



HENDI

Tools for Chefs



VERSIONE DIGITALE



CATALOGO 2024 | 2025

PENTOLE
PADELLE
GASTRONORM



ARTICOLI
DA CUCINA



GELATO
PASTICCERIA



LAVORAZIONE
DI ALIMENTI



CONFEZIONA-
MENTO
SOTTOVUOTO



COTTURA
DI ALIMENTI



FORNI



PIZZA, PASTA
KEBAB



REFRIGERAZIONE



ARTICOLI PER
LA TAVOLA



ARTICOLI
PER BUFFET



BAR
BEVANDE FREDDA



BEVANDE CALDE



IMMAGAZZINAG-
GIO, TRASPORTO



IGIENE



MOBILI



BARBECUE





H E N D I

Tools for Chefs

CATALOGO 2024 | 2025



Versione francese
Version française



Versione tedesca
Deutsche Version

I prezzi indicati sono prezzi al dettaglio suggeriti al netto dell'IVA e sono validi a partire da settembre 2024 in Svizzera. Le spese di sdoganamento sono incluse nel prezzo, mentre gli eventuali dazi doganali non lo sono e vengono considerati separatamente. HENDI si riserva il diritto di modificare i prezzi in base alle esigenze. Non è possibile esercitare alcun diritto sui prezzi indicati nel presente catalogo. Per informazioni aggiornate sui prezzi, consultate il nostro catalogo digitale o il vostro rivenditore HENDI.

HENDI - Tools for Chefs

Le vostre esigenze, i nostri strumenti.

Abbiamo i migliori strumenti per il settore Ho.Re.Ca. e ristorazione. Ci impegniamo sempre per offrire attrezzature professionali di alta qualità. La nostra strategia globale e quasi 90 anni di esperienza ci hanno aiutato a creare un assortimento che segue le ultime tendenze ma è anche influenzato dalle vostre esigenze. Siamo dove gli chef hanno bisogno di noi. Siamo in continua evoluzione per rimanere un partner affidabile per la vostra attività.

Questo catalogo comprende più di 3.000 prodotti, tra cui tantissime novità e best-seller. Siamo orgogliosi di constatare che gli chef di tutto il mondo utilizzano i nostri strumenti quotidianamente e fanno affidamento su di essi per costruire la loro attività.





HENDI

Tools for Chefs

■ HENDI Paesi Bassi

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Paesi Bassi
T: +31 317 68 10 40
F: +31 317 68 10 45
info@hendi.eu

■ HENDI Polonia

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Polonia
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl

■ HENDI Grecia

5 Metsovou Str., 18346 Moschato,
Atene, Grecia
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu

■ HENDI Austria

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 6274 200 10 0
F: +43 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu

■ HENDI Italia

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ), Italia
T: 800 727 483
office.italy@hendi.eu

■ HENDI Spagna

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Spagna
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu

■ HENDI Romania

Str. Sânzieni FN, DE 305, 507075,
Ghimbav, Braşov, Romania
T: +40 268 320 330
F: +40 268 320 335
office@hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

1201, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu



Guarda il nostro
video aziendale qui

HENDI
Spagna

HENDI
Paesi Bassi

HENDI
Italia

HENDI
Austria

HENDI
Polonia

HENDI
Grecia

HENDI
Romania

Nella copertina del catalogo 2024: Chef for HENDI Fabian Lehner.

Un percorso tortuoso verso la grande passione

Autentico, carismatico e coraggioso, Fabian Lehner è un talentuoso virtuoso della cucina che ha scoperto la passione per il lavoro dei suoi sogni intraprendendo un percorso non convenzionale. Apprezza la regionalità ed i prodotti freschi, mantenendo un impegno costante nei confronti della sua unicità culinaria creativa. In continua evoluzione, non temendo di sfidare le convenzioni, vive spingendosi oltre i confini della tradizione, abbracciando il cambiamento e imparando dai propri errori. È uno chef entusiasmante, che porta un estro distintivo e un impareggiabile tocco gastronomico ad ogni sua creazione.

Nato in Austria nel 1994, Fabian Lehner ha inizialmente completato un apprendistato tecnico prima di studiare economia a Vienna. Tuttavia, ha presto scoperto la sua vera passione per la cucina e ha scambiato i libri di testo con i libri di cucina e le aule per le sale da pranzo. Nel 2018 ha intrapreso un programma di formazione presso l'Hotel Imperial di Vienna ed ha vinto il prestigioso concorso Amuse-Bouche. La sua carriera di chef è decollata

in ristoranti stellati Michelin in Austria, Francia e Italia, dove ha sviluppato un profondo apprezzamento per gli ingredienti regionali e ha imparato l'arte di creare piatti semplici ma raffinati.

Il suo percorso professionale di si riflette nella sua cucina: regionale, innovativa, semplice e genuina. Egli incarna un approccio concreto e cosmopolita, traendo ispirazione da varie fonti pur mantenendo una discreta semplicità. Fonde senza soluzione di continuità i classici della cucina con nuove tecniche, assicurando che ogni elemento nel piatto offra valore rilevante. Questo equilibrio meticoloso gli permette di creare momenti culinari unici che deliziano e riempiono di gioia i suoi ospiti.

In HENDI, ci piace valorizzare le personalità e i talenti che si rivelano entusiasmanti e che mirano a nuovi orizzonti. Rifiutiamo il banale a favore della professionalità, autenticità e innovazione. Stabiliamo nuovi standard di settore e ci distinguiamo dall'ordinario. Siamo orgogliosi di presentare: Fabian Lehner e HENDI.







reddot winner 2024



HENDI UNIQ vince Red Dot Award 2024

È con grande orgoglio che annunciamo che la nostra innovativa collezione di scaldavivande per alimenti e zuppe UNIQ, disegnata da Robert Bronwasser, ha ricevuto il prestigioso premio Red Dot 2024 per il design del prodotto nella categoria delle apparecchiature elettriche per la ristorazione professionale.

Da oltre 60 anni i Red Dot Awards riconoscono l'eccellenza nel design, nell'innovazione e nella funzionalità dei prodotti. I nostri prodotti hanno stabilito un nuovo riferimento nel settore della ristorazione professionale, dimostrando come sia possibile creare presentazioni a buffet UNIQ.

Sviluppata in stretta collaborazione tra HENDI

ed il famoso designer olandese Robert Bronwasser, la linea UNIQ non solo offre un'esperienza culinaria migliore, ma contribuisce anche alle pratiche sostenibili nel settore dell'ospitalità. La giuria ha elogiato UNIQ come un'alternativa efficiente dal punto di vista energetico ai tradizionali contenitori per il mantenimento del calore, rispondendo perfettamente alle esigenze dell'industria della ristorazione, sottolineando il suovdesign eccezionale ed i vantaggi pratici.

Questo riconoscimento sottolinea il nostro impegno a fornire prodotti prodotti all'avanguardia e di alta qualità che soddisfano le esigenze in continua evoluzione del settore HORECA.

La soluzione giusta per ogni esigenza: HENDI Profi, Kitchen e Budget Line

Ognuna di esse soddisfa requisiti diversi: è caratterizzata in base alle esigenze specifiche di diversi livelli di chef e cuochi.



PROFI LINE

Perfettamente adatto per le situazioni più impegnative. Prodotto con materiali e componenti della massima qualità. Pronto per un uso quotidiano intensivo. Progettato per un uso lungo e a bassa manutenzione negli ambienti più difficili.

KITCHEN LINE

Rifinita per l'efficacia, questa linea colpisce con una chiara attenzione al miglior rapporto prezzo/prestazioni possibile. Destinato all'uso regolare, piuttosto impegnativo, garantisce risultati affidabili e costanti.

