondità x altezza)	mm	470x510x(A)710		570x600x(A)830	
Potenza	kW	2,8		6	6,6 o 3,6 [230 V]
Alimentazione della pompa	KM	0,1	0,3	0,75	
Classe di impermeabilità della pompa		IP 44		IP 44	
Tensione	V	230		400	400 o 230
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		±10		±10	
SUPPORTO A PAVIMENTO					
Dimensioni	mm	470x500x(H)500		560x560x(A)500	
Capacità		Per 2 cestelli 400x400x(H)150 mm		Per 2 cestelli 500x500x(A)105 mm	
€		276,25		276,25	

¹⁾ Il tempo indicato può essere prolungato a causa del 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 mantenere.
- 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



max H
400 mm

Lavastoviglie a capote - controllo elettronico

Tabella di scarico per lavastoviglie



Cestello per lavastoviglie
per vetreria

Carrello
per cestelli
lavastoviglie



**DISPENSER
E POMPA
DI SCARICO
INCLUSI**

Doccia per pre-risciacquo

Tavolo di carico con lavabo
per lavastoviglie



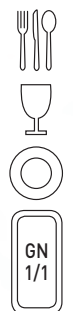
Contenitore dei rifiuti rotondo.



LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 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	30/60/15
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	
APPARECCHIATURE STANDARD			
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		OPZIONE	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 (larghezza x profondità x altezza)	mm	750x880x(A)1390/1830	
Potenza	kW	8,6	
Alimentazione della pompa	KM	1,5	
Indice di impermeabilità della pompa	kW	IP 44	
Tensione	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNZIONI			
Programma di autopulizia per lavastoviglie			Sì
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sì
Sistema THERMO-PROTECTOR ³⁾			Sì
Sistema di autodiagnosi ⁴⁾			Sì, 8 punti
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 a causa del 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 50X60 PER VASSOI E PENTOLE, A CONTROLLO ELETTRONICO,
CON SISTEMA DI DOSAGGIO DEL DETERSIVO E POMPA DI SCARICO**



- Lavastoviglie specializzata, perfetta per lavare e pulire 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	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	6 233,50



NEW



975718

SIFONE PER GRASSO

- Impedisce al grasso di bloccare il sistema fognario.
- Per uso interno (aree lavastoviglie, cucine).
- Dimensioni compatte, completamente in acciaio inox.
- Coperchio sigillato fissato in posizione con quattro morsetti.
- Attacchi acqua in & out Ø50 mm.
- Due deflettori interni verticali che separano grasso e limo.
- Scarico per la rimozione del grasso dotato di valvola a sfera.

codice	-	litri	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	531,70
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	674,70
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	1 098,50

632802



FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI - 50 PEZZI

- Fatto di rayon (seta sintetica).

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	23,35



632901



SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	€
632901	ø250x(H)240	20,75



196007



SECCHIO

- Adatto per conservare olio e salse
- Realizzato in polipropilene bianco
- Elevata resistenza al calore - può essere riempita con liquidi a temperature comprese tra 85 e 95 °C
- Comodo manico in plastica
- Coperchio in polipropilene (incluso)
- Superficie laterale adatta per la stampa offset o l'etichettatura
- Volume utilizzabile: 11,3 l ± 120 ml
- Area stampabile/etichettatura: 810 x 155 mm
- Impilabile (capacità di carico massima del secchio inferiore: fino a 45 kg)
- Peso (con maniglia e coperchio): 430 g

codice	litri	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	6,85



970300

DOCCIA PER PRE RISCIAQUO

- Colonna a 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



810255

RUBINETTO LAVABO ESTRAIBILE

- Realizzato in acciaio inossidabile
- Foro singolo, bocca girevole
- Controllo del flusso
- Lunghezza doccia: 150 cm
- Apertura tavolo richiesta: 32 mm
- Tubi di raccordo: 3/8", lunghezza: 350 mm
- Gamma bocca: 230 mm
- Altezza rubinetto: 230 mm

codice	€
810255	220,35

NEW



970508

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

NEW



970522

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





RUBINETTO CON DOCCIONE

- Rubinetteria a singolo-foro.
- 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



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



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

CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E PER SBARAZZO PROFI LINE



PP
polypropylene

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VETRERIA

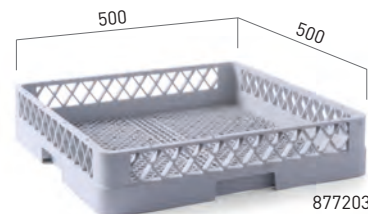
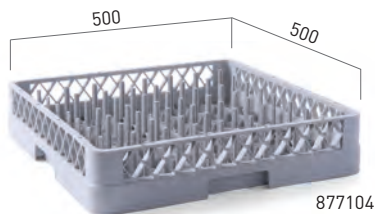
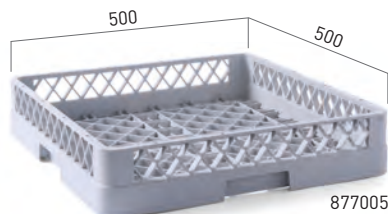
codice	-	mm	€
877050	9 settori	500x500x(H)104	24,05
877043	16 settori	500x500x(H)104	25,70
877036	25 settori	500x500x(H)104	25,70
877029	36 settori	500x500x(H)104	28,55
877012	49 settori	500x500x(H)104	28,55

RIALZO PER CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Da utilizzare con i cestelli per lavastoviglie HENDI.

- Una volta installato non è removibile senza venire rotto.

codice	-	mm	€
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	10,35
877548	9 settori	500x500x(H)45	10,35
877531	16 settori	500x500x(H)45	10,35
877524	25 settori	500x500x(H)45	10,35
877517	36 settori	500x500x(H)45	10,35
877500	49 settori	500x500x(H)45	11,05



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.

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.

CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE PER POSATE

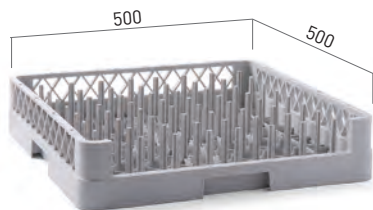
- La struttura permette un'ottima circolazione dell'acqua tra i piatti in tutte le direzioni.
- La maglia stretta impedisce la caduta delle posate.

codice	mm	€
877005	500x500x(H)100	21,45

codice	mm	€
877104	500x500x(H)100	21,45

codice	mm	€
877203	500x500x(H)100	21,15





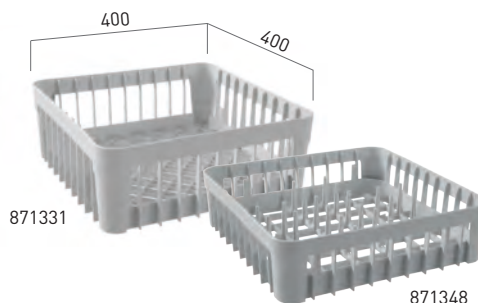
877111



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



871331

871348



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



810583

TROLLEY PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE - 7 X 500 X 500MM

- Per cestelli lavastoviglie 500x500 mm.
- Mantiene 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)1700	308,75



871102



CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici.

codice	mm	€
871102	425x205x(H)150	18,85



871300

871324



CESTELLO PER POSATERIA

codice	mm	€
871300	110x110x(H)140	3,05

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,55



877180

COPERCHIO PER CESTELLI

codice	mm	€
877180	500x500	14,95



877197



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



877173



CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

- 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

codice	mm	€
877173	575x545x(H)210	110,50



S.S.
stainless steel

NUMERO DI UOVA

30



281208



STERILIZZATORE PER UOVA, 30 UOVA

- Indispensabile per ogni cucina, scuola, hotel, ristorante, mensa o pasticceria.
- Disinfetta 30 uova (281208) o 10 uova (218253) alla volta.
- Griglia resistente ai raggi UV fissata nel cassetto..
- Le uova vengono sterilizzate in un processo di irradiazione con onde di 253,7 nm di lunghezza.
- L'irradiazione (sterilizzazione) richiede circa 2,30 minuti.
- Le uova possono essere utilizzate subito dopo il processo di disinfezione.
- Le lampade vengono spente automaticamente all'apertura del cassetto.
- Struttura in acciaio inossidabile.
- Portauova in acciaio inossidabile montato su cuscini.
- Durata irradiatore UV: 7500 h.

codice	-	V	W	mm	€
281208	30 uova.	230	78	358x512x(H)255	376,35



281246

PMMA
plexiglas

S.S.
stainless steel

STERILIZZATORE UV

- Perfetto per sterilizzare coltelli, capacità 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)610	292,50



CAPPELLO CUOCO 10 PZ - 10 PEZZI

- Plissettato in PP, Rete interna, Universale.

codice	mm	€
560044	ø600x(H)230	5,85



221808

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	240x210x(H)265	162,50



ADDOLCITORI PER ACQUA (SEMI) AUTOMATICI

- 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	195x360x(H)510	363,35

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	206x380x(H)480	448,50



231265

SALE PER ADDOLCITORI

- Ingredienti: cloruro di sodio NaCl.

codice	peso (kg)	€
231265	25	25,35



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°F/30°F/40°F)	litri	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	142,35
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	168,35
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	207,35





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	480x100x(H)285	133,25
270073	Foglio adesivo per apparecchio insetticida - 10 fogli			37,65
270028	2 lampade di ricambio per apparecchio insetticida			37,65

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)263	94,25



270172

270165

270158



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile

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 facilita la pulizia.
- Da appendere al soffitto mediante una catenella o mettere in piedi.

codice	V	W	mm	€
270158	230	26	335x90x(H)260	58,50
270165	230	40	485x90x(H)310	77,95
270172	230	45	640x90x(H)360	90,35

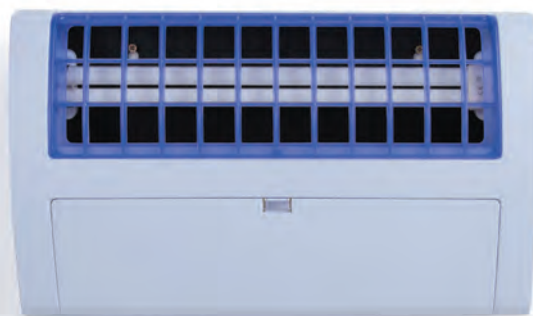




APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO 120 M²

- 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.
- Capacità circa 120 m².
- Foglio adesivo (390x270 mm) incluso.

codice	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	84,50
270233	Foglio adesivo per apparecchio insetticida - 10 fogli			38,95
270240	Lampada di ricambio per apparecchio insetticida			35,75



270196



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 m ²	230	40	510x105x(H)315	103,35
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	126,75
935286	Lampade di ricambio per apparecchio insetticida - set di 2				20,75



Catenella inclusa



Vaschetta rimovibile

LAMPADE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.

codice	per	V	W	mm	€
934159	270134 + 270158	230	8	285x15x(H)15	9,05
934166	270172 + 270141	230	20	570x20x(H)20	9,05



934159



design by
Robert Bronwasser



NEW



470411



Lo speciale design guida
l'acqua di condensa nel
contenitore

Il display mostra
il tempo
di funzionamento
totale



CHAFING DISH UNIQ

- Design elegante e funzionale del designer olandese Robert Bronwasser.
- Corpo realizzato in polipropilene resistente alle alte temperature.
- Contenitore removibile GN1/1 (H)100 mm realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, facile da pulire.
- Elemento riscaldante realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 e collocato nel contenitore dell'acqua per un trasferimento efficiente del calore.
- Coperchio in vetro temperato dotato di impugnatura isolata, tacca centrale e cerniera in alluminio.
- Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore aprendosi, mantenendo al contempo condizioni igieniche ottimali.
- Portacarte integrato sul coperchio per le carte dei nomi dei prodotti.
- Design del bordo inclinato del coperchio che guida l'acqua di condensa nel contenitore.
- Il modulo sensore dell'acqua sensibile ricorda agli utenti quando è il momento di riempire il contenitore dell'acqua e quindi impedisce l'ebollizione a secco.
- Pannello di controllo digitale con display per visualizzare il tempo di funzionamento, la temperatura impostata e la temperatura effettiva.
- L'ultima impostazione della temperatura viene salvata in memoria e verrà selezionata ogni volta che si accende l'alimentazione.
- La temperatura può essere impostata da 35 a 85 °C con incrementi di 1 °.
- Il contenitore dell'acqua è goffrato con una linea di riempimento max., che indica ± 4 l.
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.

codice	colore	V	W	mm	€
470411	Nero	230	700	607x402x(H)250	246,35
470428	Bianco	230	700	607x402x(H)250	246,35
470435	Verde	230	700	607x402x(H)250	246,35



470435



470428





design by
Robert Bronwasser



NEW



860526

BOLLITORE PER ZUPPA UNIQ

- Design elegante e funzionale del designer olandese Robert Bronwasser.
- Corpo realizzato in polipropilene resistente alle alte temperature.
- Contenitore per zuppa removibile da 8 litri realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, facile da pulire.
- Elemento riscaldante realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 e collocato nel contenitore dell'acqua per un trasferimento efficiente del calore.
- Coperchio in vetro temperato dotato di impugnatura isolata, tacca centrale e cerniera in alluminio.
- Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore aprendosi, mantenendo al contempo condizioni igieniche ottimali.
- Portacarte integrato sul coperchio inserire per il cartellino con i nomi dei prodotti.
- Design inclinato del bordo del coperchio che guida l'acqua di condensa nel contenitore.
- Il modulo sensore dell'acqua ricorda agli utenti quando è il momento di riempire il contenitore dell'acqua e quindi impedisce l'ebollizione a secco.
- Pannello di controllo digitale con display per visualizzare il tempo di funzionamento, la temperatura impostata e la temperatura effettiva.
- L'ultima impostazione della temperatura viene salvata in memoria e verrà selezionata ogni volta che si accende l'alimentazione.
- La temperatura può essere impostata da 35 a 85 °C con incrementi di 1 °.
- Il contenitore dell'acqua è goffrato con una linea di riempimento max., che indica $\pm 1,5$ l.
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.

codice	colore	V	W	mm	€
860526	Nero	230	500	ø366x(H)325	194,35
860533	Bianco	230	500	ø366x(H)325	194,35
860540	Verde	230	500	ø366x(H)325	194,35