BUDGET LINE

La nostra linea più conveniente per l'uso quotidiano nelle cucine professionali. Concentrati sulla funzione essenziale con una finitura più semplice. Ciò nonostante, la funzione rimane la stessa: uso regolare in un ambiente professionale!

Tutte le linee soddisfano gli standard di sicurezza e qualità prescritti e devono inoltre essere conformi alle rigide linee guida interne di HENDI.

Sempre aggiornato!

Il nostro catalogo è 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



BENVENUTO NEL CATALOGO DIGITALE HENDI

FACILE / FUNZIONALE / ECOLOGICO

+ NAVIGARE E' FACILE



+ CLICCA IL SEGNALEBRIO PER ANDARE ALLA CATEGORIA



+ RICERCA FACILE E PRECISA



+ PIU' INFORMAZIONI RIGUARDO I PRODOTTI / FOTO / VIDEO



+ CREA IL TUO CATALOGO PERSONALIZZATO



Create your own catalogue

+ CONDIVIDI CON UN CLICK



 HENDI

	26		32		40		45		55		62	PENTOLE PADELLE GASTRONORM	
	664		68		112		118		120		124	ARTICOLI DA CUCINA	
	138		146		151		152		158		162	GELATO PASTICCERIA	
	165		167		170		172		175		178	LAVORAZIONE DI ALIMENTI	
	186		188		190		190		191		191	CONFEZIONA- MENTO SOTTOVUOTO	
	192		200		217		220		222		226	COTTURA DI ALIMENTI	
	262		264		267		271		275		276	FORNI	
	278		281		282		288		292		295	PIZZA, PASTA KEBAB	
	296		299		304		305		309		320	REFRIGERAZIONE	
	322		338		348		356		377		379	ARTICOLI PER LA TAVOLA	
	386		396		399		402		408		417	ARTICOLI PER BUFFET	
	427		436		440		450		452		457	BAR BEVANDE FREDDA	
	464		464		467		469		471		472	BEVANDE CALDE	
	476		478		480		482		486		487	IMMAGAZZINA- GIO, TRASPORTO	
	490		502		504		509		511		512	IGIENE	
	515		516		518		519		523		524	MOBILI	
	526		532		534		538		539		540	BARBECUE	

La selezione di nuovi prodotti per il 2024

Pentola in ghisa
pagina 39



Griglia in ghisa
pagina 38



Pietra giapponese
per affilatura
pagina 87



Contenitore per uova
OVOBOX 120
pagina 60



Tagliere in fibra
di legno
pagina 65



Set di coltelli – 4 pezzi
pagina 79



Ciotola di miscelazione
con base in silicone
pagina 114



Mandolina giapponese
HENDI Shōgun 將軍
pagina 93

NEW



Termometro
digitale con
sonda
pieghevole
pagina 126



Timer
pagina 128



Setaccio farina
pagina 149

Chitarra
di pasticceria
singola
pagina 158



Friggitrice profonda XL
con rubinetto di scarico
HENDI GOLIATH
pagina 214



Mixer
a immersione
senza fili Smart
Pressure
pagina 177

Lampada termica
flessibile
pagina 199



La selezione di nuovi prodotti per il 2024



Set: piastra
a induzione 3500W +
pentola + padella
pagina 204



Set: Bain-marie
HENDI RANGER +
3x GN 1/3
con coperchio
pagina 209



Sfere di cottura
sottovuoto -
500 pz
pagina 227



Linea cucina
Griddles
pagina 221



Tostapane
a 4 fette
pagina 240

Roner a immersi-
one per la cottura
sottovuoto HENDI
MASTERVIDE
pagina 227



Forno a vapore a convezione
Touch 5 x GN 2/3
pagina 267



Vassoi in alluminio
GN1/1 con rivesti-
mento antiaderente
CONVEMAT
pagina 273

Rotella taglia
pizza alta
resistenza
HENDI Pizzer
pagina 288



Pala per cenere.
pagina 285



Piatto per pizza
Collezione Ricette
Rosso Mattone.
pagina 293



Cassetta per pasta
per pizza GN 1/1
pagina 283

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



Armadio per la frollatura della carne
pagina 305

Fabbricatore
di cubetti
di ghiaccio
pagina 319



La selezione di nuovi prodotti per il 2024



Cestello espositivo
per pane
pagina 359



Ciotola decorativa
in legno di ulivo
pagina 338

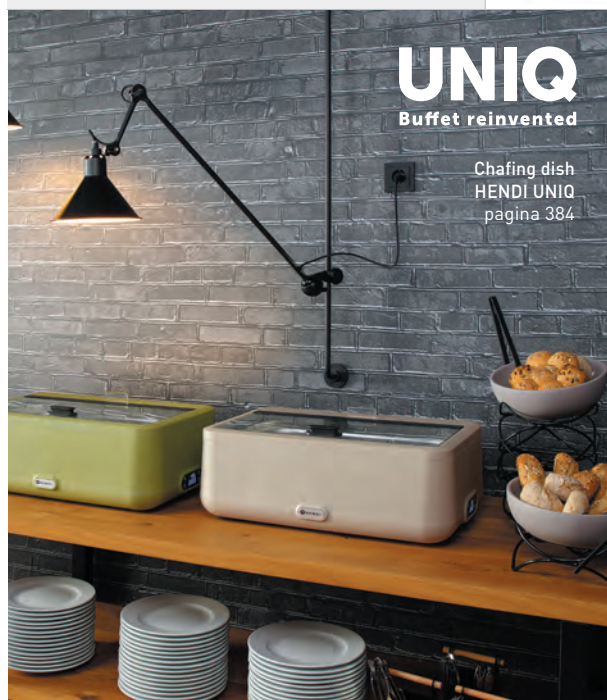
Bricco per latte
con misurino
pagina 367