Portacarte integrato



Lo speciale design guida l'acqua di condensa nel contenitore

Il display mostra il tempo di funzionamento totale



860540



860533





Fessura per reggere cartellino prodotto

Coperchio con manico isolato e fessura per cucchiaino

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



860502

BOLLITORE PER MINESTRE

- L'isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%.
- Pannello digitale con funzione touch che indica alternativamente temperatura impostata e reale.
- Con coperchio rimovibile in polycarbonato.
- Coperchio con impugnatura isolata e scanso per mestolo.
- 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)300	116,35

PENTOLA DA ZUPPA PER ZUPPIERA ELETTRICA

- Pentola per zuppa da utilizzare con il bollitore per zuppa HENDI 860502.
- Realizzata in acciaio inossidabile e quindi facile da pulire.

codice	mm	€
926574	ø280x(H)200	35,75



860083

BOLLITORE PER ZUPPE

- Bagnomaria HENDI 8 litri.
- Rivestito in nero.
- Pentola interna e coperchio in acciaio incernierato.
- Dotato di regolatore di potenza.
- Particolarmente adatto per buffet.
- Con indicatori magnetici.



codice	litri	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	116,35





204825

CHAFING DISH ELETTRICO TELLANO



- Gastronorm 1/1.
- Vasca per l'acqua in polipropilene ad alta resistenza.
- Regolabile fino a 85°.
- Interruttore con luce di controllo.
- Con teglia GN 1/1 65 mm.
- Adatto a teglie profonde fino ad un massimo di 100 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	162,50



204900

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 profonda 65 mm.
- Indicata per teglie GN profonde fino a 100 mm.

codice	litri	V	W	mm	€
204900	9	230	850	615x355x(H)280	185,25



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)248	128,05





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 profondità.

codice	quantità	litri	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	162,50
475904	1	9	600x358x(H)295	90,35



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 profondità.

codice	litri	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	73,45

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

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel

472507

SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

- Modello Economic.
- Con contenitore per combustibile e pentola per brodo in acciaio inox.
- Con coperchio.

codice	litri	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	81,25

S.S.
stainless steel



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora.
- Accatatabile, con coperchio lucido pieghevole.
- Inclusi 2 contenitori per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm.
- Adatto per vassoi Gastronorm fino ad una profondità di 100 mm

codice	litri	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	87,75



471005



TEGLIA GN 1/1 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



470190

470909



470909

470930



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	€
470909	ø220x(H)190	28,55

SUPPORTO PER 2 CONTENITORI BAGNOMARIA

- Adatto per 2 bagnomaria HENDI 470909.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Adatto per tutti gli chafing dish di tipo GN 1/1.

codice	-	mm	€
470930	Supporto	530x325x(H)30	29,85



471050



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



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



470275

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	194,35

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



470282

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

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





470213



470237

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

CHAFING DISH GN 2/3 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 2/3 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	185,25



470220



470244

CHAFING DISH GN 1/2 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 1/2 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	168,35

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 cucchiaino.
- Fornito con vaschetta dell'acqua rimovibile, contenitore per zuppiere rotondo e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	185,25





470206



809709



470305



470312

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	168,35

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.
- Si adatta perfettamente alla vaschetta dell'acqua per piatti HENDI Chafing (codice: 809716).
- Adatto anche per la piastra HENDI Rolltop-Chafing GN 1/1 (codice: 470206) e qualsiasi altra piastra di sfregamento GN 1/1 se una vaschetta dell'acqua è dotata di bulloni.

codice	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)19	83,85

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

S.S.

stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP - ROTONDO

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenzioso brevettato.
- 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

PIANO CALDO AD INDUZIONE KITCHEN LINE

- Piastra a induzione unica con una serpentina a induzione rettangolare che mantiene calde le pentole offrendo libertà di posizionamento.
- Potenza regolabile in 11 livelli tramite una manopola.
- Gamma di temperatura: 40-100°C.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo sulla induzione: 15 kg.

codice	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)62	191,75



Funziona anche con una teglia GN fino a GN 1/2

800 W
230 V

239384

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)100	68,25



809600

SCALDAVIVANDE A 2 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato.
- Antigraffio Inclusi 2 porta candeie



codice	mm	€
463000	330x180x(H)65	50,05



463000

SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato.
- Antigraffio Inclusi 3 porta candeie



codice	mm	€
463109	450x180x(H)65	57,85



463109

PORTA CANDELE



codice	mm	€
464809	ø46x(H)20	1,30



464809

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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



198124



CHAFING CARBURANTE PER PIATTI

- Il carburante per piatti Chafing 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 specificatamente 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.
- Spegnerlo 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/CO₂.
- 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.

194355



COMBUSTIBILE PER SCALDABIVANDE

- Cartucce da 200 grammi per chafing dish.
- Durata della fiamma: ± 3 ore.
- Imballo: 50x 194355, 140x 194300.

codice	quantità	€
194362	12	21,15
194300	24	38,95
194355	72	110,50



CHAFING CARBURANTE PER PIATTI



195109



195505



190401

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	ordine unitario	€
195109	12	4,90

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri.

codice	ordine unitario	€
195505	4	22,45

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 Kg.

codice	ordine unitario	€
190401	3	22,45



470527

CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 2 PEZZI



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	24,65

190036



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 3 PEZZI

- Confezione da 80 gr.
- Durata della fiamma ± 2 ore.
- Da utilizzare con 111420

codice	quantità	€
190036	3	4,25



111420

BRUCIATORE DOPPIO - 2 PEZZI

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande.

codice	quantità	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	12,95



CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

- Combustibile liquido HENDI con stoppino 100% glicole dietilenico.
- Brucia completamente.
- Senza odore e senza fuliggine.
- Lo stoppino speciale assicura il giusto rapporto temperatura-tempo.
- Il contenitore non si surriscalda.
- Temperatura e fiamma costanti per tutto il processo.
- Box da 4x6 latte.
- Dato il particolare tappo e ´ possibile utilizzare la stessa latta diverse volte, stoccarla e trasportarla in sicurezza.



Durata ± 4 ore

193761



Durata ± 6 ore

193716

CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

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
193679	Durata ± 8 ore	24	0.25	1	61,05

Stoppino regolabile

Utilizza lo stesso barattolo più volte

Barattoli che non si scaldano e che non perdono se inclinati



FONTANA DI CIOCCOLATA

- In acciaio inossidabile.
- Con la funzione di riscaldamento, la temperatura può essere impostata fino a 150 °C.
- Capacità minima di cioccolato: 1 kg.
- Capacità massima di cioccolato: 8 kg.
- Con interruttore separato per motore e resistenza.



Guarda il video



	Fontana per cioccolato a 3 livelli	Fontana di cioccolato a 5 livelli	Fontana di cioccolato a 6 livelli
codice	274101	274156	274163
controllo della temperatura	45°C	110°C	150°C
capacità minima	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacità massima	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensioni	ø210x(H)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
potenza/tensione	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50





SPREMIAGRUMI

- Modello a leva, cromato.
- Realizzato in lega di zinco di alta qualità.
- Con maniglia per una maggiore stabilità.
- La leva torna facilmente in posizione con una molla.
- Ciotola per succo e cono in acciaio.

codice	mm	€
695906	225x180x(H)510	90,35

695906



SPREMIAGRUMI

- Alluminio verniciato a polvere.

codice	-	mm	€
592069	arancione (per arance)	232x91x(H)60	12,95
592052	giallo (per limoni)	223x75x(H)45	11,65
592045	verde (per lime)	203x60x(H)40	10,35

592069



592052



592045





425206

**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	430x430x(H)640	1 298,05

NEW



274255



274224



MACCHINA PER GRANITA

- Contenitore da 12 litri con rubinetto di erogazione rapida, i coperchi sono illuminati.
- 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.

codice	litri	V	W	mm	€
274255	12	230	740	470x520x(H)810	2 203,50



GRANITORE 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido, coperchi sono illuminati.
- Regolatore di temperatura digitale con modalità bevande fredde e granite.
- Compressore efficace, in modalità granitore la temperatura varia da -10°C a -2°C.
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Modalità giorno e notte.
- Refrigerante R290.
- Vasca di raccolta inclusa.

codice	litri	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x520x(H)810	3 113,50





221204

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 giri/min..
- Azionamento manuale mediante interruttore on / off.
- Compreso coperchio anti-spruzzi in polycarbonato.
- Tutti gli elementi, ad eccezione del corpo principale sono lavabili in lavastoviglie

codice	V	W	mm	€
221204	230	180	308x218x(H)463	224,25



221099

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- La parte superiore con leva fornisce un funzionamento facile e sicuro.
- Vasca e cono in acciaio inossidabile.
- Con schermo para spruzzi.
- Giri/min.: 980 / min.

codice	V	W	mm	€
221099	230	230	280x200x(H)470	422,50



3 coni per frutti di diverse grandezze

Schermata iniziale
Vasca in acciaioLa parte superiore con leva consente
un funzionamento facile e sicuro



221105



ESTRATTORE DI SUCCO

- Per fare il succo di frutta o verdura dura e morbida.
- Con un capiente contenitore per la polpa da 7 litri.
- Molto potente, può spremere fino a 120 kg all'ora.
- Struttura, vasca, cestello spremiagrumi e disco grattugia in acciaio inossidabile.
- Tubo di alimentazione e spintore in ABS, contenitore della polpa e coperchio in polipropilene.

- Il motore fa girare il disco a 3000 giri / min.
- Funzionamento sicuro, funzionerà solo se il coperchio e il braccio di sicurezza sono bloccati in posizione.
- Molto facile da smontare e pulire.
- Non adatto per ghiaccio o frutta / verdura congelata.

codice	V	W	mm	€
221105	230	700	246x480x(H)531	968,50



FRULLATORE CON INVOLUCRO SONORO

- Questo frullatore può preparare tutto: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Lama in acciaio inox sostituibile con rivestimento in titanio.
- Copertura anti rumore in policarbonato, per sicurezza il frullatore funziona solo quando il coperchio è completamente chiuso.
- Viene fornito con bicchiere in policarbonato resistente da 2,5L, coperchio rigido in polipropilene e un piccolo coperchio in policarbonato.



- Il bicchiere può sopportare temperature di -40°C fino a 90°C.
- Il motore ad alta rotazione con velocità variabile e funzione impulso spinge il coltello da 8350 a 24800 giri/min. (senza carico).
- Dotato di protezione da sovratensioni e sovracorrenti.



Guarda il video

230688
230602



Guarda il video

La copertura anti-rumore ne riduce significativamente la presenza

Base anti scivolo

230695
230664

FRULLATORE CON COPERTURA ANTI-RUMORE

- Manopola di regolazione manuale del pannello di controllo e un interruttore a impulsi.

codice		V	W	mm	€
230688		230	1680	252x258x(H)547	451,75
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	541,45

Coltello in acciaio inox con rivestimento in titanio

FRULLATORE CON COPERTURA ANTI-RUMORE

- Il pannello di controllo digitale ha un controllo touch per tre impostazioni di potenza, tre di tempo e una funzione impulso.

codice		V	W	mm	€
230695		230	1680	252x258x(H)547	503,75
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	671,45

Costruzione solida dei rapporti

Gruppo ingranaggi in metallo durevole





FRULLATORE AD ALTA POTENZA

- Questo frullatore può preparare tutto: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Coltello in acciaio inox sostituibile con rivestimento in titanio.
- Manopola di regolazione manuale del pannello di controllo e un interruttore a impulsi.
- Viene fornito con bicchiere in polycarbonato resistente da 2,5L, coperchio rigido in polipropilene e un piccolo coperchio in polycarbonato.
- Il bicchiere può sopportare temperature di -40°C fino a 90°C.
- Il motore ad alta rotazione con velocità variabile e funzione di impulso spinge il coltello da 16000 a 24800 giri/min. [senza carico].
- Dotato di protezione da sovrattensioni e sovracorrenti.

codice		V	W	mm	€
230718		230	1680	270x250x(H)550	273,00
230213	BPA free	230	1680	270x250x(H)550	273,00

Molto potente, può frantumare anche il ghiaccio

Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido

230718



BARATTOLO PER FRULLATORE SENZA BPA

- Bicchiere di ricambio per frullatore 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	139,75



933688



FRULLATORE DA BAR

- Ricambio per blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Bicchiere da 2,5 litri in resistente polycarbonato, coperchio in polipropilene e piccola chiusura in polycarbonato.
- Consegnato completo di lame in acciaio rinforzate al titanio.

codice	mm	€
943489	200x170x(H)360	116,35



943489



**PREPARA
CAPPUCCINO
FREDDO, FRAPPÉ
E NATURALMENTE
MILKSHAKE
SENZA SFORZO**



design by
Robert Bronwasser

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



221600

221617

221624

221631

221648

221655

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



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

221631

FRULLATORE MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser, disponibile in 6 accattivanti colori.
- Prepara cappuccini, frappé 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 frullatore con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore che è facilmente accessibile.
- Il frullatore 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 aerazione.
- Molto completo, viene fornito con un bicchiere di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri) e uno in polycarbonato (0,90) e 2 set di 2 agitatori.
- Bicchieri e agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	colore	V	W	mm	€
221617	Bianco	230	400	170x196x(H)490	178,75
221600	Nero	230	400	170x196x(H)490	178,75
221624	Caramello	230	400	170x196x(H)490	178,75
221631	Giallo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221648	Rosso	230	400	170x196x(H)490	178,75
221655	Blu	230	400	170x196x(H)490	178,75



NEW



MISCELATORE PER FRULLATI BPA FREE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser.
- Prepara cappuccini, frappè e naturalmente milkshake senza sforzo.
- L'alloggiamento è realizzato in plastica ABS.
- La base è pesante 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 miscelatore con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore, facilmente accessibile.
- Il miscelatore è dotato di un microinterruttore in modo che possa funzionare solo quando la tazza è posizionata correttamente.
- Possibilità di scegliere tra due agitatori diversi per controllare il livello di aerazione.
- Incluso nel set: tazza di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri), tazza di miscelazione in tritan (0,9 litri) e un set di 2 agitatori in tritan.
- La tazza e gli agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	colore	V	W	mm	€
221495	Nero	230	400	170x196x(H)490	178,75



961124

TAZZA DI MISCELAZIONE IN POLICARBONATO PER FRULLATORI - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



961117

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

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

codice	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15



957066

STIRRERS SENZA BPA PER MISCELATORI DI MILKSHAKE - DESIGN DI BRONWASSER.