Dosatore
per agrumi
pagina 447



Portacenere
con imbuto
pagina 383



BARUP
BARWARE

Lama da bar
pagina 426



BARUP
BARWARE

Cavatappi francese
pagina 427



Filtro Hawthorne
pagina 432



BARUP
BARWARE

Salvavino
sottovuoto
pagina 444

Lava-bicchieri
in vetro
pagina 444

BARUP
BARWARE



Blender
per bar
digitale
pagina 451



Spremiagrumi
elettrico
pagina 448

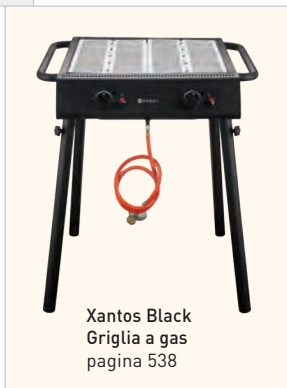


BARUP
BARWARE

Kit bar
nel tubo
pagina 439



Erogatore di acqua
pagina 471



Xantos Black
Griglia a gas
pagina 538



INDICE A-Z

A

Abbattitori	306
Accendigas - 2 pezzi	133, 197, 233
Accessori	263
Accessorio per sacchetti in rotolo per art.975374	190
Accessori per chafing dish	399
Accetta per carne	97
Adattatore GN 1/1	486
Adatto a contenitori con capacità massima fino a	227
Addolcitore d'acqua	511
Addolcitore per acqua automatico	510
Addolcitore per acqua semiautomatico	510
Addolcitori d'acqua	511
Addolcitori per acqua (semi) automatici	510
Affetta patate	95
Affetta pomodori	96
Affettatrice elettrica per salsicce	243
Affettatrice manuale per salsicce	243
Affettatrice Profi Line 195	172
Affettatrice Profi Line 220	172
Affettatrice Profi Line 250	173
Affettatrice Profi Line 300	173
Affettatrice Profi Line 220 red edition	174
Affettatrice Profi Line 250 red edition	174
Affettatrici Profi Line	172, 174
Affilacoltelli	86
Affilacoltelli manuale	86
Affiliatore per coltelli elettrico	86
Affumicatore	133, 233
Agitatore Boston	437
Agitatore Boston Tin-on-Tin	436
Agitatore Cobbler in 3 parti	436-437
Agitatore sale e pepe	376
Agitatori per frullino milkshaker - Design di Bronwasser	453
Agitatori per miscelatori di milkshake - Design di Bronwasser	143
Agitatori senza BPA per frullino milkshaker - Design di Bronwasser	453
Agitatori senza BPA per miscelatori di milkshake - Design di Bronwasser	143
Alzata per buffet in acciaio	406
Alzata per cestini pane GN 1/2	358
Alzate	407
Alzatina	356
Anello da incasso per induzione 800W	205
Anello impiattamento e pressa quadra	154
Anello impiattamento e pressa rotonda	154
Anello impiattamento rotondo	154
Anello per fornello a gas „Hokker“	197
Anticalcare concentrato	508
Apparecchi insetticida per cucine e ristoranti	512
Apparecchi insetticida per uso interno	512

Apparecchio insetticida 300 m²	512
Apparecchio insetticida ad alto voltaggio	512
Apparecchio insetticida con foglio adesivo 120 m²	513
Apparecchio insetticida con foglio adesivo per 100 m²	512
Apparecchio insetticida per esterno	513
Apparecchio insetticida resistente all'acqua	513
Apparecchio per Hotdog	245
Appunti per menù	369
Apribottiglie con raccoglitore	426
Apribottiglie montato a parete	426
Apriscatole	85
Apriscatole sicuro	85
Armadi da tavolo da lavoro a parete - saldati	520
Armadio affumicatore elettrico	277
Armadio a parete con ante scorrevoli - saldato	523
Armadio passante con ante scorrevoli	524
Armadio passante con tramezza e ante scorrevoli	524
Armadio per la frollatura della carne	305
Armadio sottopiano per la frollatura della carne	305
Armadi passanti con porte scorrevoli	524
Armadi per la frollatura della carne	305
Asciugamani elettrico	500
Assortimento trucioli per affumicare - set di 9 aromi	235
Asta di miscelazione per omogeneizzare per frullatori	180
Asta portaceneri da pavimento	383
Asta spunta comando	372
Attacco a muro per Sac à poche	161

B

Bacinella per carne in melamina	320
Bagnomaria per salse con dispenser	135
Bake & Grill Master	534
Bake-Master Maxi	534
Bake-Master Mini	534
Banchi pizza	302-303
Banco da pizza con tre porte e vetrinetta refrigerata 380+40L	303
Banco pizza a 2 porte 7 cassetti 280L	303
Barbecue a carbonella Patio	539
Barbecue a carbonella Resto	539
Barbecue a gas Atlanta	530
Barbecue a gas Europa	530
Barbecue a gas Tampa	531
Barbecue con carbonella	539
Bar Caddy - 6 scomparti	442
Base per fornello	197
Batticarne	96

Beccuccio antigoccia	429
Beccuccio dritto - 6 pezzi	428
Bicchieri	350
Bicchieri in acciaio - 12 pezzi	355
Bicchieri per shaker Boston	437
Bidone con portaceneri	383, 507
Bilance	120
Bilancia da 15 Kg	121
Bilancia da cucina 10 kg	120
Bilancia da cucina 3 kg	120
Bilancia da cucina 5 kg	120
Bilancia digitale fino a 200 kg	121
Blackbolt miscelatore planetario HENDI	185
Blender per bar	450-451
Blender per bar con coperchio anti rumore	450
Blender per bar digitale	451
Blender per bar digitale con coperchio antirumore	450
Bocchette - assortite	163
Bocchette da decorazione e farcitura	139
Bocchette - liscie	162-163
Bocchette - rigate	162-163
Bollitore	103, 468
Bollitore elettrico senza fili	103, 468-469
Bollitore elettrico senza fili con controllo della temperatura	103, 469
Bollitore per bevande calde	470, 474
Bollitore per minestre	386
Bollitore per zuppa HENDI UNIQ	384-385
Bollitore per zuppe	386
Bollitori elettrici	103
Bomboletta gas	129
Bordatore apribile con 3 sezioni	442
Borsa Bartender	437
Borsa per coltelli	81
Borsa per lavanderia per carrello	505
Borsa termica per pizza	294
Borsa termica per pizza 45 cm Kitchen Line	294
Bottiglia dosatrice antigoccia per salse	136
Bottiglie & bricchi per bar	430
Bottiglie dosatrici	136
Box per ingredienti	431
Box termico Profi Line	486
Braccio per frullatore a immersione	179, 182
Bricco inox multiuso	366, 465
Bricco nero per latte	366
Bricco per caffè /the	366
Bricco per latte	367
Bricco per latte con misurino	367
Bricco per latte con misurino	465
Bricco per latte nero	465
Bricco termico	364
Brocca	407

Brocca raffreddante con tubo per ghiaccio.....	407
Bruciatore.....	129
Bruciatore doppio - 2 pezzi.....	398
Budget Line.....	325
Bulbo a infrarossi.....	198

C

Caffettiera a filtro con doppia parete.....	475
Caffettiera a goccia.....	466
Calamita per coltelli con ganci.....	83
Caldia per bevande calde.....	470
Caldia per bevande calde - Design by Bronwasser.....	472
Caldia per bevande calde nero opaco - Design by Bronwasser.....	472
Caldia per bevande calde - Design by Bronwasser.....	472
Campana di vetro.....	133, 233
Campana di vetro con sfianto.....	133, 233
Campanello per reception.....	369
Cannele Bordelais.....	152
Capacita' 5,6 lt.....	390
Cappa aspirante a parete.....	524
Cappello cuoco - 10 pezzi.....	504
Capsule per panna.....	141
Capsule per soda.....	442
Caraffa.....	407, 467
Caraffa con pompa.....	365
Caraffa con pompa a leva.....	365
Caraffa crema.....	366
Caraffa graduata acciaio.....	102
Caraffa graduata impilabile.....	102
Caraffa graduata polipropilene.....	102
Caraffa per succhi.....	407
Caraffa termica.....	363
Caraffa termica con contenitore interno in vetro.....	364
Caraffa termica con rubinetto.....	483
Caraffe termiche.....	364
Carrello portateghe - 7 x GN 1/1.....	476
Carrello portavivande.....	478
Carrello portavivande in polipropilene.....	479
Carrello portavivande nero.....	478
Carrello.....	489
Carrello da sbarazzo per uso intenso.....	478
Carrello da servizio con 4 ripiani.....	479
Carrello da servizio con 5 ripiani.....	479
Carrello di sgombero - 15x 600x400.....	476
Carrello di sgombero a stoccaggio compatto - 15 x GN 1/1.....	477
Carrello per cestelli da lavastoviglie con manico.....	503
Carrello per cestelli lavastoviglie.....	503
Carrello per contenitore rifiuti rotondo.....	506
Carrello per contenitori termici.....	482
Carrello per lavanderia.....	505
Carrello per sacchi dell'immondizia.....	505
Carrello portaghiaccio isolato - 110L.....	480
Carrello porta tavoli.....	420

Carrello portateghe 15 x GN 1/1.....	476
Carrello portateghe doppio - 12 x GN 1/1.....	477
Carrello portateghe doppio - 30 x GN 1/1.....	477
Carta oleata.....	345
Carta oleata - 500 pezzi.....	345
Cartucce di gas butano.....	131
Casseruola in ghisa vetrificata.....	37
Cassetta da rimozione.....	504
Cassetta per impasto pizza 600x400.....	283
Cassetta per pasta per pizza GN 1/1.....	283
Cassette per impasto pizza.....	283
Cassetto con binari - set di 2 pezzi.....	297
Cassetto con cassetta di raccolta.....	465
Cassetto per il caffè.....	464
Cavatappi.....	427
Cavatappi ed apribottiglie.....	426
Cavatappi francese.....	427
Celle per vino a due zone.....	317, 463
Centrifuga per insalata.....	101
Ceppo in polietilene.....	97
Cercapersone ristorante - set di 10 pezzi.....	419
Cestelli per lavastoviglie e per sbarazzo Profi Line.....	502
Cestelli per posate.....	412
Cestello da forno per patatine fritte, Convectomat Fry ondulato.....	273
Cestello da lavastoviglie per posate.....	502
Cestello da tavolo per rifiuti.....	368
Cestello espositivo per pane.....	359
Cestello forato.....	119
Cestello per cuocere la pasta.....	27
Cestello per friggere.....	213
Cestello per lavastoviglie.....	502
Cestello per lavastoviglie per bicchieri.....	502-503
Cestello per lavastoviglie per vassoi.....	503
Cestello per posateria.....	503
Cestello universale per lavastoviglie.....	502
Cestini.....	358, 360
Cestini con lati intrecciati.....	357
Cestini da pane.....	362
Cestini da pane in carta.....	362
Cestini da pane rotondi.....	362
Cestini da servizio stile fast food.....	362
Cestini di filo metallico.....	361
Cestini per panetteria angolato.....	356
Cestino con borsa.....	357
Cestino con coperchio roll top.....	358
Cestino da baguette.....	358
Cestino da pane.....	356
Cestino da pane GN.....	359
Cestino da pane ovale.....	356
Cestino da posate.....	357
Cestino di filo metallico ovale.....	361
Cestino di filo metallico rettangolare.....	361
Cestino in carta oleata preformata - 150 pezzi.....	345

Cestino per frutta.....	361
Cestino per frutta arrotondato nero.....	361
Cestino per pane azimo - ovale.....	360
Cestino per pane azimo - rotondo.....	360
Cestino per pane GN 1/1.....	358
Cestino per pane ovale.....	358, 360
Cestino per pane - ovale.....	360
Cestino per pane - rettangolare.....	360
Cestino per pane - rotondo.....	360
Cesto posate.....	503
Chafing Carburante per piatti.....	396
Chafing dish da zuppa finitura a specchio.....	394
Chafing dish elettrico Pollina.....	387
Chafing dish elettrico Tellano.....	387
Chafing dish elettrico Tesino.....	387
Chafing dishes Profi Line.....	392, 394
Chafing dish Gastronorm 1/1.....	388-389
Chafing dish GN 1/1 finitura a specchio.....	394
Chafing dish GN 1/2 finitura a specchio.....	394
Chafing dish GN 2/3 finitura a specchio.....	394
Chafing dish GN 1/1 finitura satinata.....	393
Chafing dish GN 1/2 finitura satinata.....	393
Chafing dish GN 2/3 finitura satinata.....	393
Chafing dish HENDI UNIQ.....	384-385
Chafing dish Rolltop Gastronorm 1/1.....	395
Chafing dish Rolltop - rotondo.....	395
Chafing dish rotondo finitura satinata.....	393
Chafing dish - set di 4.....	388
Chitarra di pasticceria singola.....	158
Cilindri per manzo e maiale.....	168
Cilindri per pollo.....	168
Cilindri per shoarma.....	168
Ciotola burro o salsa - 3 pezzi.....	355
Ciotola da insalata.....	350
Ciotola decorativa in legno di ulivo.....	338
Ciotola di miscelazione con base in silicone.....	114
Ciotola in legno di ulivo.....	338
Ciotola in legno di ulivo oblungo.....	338
Ciotola per cucina.....	114
Ciotola per impasto con base.....	114
Ciotola per stuzzichini - 6 pezzi.....	346
Ciotola per stuzzichini Concha - 6 pezzi.....	346
Ciotola per stuzzichini Cuadrado - 6 pezzi.....	346
Ciotola per stuzzichini Redondo - 6 pezzi.....	346
Ciotola portaceneri nera.....	382
Ciotola quadrata.....	410
Ciotola rotonda Rustica.....	340
Ciotoline per zucchero / panna.....	367
Clips coperchi per contenitori.....	57
Gastronorm HACCP.....	367
Colino.....	117
Colino alla cinese.....	117
Colino - a maglia fine Profi Line.....	118
Colino a nido d'uccello.....	99
Colino cinese con rete, rinforzato.....	117
Colino da bar.....	434