- Realizzato in tritan - materiale privo di BPA.
- Il set comprende 2 pezzi: agitatore singolo e doppio.
- Creato appositamente per il miscelatore per milkshake HENDI - Design by Bronwasser, codice: 221495.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	€
957066	32x27x(H)50	11,05



961131

NEW

AGITATORI PER MISCELATORI DI MILKSHAKE - DESIGN DI BRONWASSER.

- Realizzato in polycarbonato.
- 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	7,75





271520

TRITAGHIACCIO

- Grande vasca del ghiaccio in ABS e struttura in acciaio spazzolato.
- Lame in acciaio inox e resistente meccanismo di macina.
- Chiaro, resistente contenitore con una capacità di 12 tazze di ghiaccio tritato.
- Frantuma fino a 12 chili di ghiaccio per ora.
- Non indicato per uso continuato.

codice	V	W	mm	€
271520	230	70	170x260x(H)460	102,05

TRITAGHIACCIO

- Tazza e lame in acciaio inossidabile realizzate in acciaio inossidabile AISI 301.
- 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 ±30 s.
- Uscita: 160 kg/h.
- Grado di protezione dall'acqua: IP23.

codice	V	W	mm	€
271599	230	200	194x329x(H)523	458,25



695708

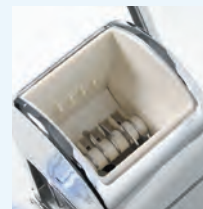
FRANTUMATORE PER GHIACCIO

- Cromato, in lega di zinco con lame in acciaio.
- Con paletta in plastica.
- Con contenitore rimovibile.

codice	mm	€
695708	160x140x(H)270	58,45



Guarda il video



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.

AMMORTIZZATORI DI BASE.
Eliminano le vibrazioni e impediscono il movimento spontaneo del dispositivo.



271599

Prezzi senza IVA e non vincolanti



ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



3 diverse
dimensioni dei
cubetti selezionabili



271551



3 diverse
dimensioni dei
cubetti selezionabili

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Modello da tavolo.
- 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 refrigerante R600A.
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti, i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti.
- Contiene 100 cubetti di ghiaccio.

codice	V	W	mm	€
271568	230	120	297x367x(H)378	302,25

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Modello da tavolo.
- 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 refrigerante 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	380x435x(H)431	422,50



521410

PALETTA DA BAR

codice	mm	€
521410	220x80	6,20

Al
aluminium



521434

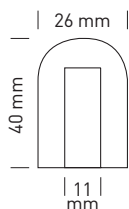
PALETTA DA BAR CON INTAGLIO

codice	mm	€
521434	220x80	7,35

Al
aluminium



Controllo elettronico



cubetti di ghiaccio
a forma di proiettile

271773

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.



codice	-	V	W	mm	€
271773	~26 kg/giorno	230	241	398x546x(H)682	903,50
271780	~50 kg/giorno	230	293	398x546x(H)682	1 056,25



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.



codice	-	V	W	mm	€
271797	~85 kg/giorno	230	430	548x612x(H)867	2 697,50



271575

I cubi devono
essere separati
l'uno dall'altro



FABBRICATORE DI GHIACCIO

- Struttura in acciaio, incassabile sotto al tavolo.
- Può 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	300	448x400x(H)798	903,50





Guarda il video



SPILLATORE DI BIRRA DA TAVOLO

- In plexiglas.
- Con solido rubinetto antigocciolo.

codice	litri	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	94,25
598962	5	ø100x(H)1150	116,35

598955

598962



696200

PORTA BICCHIERI PER BIRRA

- Per 12 bicchieri.
- Fori da 55 mm diam.



codice	mm	€
696200	ø315x(H)35	7,50



565360

SCHIUMAIOLA PER BIRRA - 6 PEZZI

- In plastica bianca.



codice	mm	€
565360	235x26	4,75



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



516751

SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.



codice	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70



REFRIGERATORI PER BEVANDE

- Struttura verniciata a polvere, camera in alluminio goffrato, sportello con chiusura a chiave in plastica con vetro temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Display digitale e controllo della temperatura.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Refrigerante: R600a.



	porta singola	porta doppia	porte doppie scorrevoli
codice	233900	235829	233917
capacità	93 L	180 L	197 L
dimensioni	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	D	D	E
potenza/tensione	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	715,00	1 033,50	1 033,50



	porte triple scorrevoli	porta singola	porta doppia
codice	235836	233924	233931
capacità	303 L	287 L	448 L
dimensioni	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	5 ripiani cromati	10 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	E	E	E
potenza/tensione	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50





CELLE 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 luminosa 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.

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



codice	237588	237557	237564	237595
capacità	133 L max 46 bottiglie di vino	232 L max 72 bottiglie di vino	387 L max 135 bottiglie di vino	447 L max 160 bottiglie di vino
dimensioni	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
ripiani	5 legno	9 legno	13 legno	15 legno
campo	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
classe energetica	G	G	G	G
classe climatica	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potenza/tensione	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50





208632

TAMPONE PER CAFFÈ REGOLABILE

- Adatto per la maggior parte dei portafiltri.
- In acciaio inossidabile, manico in alluminio nero.
- La profondità è regolabile.

codice	mm	€
208632	ø58x(H)35	24,65



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	25,95



208731

PRESSA CAFFÈ

- Utilizzato per pressare il caffè, adatto alla maggioranza delle macchine da espresso.
- Pressa in acciaio.
- Manico in legno dipinto.
- Peso: 355 g.

codice	mm	€
208731	ø58x(H)95	25,95



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



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	14,25



208687

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	21,15



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.
- Cucchiaino dosatore per detergenti.
- Il paraspruzzi mantiene la maniglia asciutta.
- Set di 2 pezzi.

codice	mm	€
208724	(L)225	9,75





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	23,35



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	41,55



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al il 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	5,85



458198

BRICCO PER LATTE NERO

- 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 versando il contenuto.

codice	litri	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



208618

CASSETTO PER IL CAFFÈ

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Dotato di battente rimovibile.

codice	mm	€
208618	153x185x(H)165	41,55



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





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	204x380x(H)425	207,35



445907



208656



FILTRO DI CARTA PER CAFFÈ A GOCCIA

- Adatto per macchine da caffè HENDI, Bravilor e Animo.
- Diametro superiore 250 mm, fondo inferiore 110mm.

codice	quantità	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	45,45

DECANTATORE

- Vetro temprato con manico in plastica e coperchio.

codice	litri	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	18,15





208304

NEW

209097

CAFFETTIERA A GOCCIA

- Piastra riscaldabile superiore e inferiore, luce di funzionamento.
- Sistema di filtraggio veloce con elemento filtrante 1,8 litri in 5 min.
- Temperatura permanente 93° a 96°C.
- Intelaiatura e reggifiltro in acciaio inox 2 caffettiere da 1,8 litri e 25 (90/250) filtri inclusi.

codice	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)430	337,35

MONTALATTE ELETTRICO

- Contenitore e lattiera in acciaio inox con manico in ABS.
- 6 funzioni: schiuma di latte calda e densa, schiuma di latte calda e sottile, schiuma di latte fredda, latte caldo, cioccolata calda, tè con latte caldo.
- Il bricco del latte è staccabile per facilitare il versamento.
- Capacità - schiuma di latte: 300 ml / riscaldamento: 600 ml.
- Diametro della caraffa: 130 mm.
- Da utilizzare con latte freddo.
- Coperchio e frusta sono lavabili in lavastoviglie.
- Inclusi nel set: coperchio, accessori per la frusta.
- L'effetto schiuma può essere ottenuto anche con latti vegani quali avena, mandorla, soia, preferibilmente del tipo "Barista". L'effetto può variare a seconda del produttore di latte.