Colino da bar conico	434	Contentitore per salsa in acciaio		con apertura per sous vide.....	47, 54
Colino Hawthorne	432	inossidabile con dispenser	135	Coperchi per padelle da stufato	29
Colino per Julep	432	Contentitore per uova OVOBOX 120	60	Copertura in vetro per grill rotante	
Collettore estensibile.....	119	Contentitore termico portatile Profi Line 487		per salsicce.....	244
Collezione Pizza Plate Drops.....	293	Contentitori Gastronorm.....	44	Copertura per macchina zucchero	
Coltelli giapponesi	74	Contentitori Gastronorm Budget Line.....	50	filato	248
Coltelli HACCP	72	Contentitori Gastronorm in policarbonato		Coppa per gelato.....	368
Coltelli multiuso	75	bianco	53	Coprisedia	423
Coltelli per verdure	76	Contentitori gastronorm in policarbonato		Copritavola da bar ø70-85 cm	421
Coltelli, set di 6 colori	75	nero	52	Copritavola da bar ø80-85 cm	421
Coltelli spelucchini	75	Contentitori gastronorm in policarbonato		Copri tavolo Symposium rettangolare	421
Cottello arricchiburro	88	trasparente	54	Cordino da legature	97
Cottello bianco - per formaggio e pane	73	Contentitori Gastronorm Kitchen Line	48	Cover di protezione	536
Cottello blu - per pesce	72	Contentitori Gastronorm polipropilene	55	Creatore di cubetti di ghiaccio	319
Cottello da bistecca - 6 pezzi	326	Contentitori Gastronorm Profi Line	45-46	Cucchiai e mestoli Kitchen Line	111
Cottello da bistecca XL - 6 pezzi	326	Contentitori HACCP	56	Cucchiai e mestoli Profi Line	111
Cottello da cucina	59	Contentitori termici a carica frontale	484	Cucchiai e mestoli termoresistenti	400
Cottello da intaglio	59	Contentitori termici catering		Cucchiaino per uovo - 6 pezzi	372
Cottello da ostriche	84	2x GN 1/1 200	482	Cucchiaio	110, 150
Cottello elettrico per kebab	225	Contentitori termici GN 1/1 catering		Cucchiaio da bar	433
Cottello elettrico per kebab - senza fili	225	a carica superiore	483	Cucchiaio da bar con moffola	433
Cottello giallo - per pollame	72	Contrasegni - 100 pezzi	454	Cucchiaio da servizio	399
Cottello Kitchen Line	70	Coperchi Gastronorm	54	Cucchiaio in legno - set da 3 pezzi,	
Cottello levatorisoli	88	Coperchio con apertura per contenitore		varie dimensioni.....	109
Cottello lime	88	rettangolare da 60 l.....	507	Cucchiaio per gelati	148
Cottello marrone - per carne cotta	72	Coperchio con dispenser per		Cucchiaio per gelati Stöckel	148
Cottello/paletta per dolci	406	contenitori GN.....	51, 135	Cucchiaio per insalata	400
Cottello per decorazioni	89	Coperchio da presentazione	405	Cucchiaio per salsa	289, 400
Cottello per formaggio	89	Coperchio del supporto della torta	406	Cucchiaio per salse	111, 400
Cottello per pomodori	88-89	Coperchio Gastronorm	47, 49, 51-53, 55	Cucchiaio per verdura	111
Cottello per pompelmi	88	Coperchio Gastronorm a chiusura		Cucchiaio scanalato	399
Cottello per spalmare	88	ermetica	55	Cucchiaio tapas - 6 pezzi	346
Cottello Profi Line	69	Coperchio Gastronorm con apertura		Cucchiai per insalata	400
Cottello rosso - per carne cruda	72	per sous vide	229	Cucina a gas Kitchen Line 6 fuochi	
Cottello sbucciatore	88	Coperchio Gastronorm con scanso		con forno a convezione GN 1/1	193
Cottello scanalatore	88	per cucchiaino	49	Cucina a gas Kitchen Line a 4 fuochi con	
Cottello universale	59	Coperchio Gastronorm porpora	59	forno a convezione elettrico GN 1/1	192
Cottello universale - nero	71	Coperchio per cestelli	503	Cuoci pasta e gnocchi	291
Cottello verde - per frutta e verdura	73	Coperchio per contenitore dei rifiuti		Cuociriso	236
Combustibile liquido con stoppino	397	rotondo	506	Cuociriso 10 L Kitchen Line	237
Combustibile per Scaldavivande	396, 398	Coperchio per contenitore dei rifiuti		Cuociriso 4.2 L Kitchen Line	237
Combustibile per Scaldavivande -		rotondo con apertura	506	Cuociriso con funzione vapore	236
3 pezzi	398	Coperchio per contenitore dei rifiuti		Custodia per cestelli	412
Comprende di sale per addolcimento		rotondo con apertura a spinta	506		
dell'acqua	511	Coperchio per contenitori GN con bordo		D	
Congelatore espositore da banco 90L	309	in silicone	51	Delta	335
Contentore a bagnomaria	390	Coperchio per secchio con base		Detergente per acciaio	509, 520
Contentore combustibile per		rinforzata.....	101	Detergente per macchina da caffè	508
scaldavivande - 2 pezzi	398	Coperchio per teglie GN	47, 52	Detergente per macchine da caffè	
Contentore con apertura a pedale	507	Coperchio per teglie GN con scanso		automatiche, 120 pastiglie.....	508
Contentore da tavolo	354	per cucchiaino	47, 53	Detergente per macchine per panna	
Contentore dei rifiuti leggero	507	Coperchio per vasca da gelato		montata e soft ice	509
Contentore dei rifiuti rotondo	506	in policarbonato	144	Detergente professionale per grill	
Contentore Gastronorm Budget Line		Coperchio roll top	405	e forni	509
con maniglie.....	51	Coperchio roll top GN 2/3	405	Diaframma	529
Contentore GN perforato	49	Coperchio superiore basculante		Diffusore in legno per produttori	
Contentore isoteramico per il catering	484-485	con display rotondo	404	di crêpes	248
Contentore per posate	412	Coperchi per container Gastronorm		Dischi per tagliaverdura	164
		con apertura per sous vide	228	Disco di espulsione per cutter	165
		Coperchi per contenitori Gastronorm		Disco forato	167

Dispensers	135
Display di raffreddamento roll-top doppio.....	403
Display di raffreddamento roll-top singolo.....	403
Display Roll Top.....	403
Display superiore riscaldato doppio.....	207
Display superiore riscaldato singolo.....	207
Display sushi 5x GN 1/3.....	308
Distributore di caffè.....	464
Distributore di cioccolata calda.....	471
Distributore di succo 2x12L.....	443
Distributore termico a doppia parete per bevande.....	475
Doccia per pre-risciacquo.....	501
Dosatore per agrumi.....	447
Dosatore per miele.....	378
Dosatore per pasta combustibile.....	398
Dosatore per salse con pompa.....	137
Dosatore per zucchero.....	378
Dosatori e beccucci.....	428
Dosatori per sale e pepe.....	99
Dynamic devices.....	184

E

Elemento per mantenimento termico negativo.....	484
Elemento riscaldante elettrico per scaldavivande.....	391
Elemento termico per mantenimento caldo.....	484
Elemento termico per mantenimento freddo.....	485
Erogatore di acqua.....	471
Erogatore di olio di oliva.....	378
Erogatore mini di salsa - set da 4 pezzi.....	136
Erogatore per latte - 10,5 l.....	409
Erogatore per succhi.....	408-409
Erogatori succhi e cereali.....	408
Espositore per frutti di mare.....	407
Espositore roll top.....	404
Espositore roll top - doppio.....	404
Espositori e vetrinette per Buffet.....	402
Essiccatoio Kitchen Line.....	210
Essiccatoio Profi Line.....	211
Essiccatoio Profi Line 10 teglie.....	211
Estrattore.....	449

F

Fabbricatore di cubetti di ghiaccio.....	319, 457
Fabbricatore di ghiaccio.....	459
Fabbricatore di ghiaccio a forma di proiettile.....	458
Ferma-etichette.....	67
Fermatovaglia - 4 pezzi.....	369
Fibra di vetro.....	415
Fiesta.....	532
Fiesta 600.....	532
Fiesta 800.....	532
Filtri antigrasso - 50 pezzi.....	100, 499

Filtro da cocktail a triangolo.....	432
Filtro di carta per caffè a goccia.....	467
Filtro Hawthorne.....	432
Filtro in tessuto.....	117
Filtro The - con manico incernierato.....	367
Fissaggio per bottiglie superalcolici montaggio a parete.....	429
Flora.....	331
Fogli per pressa.....	169
Fontana di cioccolato.....	251
Forapasta o bucasfoglia.....	156
Forbice da pollame.....	83
Forbici da cucina.....	83
Forchetta da bistecca - 6 pezzi.....	326
Forchetta per lumache - 6 pezzi.....	327
Forchette per aragosta - 6 pezzi.....	327
Forchettone da carne.....	399
Forchettone per carne.....	111
Formaggiera.....	378
Forma in silicone cuori.....	153
Forma in silicone mini-muffin.....	153
Forma in silicone muffin.....	153
Forma in silicone ovali.....	153
Forma in silicone quadrati.....	153
Forma in silicone semisfere.....	153
Forma per bicchieri in ghiaccio.....	456
Forma per bicchierini in ghiaccio.....	456
Forma per cubetti di ghiaccio piccoli.....	456
Forme in silicone.....	152
Forme in silicone.....	153
Fornello ad induzione 1800.....	204
Fornello ad induzione 800W.....	205
Fornello ad induzione Modello 2000.....	204
Fornello ad induzione Modello 7000.....	203
Fornello ad induzione Modello 3500 D.....	202
Fornello ad induzione Modello 5000 D.....	203
Fornello ad induzione Modello 3500 D XL.....	202
Fornello ad induzione Modello 3500 M.....	203
Fornello a gas 5 fuochi con forno elettrico.....	194
Fornello a gas 5 fuochi su vano aperto.....	194
Fornello a induzione a 4 fuochi.....	195
Fornello a induzione Wok modello 3500.....	202
Fornello a sgabello Hokker Kitchen Line.....	196
Fornello a sgabello Profi Line.....	196
Fornello Kitchen Line XL.....	196
Forni a convezione 429x345 mm.....	264
Forni da panetteria a convezione con umidità 600x400 mm.....	265
Forni Pizza compatti.....	278
Forno a bassa temperatura.....	260
Forno a convezione con umidificatore H90S.....	263
Forno a convezione H90.....	262
Forno a vapore a convezione Control.....	268
Forno a vapore a convezione Control 5 x GN 2/3.....	266
Forno a vapore a convezione Touch.....	269

Forno a vapore a convezione Touch 5 x GN 2/3.....	267
Forno da pizza compatto.....	278
Forno per pizza.....	277, 287
Forno pizza BASIC.....	279
Forno pizza sovrapposto 3000W.....	278
Forno trivalente con grill 4x GN 2/3.....	261
Frantumatore per ghiaccio.....	455
Friggitrici Profi Line.....	213, 217
Friggitrice ad induzione con rubinetti di scarico - 2 x 8 l.....	219
Friggitrice ad induzione con rubinetto di scarico - 8 l.....	219
Friggitrice Kitchen Line.....	218
Friggitrice per frittelle 12L.....	212
Friggitrice Profi Line - 8 l.....	217
Friggitrice Profi Line con rubinetti di scarico - 2 x 8 l.....	217
Friggitrice Profi Line con rubinetto di scarico - 10L, 400 V.....	213
Friggitrice Profi Line con rubinetto di scarico - 8 l.....	217
Friggitrice Profi Line digitale con rubinetti di scarico - 2 x 8 l.....	216
Friggitrice Profi Line digitale con rubinetto di scarico - 8 l.....	216
Friggitrice profonda XL con rubinetto di scarico HENDI Goliath.....	215
Friggitrici Profi Line - 2 x 8 L.....	217
Friggitrici Profi Line digitali.....	216
Frigoriferi con retroilluminazione.....	318, 461
Frigoriferi per bar posteriore.....	315, 460
Frullatore da bar.....	451
Frullatori ad immersione Profi Line.....	180
Frullatori a immersione Kitchen Line.....	182
Frullino a spirale.....	112
Frullino milkshaker - Design by Bronwasser.....	142, 452
Frullino milkshaker senza BPA - Design by Bronwasser.....	452
Frusta.....	112-113
Frusta francese con manico in PP.....	112
Frusta per frullatore ad immersione Profi Line 300, 400 & 500.....	180
Frusta per frullatore a immersione 222140.....	183
Frusta per frullatore a immersione mod. 221884 & 221891.....	179, 182
Frusta piana.....	113
Fruste.....	112
Frustino per dressing e padella.....	112

G

Granitore.....	443
Granitore 2x12L.....	443
Grattugia.....	89, 94
Grattugia per formaggio elettrica.....	280
Grattugia per tagliaverdura.....	164
Grattugia quadrangolare.....	94
Green Fire barbecue.....	526



Green Fire barbecue con 2 bruciatori ..526	Induzione doppia Kitchen Line201	Lavastoviglie a capote - controllo elettronico.....494
Green Fire barbecue con 3 bruciatori ..527	Induzioni Kitchen Line200	Lavastoviglie a cappottina 50x50.....496
Green Fire barbecue con 4 bruciatori ..527	Insaccatrice Profi Line170	Lavastoviglie per bicchieri 40x40.....492
Grembiule da barbecue.....532	Inserti perforati Gastronorm49	Lavello doppio con mobile - saldato519
Griglia.....220-221, 276, 529	Inteneritore elettrico.....168	Lavello singolo con ripiano - da montare.....517
Griglia 1/3 rigata220	Inteneritore Profi Line96	Linea cucina griddles.....221
Griglia a contatto „Panini“ XL.....223	iVide Plus Junior228	Linea Profi termoscatola pizza.....486
Griglia Gastronorm.....276	iVide Plus Sous vide ad immersione229	Little Chef griglia nera.....347
Griglia in ghisa.....38, 528	iVide Sous vide ad immersione 2.0.....228	Little Chef padella nera.....347
Griglia metà rigata.....220		Little Chef tegame nero.....347
Griglia per cubettatura.....164	J	Little Chef tegame ovale nero.....347
Griglia per forno H90 e HS90S.....263	Jigger 25/35 ml.....438	Lucidatrice per bicchieri in vetro.....500
Griglia per grill Convectomat Grill273	Jigger 25/50 ml.....438	
Griglia per Grill-Master Mini537	K	
Griglia per piastre ad induzione.....32	Karizma.....329	M
Griglia per Roast-Master Maxi 50/50.....536	Kebab Gas Profi Line224	Macchina per cubetti di ghiaccio ..319, 458
Griglia rigata.....220	Kebab grill e coltelli.....224	Macchina per il confezionamento sottovuoto Kitchen Line.....190
Griglia superiore per barbecue al carbone.....539	Kit bar nel tubo439	Macchina per il gelato144
Griglia superiore per barbecue Xantos.....537		Macchina per il ghiaccio a proiettile.....459
Griglia superiore per Grill-master.....536-537	L	Macchina per il ghiaccio a scaglie.....459
Griglia superiore per Roast-master.....536	Lama a grattugia.....165	Macchina per la pasta manuale.....282
Griglia a contatto.....222	Lama antiaderente.....173	Macchina per pasta elettrica.....282
Griglie a gas Grill-Master Pro.....533	Lama da bar.....426	Macchina per popcorn.....250
Grill a contatto „Panini“.....223	Lama di ricambio per art. 855201.....220	Macchina per salsicce.....170
Grill a contatto - versione doppia.....223	Lama di ricambio per coltelli kebab.....225	Macchina per waffle da passeggio.....246
Grill a contatto - versione doppia Rigata.....223	Lama per Bar.....426	Macchina sottovuoto.....189
Grill a contatto - versione singola.....222	Lama per patatine fritte.....95, 164	Macchina sottovuoto a campana Kitchen Line.....188
Grill-Master Maxi.....534	Lama per tritacarne.....167	Macchina sottovuoto-confezionatrice Profi Line.....188
Grill-Master Mini.....534	Lame di ricambio per affettatrici elettriche.....173	Macchina sottovuoto Profi Line.....190
Grill-Master Quattro.....535	Lame per tagliaverdura.....165	Macinapepe acrilico.....375
Grill rotante per salsicce - una zona.....244	Lampada termica cilindrica regolabile.....198	Macinapepe in legno.....375
Gruppo tubo flessibile gas Barbecue antincendio verdi.....528	Lampada termica conica regolabile.....198	Macina sale acrilico.....375
Gruppo tubo flessibile per gas Cottura al forno, Grill e Roast-master.....537	Lampada termica flessibile.....199	Macina sale in legno.....375
Gruppo tubo flessibile per gas Xenon Pro e Fiesta barbecue.....531	Lampade di ricambio per apparecchio insetticida.....513	Macinatori di sale e pepe.....374
Guanti anti taglio - 2 pezzi.....84	Lattiera.....366	Madeleines.....152
Guanti da barbecue in pelle resistenti al calore - 2 pezzi.....540	Lattiera nera opaca con beccuccio a V.....366, 465	Mandolina giapponese HENDI Shōgun 將軍.....93
Guanti da barbecue resistenti al calore - 2 pezzi.....540	Lava-bicchieri in vetro.....444	Mandolina giapponese HENDI Shōgun 將軍 PRO.....93
Guanti da forno.....271, 540	Lavabo doppio con ripiano - da montare.....517	Mandolina giapponese Samurai.....90
Guanti da ostriche.....84	Lavagna a cavalletto.....379-380	Mandolina per tartufo.....67
	Lavagna con cavalletto.....380	Mandoline.....90
	Lavagna con cornice.....380	Mandoline tipo V.....91
	Lavagna da parete.....379	Matrice sigillante per vaschette.....187
	Lavagna da tavolo - 2 pezzi.....381	Mattarello.....151
	Lavagne.....379	Mattarello con rivestimento antiaderente.....151
H	Lavandini - avvitati Kitchen Line.....517	Mattarello in alluminio.....151
HENDI Blend frullatore a immersione.....178	Lavandino.....517	Mattarello in legno.....151
Hokker gruppo tubo flessibile gas.....197	Lavandino con azionamento a ginocchio.....501	Melamina.....410
	Lavandino da cucina - con azionamento a ginocchio.....501	Mensola a muro doppia regolabile, con due staffe in acciaio.....515
I	Lava porzionatori.....147	Mensola a parete, con due staffe in acciaio.....515
Imbuto.....100	Lavastoviglie 50x50.....492	Mensola laterale per barbecue Green Fire.....528
Imbuto colatore Kitchen Line.....134	Lavastoviglie 50x50 - controllo elettronico.....490	
Imbuto colatore Profi Line.....134		
Imposta: Miscelatore stick 350 a velocità variabile + frusta + rack a parete.....181		
Impugnatura ergonomica antiscivolo.....71, 73		
Induzione 2000W Kitchen Line.....200		
Induzione 3500W Kitchen Line.....200		