codice	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)245	103,35

NEW

904206

MOLLA PER PORTAFILTRO CAFFÈ

codice	€
904206	5,15





624302



BOLLITORE

codice	litri	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	48,05



Guarda il video



209998



Indicatore interno
di livello acqua



BOLLITORE ELETTRICO CORDLESS

- Struttura e resistenza in acciaio 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	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	55,25



Indicatore di
livello esterno



Guarda il video



BOLLITORE ELETTRICO CORDLESS

- Struttura e resistenza in acciaio 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	221x163x(H)249	31,15

209981





Pannello di controllo
con display digitale



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	2150	225x168x(H)288	37,65



209943



BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

- Per preparare bevande con condizioni di infusione indicate, come tè verde, tè bianco o yerba mate.
- Alloggiamento e riscaldatore in acciaio inossidabile AISI 304.
- 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.
- 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	225x168x(H)288	46,75





Guarda il video



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 polycarbonato.
- 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	410x280x(H)465	583,05
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	648,05



Il sistema di riscaldamento a bagnomaria evita che la cioccolata bruci sul fondo



274149



274125



240700



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	447x441x(H)485	146,25



240601



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	447x441x(H)485	142,35



BOLLITORE A RIEMPIMENTO AUTOMATICO



- Realizzato in acciaio inossidabile spazzolato con coperchio e maniglie in polipropilene.
- Il bollitore a doppia parete aumenta l'efficienza del riscaldamento e l'isolamento.
- Una volta collegata alla rete idrica, la caldaia si ricaricherà automaticamente.
- Dotato di due sensori di livello dell'acqua.
- Pannello comandi dotato di display digitale e spie di segnalazione riscaldamento e mantenimento caldo.
- La temperatura può essere impostata da 30°C fino a 100°C.

- Con funzione di mantenimento caldo, spegnimento automatico e sensore di prevenzione del trabocco.
- Il rubinetto antigoccia è realizzato in acciaio inossidabile, ha una maniglia cool touch ed è installato in modo da poter posizionare una teiera sotto di esso.
- Coperchio dotato di chiusura a rotazione e maniglie cool touch.
- Viene fornito con un vassoio raccogli gocce rimovibile.
- Disponibile in due volumi: 240717; 8,5L - 23L/ora, 240724; 17,5L - 33L/ora.

Funziona anche
senza collegamento
alla rete idrica



240717



240724

codice	litri	V	W	mm	€
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	388,05
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	493,35

Collegamento
all'alimentazione
dell'acqua



Pannello di controllo
con display digitale



Il rubinetto è realizzato in
acciaio inossidabile con
un manico piacevole al tatto



PERCOLATORE E BOLLITORE PER BEVANDE CALDE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER



- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile verniciato nero opaco a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.

- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.



design by
Robert Bronwasser



211472



211458

PERCOLATORE - DESIGN BY BRONWASSER

- La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro.
- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.

codice	litri	V	W	mm	€
211489	14	230	1750	357x380x(H)502	174,85
211472	7	230	1050	307x330x(H)450	155,35

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER

- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- Non adatto per latte al cioccolato.

codice	litri	V	W	mm	€
211458	9	230	950	307x330x(H)450	142,35
211465	16	230	1650	357x380x(H)502	159,25

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



PERCOLATORE E BOLLITORE PER BEVANDE CALDE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato pensando ai tuoi ospiti dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Il design unico e l'attenzione ai dettagli rendono questo apparecchio un vero richiamo per ogni buffet.
- Corpo in acciaio inossidabile verniciato nero opaco a parete singola, con eleganti maniglie e coperchio in polipropilene.
- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.

- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.



design by
Robert Bronwasser



211434



211410

PERCOLATORE - DESIGN BY BRONWASSER

- La vaschetta del filtro ha un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, non è necessaria la carta da filtro.
- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.

codice	litri	V	W	mm	€
211441	14	230	1750	357x380x(H)502	142,35
211434	7	230	1050	307x330x(H)450	129,35

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE - DESIGN BY BRONWASSER

- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- Non adatto per latte al cioccolato.

codice	litri	V	W	mm	€
211410	9	230	950	307x330x(H)450	116,35
211427	16	230	1650	357x380x(H)502	129,35

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



PERCOLATORE E BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- 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.



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	litri	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	129,35
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	181,35
208205	16	230	1500	387x275x(H)595	194,35

Con stanga graduata

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola.
- Ideale per vin brulé e acqua bollente per il the.
- Tempo di ebollizione: 209882 - 9 litri $\pm$ 23 min / 209899 - 18 litri $\pm$ 50 min.
- Temperatura massima 94-99°C.
- Protetto contro ebollizione a secco.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	litri	V	W	mm	€
209882	9	230	2200	340x227x(H)468	126,75
209899	18	230	2200	387x267x(H)595	168,35
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	220,35

Con rubinetto antigoccia

Filtro integrato per caffè macinato



CAFFETTIERA A FILTRO E DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

- 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.



211205

CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

codice	litri	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	168,35
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	217,75
211304	16	230	1500	386x393x(H)641	233,35



211403

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

- Controllo termostatico della temperatura fino a 110°C.
- Non adatto alla preparazione di cioccolata calda

codice	litri	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	159,25
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	207,35

A doppia parete - fino al 20% di minor consumo



Filtro integrato per caffè macinato



Vassoio antigoccia facilmente rimovibile





GREEN FIRE BARBECUE

- 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 una migliore portabilità.



149621



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 una migliore portabilità.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149621	2 griglie 1/1 in acciaio	11.6	740x612x(H)825	955,50

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 una migliore portabilità.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149508	Teglia e griglia GN 1/1 in ghisa	11.6	740x615x(H)825	1 033,50





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 una migliore portabilità.

codice	kW[HS]	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 553,50



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 una migliore portabilità.

codice	-	kW[HS]	mm	€
149614	con base su ruote	22	1400x612x(H)825	2 184,00

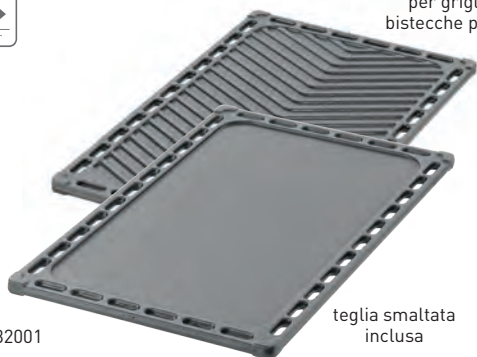




per grigliare
bistecche perfette



932001



teglia smaltata
inclusa

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

18/0
stainless steel



149522



149539

TAVOLO POSTERIORE PER BARBECUE GREEN FIRE

- Adatto per: art. 149508, 149621, 149607, 149614 La mensola 149539 e' larga la meta' del Green Fire con 4 bruciatori.
- Due di queste fanno un'unica mensola posteriore per Green Fire con 4 bruciatori.