Mestoli antigoccia.....	111
Mestolo.....	111
Mestolo da cucina.....	110, 150
Mestolo per brodo.....	399
Mestolo per minestra.....	399
Mestolo per salsa per pizza alta resistenza.....	289
Mezzaluna doppia per tritare.....	94
Miniature per stuzzichini.....	347-348
Mini-cake.....	152
Mini cestelli per frittura.....	348
Mini cestelli per frittura impilabili.....	348
Mini cestelli per frittura impilabili neri.....	349
Mini padella.....	353
Mini padella con manico.....	353
Mini secchielli.....	352
Mini secchio del latte.....	352
Mini teglia.....	352
Miscelatore a spirale con testa e ciotola fisse.....	281
Miscelatore a spirale con testa sollevabile e ciotola rimovibile.....	281
Miscelatore per frullati BPA Free - Design by Bronwasser.....	142
Miscelatori a spirale.....	281
Mixer a immersion con cavo a spirale.....	176
Mixer a immersione 250W con velocità regolabile.....	181
Mixer a immersione Profi Line 400 - velocità regolabile, set con rastrelliera.....	181
Mixer a immersione senza fili.....	177
Smart Pressure.....	177
Mixer a immersion Kitchen Line 160 - con velocità variabile.....	183
Mobile da lavoro a parete con ante scorrevoli - saldato.....	520
Mobile per catering pieghevoli.....	420
Molla per portafiltro caffè.....	467
Montalatte elettrico.....	467
Motore per frullatore ad immersione - velocità variabile 500W.....	179
Motore per frullatore ad immersione - velocità variabile 350W.....	179
Muffins.....	152
Muffole da barbecue in pelle resistenti al calore - 2 pezzi.....	540
Muffole per forno - 2 pezzi.....	271
Multi dispenser.....	409
Multi rack.....	411
Nastro in teflon per barra di tenuta superiore.....	189
O	
Occhiali da cipolla.....	87
Orologio a parete.....	127
P	
Padella.....	35
Padella, con rivestimento antiaderente - senza coperchio.....	27

Padella da party.....	243
Padella fonda smaltata.....	41, 351
Padella frittura pesce Titanium Professional.....	33
Padella in ghisa.....	38
Padella per crepes.....	34, 36
Padella per crepes Titanium Professional.....	33
Padella per frittura.....	34, 36, 40
Padella per frittura ad induzione.....	32
Padella per frittura Titanium Professional.....	33
Padella per frittura - senza coperchio.....	27, 29
Padella per grill Titanium Professional.....	33
Padella per paella.....	35, 352
Padella per pesce ovale.....	34
Padella per salse - senza coperchio.....	27
Padella Sautè - senza coperchio.....	27, 29
Padella smaltata.....	41, 351
Padella Wok.....	34
Padella „Wok“ 3-ply - senza coperchio.....	41
Padella „Wok“ Titanium Professional.....	33
Padelle Budget Line.....	30
Padelle classiche.....	36
Padelle in alluminio.....	34
Padelle in alluminio „Platinum Professional“.....	35
Padelle in alluminio „Titanium Professional“.....	32-33
Padelle per salse - Senza coperchio.....	29
Padelle serie rame.....	40
Padellino bagnomaria.....	31, 157
Pala per cenere.....	285
Pala per pizza forata con manico corto.....	286
Pala per pizza quadrata.....	284-285
Pala per pizza rotonda.....	284
Pala Pizza con manico corto, squadrata, perforata.....	286
Pala Pizza, squadrata.....	285
Pala Pizza squadrata con manico corto.....	286
Paletta.....	109
Paletta da bar.....	435, 457
Paletta per patate fritte.....	98
Paletta per patate fritte e nachos.....	98, 249
Paletta per patatine.....	98
Paletta per pizza.....	284
Paletta per torta.....	406
Palette „Hamburger“.....	109
Palettino per pizza rotonda.....	284
Palettino per pizza rotonda perforata.....	284
Panca pieghevole.....	423
Passaverdura.....	117
Passaverdura e schiacciapastate.....	116
Pela-asparagi.....	77
Pelapatate Kitchen Line 10Kg.....	171
Pelapatate Kitchen Line 5Kg.....	171
Pelaverdure universale.....	77
Pelaverdure universale con lama seghettata.....	77

Pelaverdure universale orizzontale.....	77
Pellicola per sigillanti Pet/CPP.....	
peel 12/40.....	187
Pennarelli a punta grossa 15 mm.....	381
Pennarelli per etichettatura.....	57
Pennarelli per lavagna 3 mm.....	381
Pennarelli per lavagna 6 mm.....	381
Pennello piatto per burro e grassi.....	157
Pennello piatto per burro e grassi - 2 pezzi.....	157
Pennello piatto per burro e grassi in silicone.....	157
Pentola con coperchio.....	30
Pentola da stufato alta - con coperchio.....	28
Pentola da stufato alta - senza coperchio.....	29
Pentola da zuppa per zuppiera elettrica.....	386
Pentola in ghisa.....	39
Pentola per arrosti.....	31
Pentola per asparagi XL.....	31
Pentola per stufato alta - con coperchio.....	26
Pentola per stufato bassa - con coperchio.....	26
Pentola per stufato media - con coperchio.....	26
Pentole della serie Kitchen Line.....	28
Pentole serie Profi Line.....	26
Percolatore a parete singola.....	474
Percolatore - Design by Bronwasser.....	473
Pestello.....	435
Piano a induzione ad alta potenza.....	195
Piano caldo ad induzione 1000W.....	205
Piano caldo ad induzione Kitchen Line.....	201, 205
Piastria 1/3 a coste.....	221
Piastria a coste.....	221
Piastria griglia, Convectomat Grillplate scalanato.....	273
Piastria grill Profi Line.....	220
Piastria liscia.....	221
Piastria metà a coste.....	221
Piastria per crepes.....	248
Piastria per waffle.....	247
Piastria per waffle „Bruxelles“.....	247
Piastria per waffle cuore.....	247
Piastria per waffle „Liège“.....	247
Piattino per gelato Clown.....	341
Piattino per tazza da caffè.....	329, 331, 333
Piattino per tazza da cappuccino.....	329, 331
Piattino per tazza da espresso.....	329, 331
Piattino per tazzina da caffè espresso.....	333
Piattino per zuppe.....	335
Piattino per zuppiera.....	329, 331
Piatti per pasta e per pizza.....	293
Piatti piani.....	329
Piatto Bark.....	341
Piatto-ciotola Vanilla.....	341
Piatto da minestra.....	333, 335
Piatto fondo.....	329, 331, 350