codice	mm	€
149539	650x298x(H)160	139,75

MENSOLA LATERALE PER BARBECUE GREEN FIRE

- Adatta per art. 149508, 149591, 149607, 149614, 149621

codice	mm	€
149522	480x298x(H)160	129,35



NEW

932094

GRUPPO TUBO FLESSIBILE GAS BARBECUE ANTINCENDIO VERDI

- Per barbecue HENDI Green Fire 149607 149614 149621 149508 149591.

codice	€
932094	38,35



170045

SPIEDINO PER BARBECUE - 24 PEZZI

18/0
stainless steel

codice	quantità	mm	€
170045	24	(L)210	8,15



170120

SPIEDINO PER BARBECUE - 6 PEZZI

18/0
stainless steel

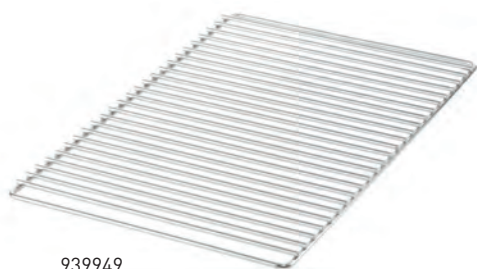
codice	quantità	mm	€
170120	6	(L)250	5,85
170328	6	(L)350	8,15

450

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti





939949



939956



GRIGLIA

- Griglia cromata.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice	mm	€
939949	325x530	19,45

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	42,25



152706

152805



152904

PIETRA LAVICA

- Adatta per vari tipi di barbecue a gas.
- In piccole rocce.

codice	-	peso (kg)	€
152706	Scatola	3	10,10

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

TEGLIA PER PANCAKE OLANDESI

- Adatta a tutti Barbecue Green Fire Profi Line.

codice	€
149553	1 722,50



149553





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



700044

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



146002



I fuochi possono facilmente
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	1 033,50

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	1 196,00

**PADELLA PER PAELLA**

622407

- In acciaio
- Manici anticalore
- Per cucine a gas.

codice	Adatta a cucina	mm	€
622100		ø340x(H)40	14,00
622308		ø460x(H)40	24,65
622407	Fiesta-grill a gas 146002	ø600x(H)40	53,65
622605	Fiesta-grill a gas 146804	ø800x(H)50	129,35

GREMBIULE DA BARBEQUE

- Resistente al calore.
- Canvas 280 g/m².

codice	mm	€
556696	810x660	19,45



556696



BAKE & GRILL MASTER



154601

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



154618

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

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



154717

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





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	11.6	650x540x(H)840	388,05



154878

144923



COVER DI PROTEZIONE

- Prodotto in PEVA resistente ai raggi UV.

codice	-	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 154878	720x560x(H)360	21,80



154540



154908



ROAST-MASTER MAXI 50 50

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- 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 0.430 m³/h

codice	kW[HS]	mm	€
154540	11.6	650x540x(H)840	422,45



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



NEW



154632

GRIGLIA SUPERIORE PER GRILL-MASTER

- Per barbecue HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

codice	€
154632	22,05

NEW



148723

GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE XANTOS

- Per barbecue HENDI Xantos 148624

codice	€
148723	70,85

NEW



152157

REGOLATORE DI PRESSIONE 50 MBAR PER BARBECUE GAS PROPANO/BUTANO

- Per barbecue e Hokker a gas HENDI.

codice	€
152157	20,75

NEW



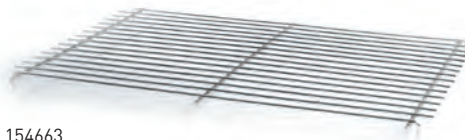
145678

REGOLATORE DEL GAS CON GUARNIZIONE IN GOMMA BAKE-, GRILL- & ROAST-MASTER

- Per barbecue master HENDI al forno, grill e arrosto 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

codice	€
145678	1,00

NEW



154663

GRIGLIA PER GRILL-MASTER MINI

- Griglia in acciaio inox per HENDI Grill-Master Mini 154700

codice	mm	€
154663	540x340	23,35

NEW



154687

VASSOIO DA FORNO SMALTATO PER BAKE & GRILL-MASTER MINI

- Per mini barbecue HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

codice	€
154687	55,25

NEW



152188

REGOLATORE DI PRESSIONE 37MBAR

- Regolatore di pressione 37 mbar BE uni con colonnina e fascetta stringitubo.

- Per uso con barbecue e riscaldatori patio.

codice	€
152188	20,75

NEW



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	24,05



NEW



155028

GRIGLIA PER ROAST-MASTER 50/50

– Fatto in acciaio cromato.

codice	mm	€
155028	477x300	18,20



154885

GRIGLIA SUPERIORE PER ROAST-MASTER

– Per barbecue HENDI Roast-master 154878.

codice	€
154885	31,15



154632

GRIGLIA SUPERIORE PER GRILL-MASTER

– Per barbecue HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

codice	€
154632	22,05

TEGLIA SMALTATA

– Dimensioni interne: 590x480 mm.

codice	mm	€
154656	700x520x(H)55	116,35



154656



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	753,35



148105



GRUPPO TUBO FLESSIBILE PER GAS XENON PRO E FIESTA BARBECUE

- Per HENDI Xenon Pro 148105.
- Per HENDI Hokker Profi Linea 147108.

codice	€
152171	19,50



NEW



BARBECUE CON CARBONELLA

– Acciaio 18/0 con piedi rimovibili.



150603



150801

BARBECUE A CARBONELLA PATIO

- Dotato di due griglie di 345x345mm ciascuna.
- Dimensioni interne vasca: 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

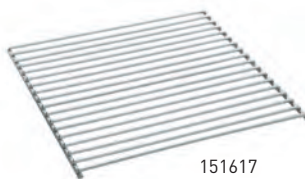


NEW

GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE AL CARBONE

- Compatibile con i barbecue al carbone HENDI 150603 150801.

codice	€
151617	31,15



151617

NEW

MARABU AL CARBONE

- Destinato all'uso in strutture di catering professionali.
- Per il barbecue di carne, pesce, frutti di mare, verdure e antipasti.
- Prodotto dalla carbonizzazione del legno duro a temperature comprese tra 400 e 700 °C, senza aria.
- Realizzato con l'invasiva pianta di marabou che cresce a Cuba, una materia prima perfetta per una produzione responsabile dal punto di vista ambientale e sociale. 100% naturale.
- Rilascia un aroma affumicato durante la combustione che conferisce al cibo un sapore unico.
- Alto contenuto calorico, basso livello di scintille.
- Il doppio del tempo di combustione rispetto ai tipi di carbone morbido comunemente utilizzati.

codice	peso (kg)	€
199541	10	33,75



199541

SCAGLIE GRANDI

- Destinate a temperature medio-alte
- Ideale per forni per pizza, forni da esterno e barbecue - direttamente sulla carbonella
- Aroma unico
- Rafforza il gusto dei tuoi piatti preferiti
- Prodotto dal miglior legno o dalle migliori botti da invecchiamento.
- La nostra offerta comprende scaglie realizzate da:
 - botti di vino, whisky o cognac.
 - legno di faggio, ulivo, agrume, mandorlo o pesco.



PESCA

199503

3 kg

29,25



FAGGIO

199459

3 kg

29,25



AGRUMI

199480

3 kg

29,25



QUERCIA

199466

3 kg

29,25



MANDORLA

199497

3 kg

29,25

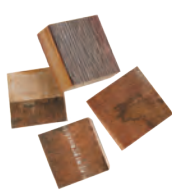


OLIVA

199473

3 kg

29,25



VINO ROSSO

199510

3 kg

29,25

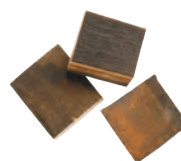


COGNAC

199534

3 kg

29,25



WHISKY

199527

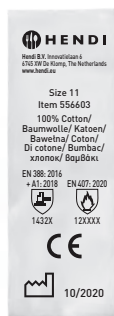
3 kg

29,25





556603

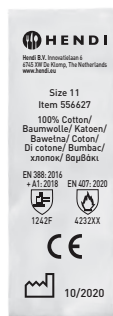


GUANTI DA FORNO, COTONE - 2 PEZZI

codice	quantità	mm	€
556603	2	(L)350	14,25



556627

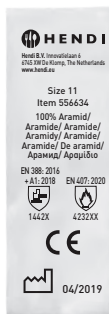


GUANTI DA FORNO IN FIBRA DI VETRO - 2 PEZZI

codice	quantità	mm	€
556627	2	(L)360	28,55



556634



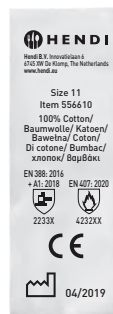
GUANTI DA FORNO RESISTENTE AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Confortevole.

codice	quantità	mm	€
556634	2	(L)300	26,65



556610



GUANTI DA FORNO IN COTONE RINFORZATO - 2 PEZZI

- Extra lunghi per una maggiore protezione.

codice	quantità	mm	€
556610	2	(L)380	18,85



525524

525531

525555

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



525548

**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



525425

525432

**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



525562

**SPAZZOLA METALLICA**

- Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	mm	€
525562	150x55	3,60



525418

**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



525517

**SPAZZOLA METALLICA - 2 PEZZI**

- In legno con quattro file di fili metallici.

codice	quantità	mm	€
525517	2	(L)290	5,55



855218

855201

**RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA**

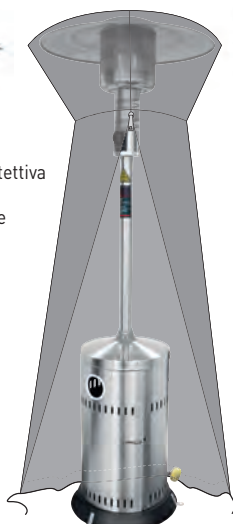
codice	mm	€
855201	100x320	20,50
855218	Lama di ricambio - 10 pezzi.	6,85





272602

Copertura protettiva
- da ordinare
separatamente



144916



Facile da trasportare grazie
alle sue 2 ruote



Compreso di accensione
elettronica, tubo del gas
e regolatore di pressione



Riscaldatore
regolabile
in altezza -
modello 272701

272701

RISCALDATORE PATIO

- Riscaldatore per terrazze ristorante.
- Può ospitare una bombola del gas da 12" con capacità di 11 kg.
- Facile da trasportare grazie alle sue 2 ruote.
- Compreso di accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione.
- Con protezione antiribaltamento.
- Peso: 18,8 kg.

codice	kW	mm	€
272602	12.5	ø770x(H)2200	422,50
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	36,35

RISCALDATORE PATIO - RETRATTILE

- Adatto per gas propano o gas butano.
- Facile da trasportare grazie alle due ruote.
- Retrattile per facilitare trasporto e immagazzinamento.
- Compresi accensione elettronica, tubo gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti-ribaltamento.
- Retraibile fino a 160cm H per il trasporto o lo stoccaggio.
- Peso: 16,5 Kg.

codice	kW	mm	€
272701	12.5	ø770x(H)1580	432,25
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	36,35





Copertura protettiva
- da ordinare
separatamente



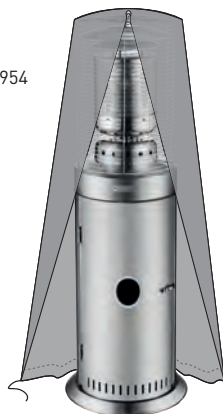
144909



272404

Copertura protettiva
- da ordinare
separatamente

144954



272275

GRUPPO TUBO FLESSIBILE GAS RISCALDATORI PATIO

- Per riscaldatori HENDI Patio
272602 272701 272404.

codice	€
272275	22,10



152188

REGOLATORE DI PRESSIONE 37MBAR

- Regolatore di pressione 37 mbar
BE uni con colonnina e fascetta
stringitubo.
- Per uso con barbecue
e riscaldatori patio.

codice	€
152188	20,75



272411

RISCALDATORE PYRAMIDE

- Riscaldamento con fiamma in un cilindro di vetro, favorendo la creazione di un ambiente accogliente.
- Struttura in alluminio con pannelli neri e vetro al quarzo.
- Serbatoio di gas nella base.
- Con accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti ribaltamento.
- Adatto per gas propano o butano.
- Peso: 22,6 Kg.

codice	kW	mm	€
272404	11.2	500x500x(H)2220	740,35
144909	Cover di protezione	480x480x(H)2220	36,35

RISCALDATORE LOUNGE

- Adatto a propano o butano, max. bombole da 15 litri.
- Design compatto con porta a battente per sostituire facilmente la bombola del gas.
- Con interruttore di inclinazione, dispositivo di sicurezza.
- Compreso di accensione elettronica, tubi gas e regolatore di pressione.
- Facile da trasportare grazie alle 2 ruote.

codice	kW	mm	€
272411	8.5	ø556x(H)1430	506,35
144954	Cover di protezione	ø580x(H)1460	25,95





272428

RISCALDATORE DA ESTERNO A INFRAROSSI BOLA

- Mantieni i tuoi ospiti a proprio agio durante le giornate fredde con questo potente riscaldatore a infrarossi.
- Destinato al funzionamento a parete.
- La lampada riscaldante si avvale della più recente tecnologia al carbonio, questo garantisce una maggiore durata e un rendimento termico più elevato pur avendo un consumo energetico inferiore.
- L'alloggiamento è realizzato in alluminio resistente al calore.
- Viene fornito con un telecomando per regolare facilmente le impostazioni.
- La potenza può essere impostata su 4 livelli.
- Con un timer integrato, può essere impostato fino a 25 ore.



codice	V	W	mm	€
272428	230	2500	879x85x(H)195	258,05

TREPPIEDE PER RISCALDATORE PATIO A INFRAROSSI

- Per l'uso con il riscaldatore del patio a infrarossi Bola 272428.

codice	mm	€
270349	364x495x(H)601	51,35



RISCALDATORE DA ESTERNO A INFRAROSSI TORNADO

- Mantieni i tuoi ospiti a proprio agio durante le giornate fredde con questo potente riscaldatore a infrarossi, adatto per uso interno ed esterno.
- Pensato spostabile con il comodo cavalletto.
- La lampada riscaldante si avvale della più recente tecnologia al carbonio, questo garantisce una maggiore durata e un rendimento termico più elevato pur avendo un consumo energetico inferiore.
- L'alloggiamento è realizzato in alluminio resistente al calore.
- Viene fornito con un telecomando per regolare facilmente le impostazioni.
- La potenza può essere impostata su 2 livelli.
- Con un timer integrato, può essere impostato fino a 25 ore.

codice	V	W	mm	€
272435	230	2000	130x90x(H)900	258,05



272435