Piatto in ghisa con pinza e tagliere in legno.....	39	Pinzette con testa arrotondata.....	104	Processore per alimenti multiuso HENDICHEF.....	230
Piatto ovale.....	329, 331, 335	Pinzette curve.....	104	Produttore di ravioli.....	292
Piatto per bambini „Bear“.....	341	Pinzette multiuso.....	104		
Piatto per pasta.....	335	Pinzette sfalsate.....	104	R	
Piatto per pizza Barocco.....	293	Pirofila rotonda in porcellana.....	341	Raccolta gocce piastra pasta.....	293
Piatto per pizza Collezione Ricette Rosso Mattone.....	293	Pirottino.....	129, 355	Rack di stoccaggio in alluminio.....	488
Piatto per pizza Granito.....	293	Pistola affumicatrice - infusore di fumo a 3 velocità.....	132, 232	Rack portataglieri.....	64
Piatto per pizza tradizionale.....	293	Planetarie Mixers Kitchen Line.....	175	Raffreddatore per champagne.....	440
Piatto per stuzzichini Casseruola - 6 pezzi.....	346	Polietilene molto duro.....	62-63	Ramekin.....	355
Piatto per stuzzichini Huevo - 6 pezzi.....	346	Polipropilene Euronorm.....	417	Ramekin - 12 pezzi.....	355
Piatto per stuzzichini Plato - 6 pezzi.....	346	Polvere decalcificante.....	508	Ranger Bagno-maria.....	209
Piatto per stuzzichini Triangolo - 6 pezzi.....	346	Porcellana.....	411	Ranger Bagno-maria con rubinetto di scarico.....	209
Piatto piano.....	331, 333, 335, 350	Porcellana da forno.....	340-341	Ranger HENDI bain-marie.....	208
Piatto pizza Collezione Ricette Nero.....	293	Porta alimenti a ripiani.....	407	Raschiapasta - 3 pezzi.....	155
Piatto Pizza Creta.....	293	Porta alimenti da servizio.....	407	Raschiapasta - 6 pezzi.....	155
Piatto pizza Speciale.....	293	Porta bicchieri.....	444	Raschiapasta flessibile - 6 pezzi.....	155
Piatto rettangolare.....	350	Porta bicchieri per birra.....	454	Raschietti per impastare.....	155
Piccola.....	250	Portaceneri.....	382	Raschietto.....	110, 150
Pietra affilatrice giapponese HENDI di Naniwa.....	87	Portaceneri con bottone rotante.....	382	Raschietto a forma di cucchiaino.....	110, 150
Pietra giapponese per affilatura.....	87	Portaceneri con coperchio.....	382	Raschietto da banco per pizza alta resistenza.....	289
Pietra lavica.....	529	Portaceneri con raccoglitore.....	382	Raschietto per piastra metallica.....	220, 541
Pietra lavica grossa.....	529	Portaceneri da muro.....	383	Rastrelliera per accessori, a parete.....	180
Pinza da servizio.....	107, 401	Portaceneri e posaceneri.....	382	Rastrelliera per taglieri.....	66
Pinza per aragosta e granchio.....	327	Portacondimenti da bar.....	431	Refrigeratore per champagne.....	440
Pinza per cubetti di zucchero - 2 pezzi.....	367	Porta condimenti rotondo.....	373	Refrigeratore sabbiatura 3x GN 2/3.....	307
Pinza per dolci.....	401	Portacucchiaini.....	401	Refrigeratori e surgelatori Profi Line.....	297
Pinza per insalata.....	108, 401	Porta menu.....	373	Reggi cono per gelati.....	148
Pinza per lumache - 2 pezzi.....	327	Porta menù - 2 pezzi.....	372	Reggi teglie per pizza da 14 ripiani.....	291
Pinza per noci o frutti di mare nero opaco.....	327	Porta menù - 6 pezzi.....	372	Regolatore del gas con guarnizione in gomma Bake-, Grill- & Roast-master.....	537
Pinza per pasticceria.....	401	Porta menù da tavola.....	372	Regolatore di pressione 37 mbar.....	537
Pinza per servizio HACCP 250 mm.....	59, 107	Portapane.....	321	Regolatore di pressione 50 mBar.....	197, 537
Pinza per spaghetti.....	401	Portapane in legno d'ulivo.....	338	Retina per Pizza.....	290
Pinza per teglie.....	286	Portapatatine.....	349	Rialzo per cestello per lavastoviglie.....	502
Pinza per toast.....	241	Portapatatine con salsiera.....	349	Ripiano per frigoriferi e congelatori.....	303
Pinza per tostapane.....	241	Porta posate.....	373, 412	Ripiano per frigoriferi a sabbiatura.....	306
Pinza universale.....	106	Portaposate nero.....	373	Riscaldatore Nachos.....	249
Pinze da servizio.....	106	Portaposate o lettiera da tavolo.....	368	Riscaldatore piatti Chafing.....	391
Pinze da servizio - 2 pezzi.....	106	Portaprosicutto.....	82	Riscaldatore piatti doppio.....	253
Pinze da servizio curve.....	106	Porta scontrini - 3 pezzi.....	372	Riscaldatore piatti singolo.....	253
Pinze per cubetti di ghiaccio.....	435	Porta - tovaglioli.....	369	Roast-Master Maxi.....	535
Pinze per pasticceria.....	401	Portauovo - 6 pezzi.....	372	Roast-Master Maxi 50 50.....	535
Pinze per servire.....	106	Portauovo con piattino - 6 pezzi.....	372	Roast-Master Pro Griglia a gas.....	533
Pinze per servizio HACCP 300 mm.....	107	Porzionatore per gelato Kitchen Line.....	146	Roast-Master Pro Nero.....	533
Pinzetta a punta tonda.....	105	Porzionatore per gelato Profi line.....	146	Roner a immersione per la cottura sottovuoto HENDI Mastervide.....	227
Pinzetta con manico curvo.....	104	Porzionatore per gelato Stöckel.....	146	Rotella per pizza.....	89, 287
Pinzetta con testa cilindrica.....	105	Porzionatore per gelato „Stöckel“.....	147	Rotella taglia pizza alta resistenza.....	
Pinzetta con testa quadrata.....	104	Porzionatore per gelato „Stöckel“ - ovale.....	147	HENDI Pizzer.....	288
Pinzetta multiuso.....	105	Posate da bistecca HENDI.....	326	Rubinetto con doccione.....	501
Pinzetta per spinare a testa inclinata.....	105	Posateria per insalata.....	400	Rubinetto da lavandino.....	500
Pinzetta per spinare il pesce a testa piccola e piatta.....	105	Prepara.....	143, 453	Rubinetto lavabo estraibile.....	501
Pinzetta per spinare il pesce con testa a punta.....	105	Presa per sigarette.....	383	Rubinetto lavandino con leva lunga.....	500
Pinzetta al silicone per cottura.....	106	Pressa caffè.....	464		
		Pressa caffè con molla.....	464	S	
		Pressa da tortilla.....	169	Sac à poche.....	160-161
		Pressa per aglio.....	67		
		Pressa per hamburger.....	169		

Sac à poche antiscivolo - 100 pezzi.....	160
Sacchetti per cottura sotto vuoto.....	191
Sacchetti per sottovuoto.....	191
Sacchetto per sottovuoto - 100 pezzi.....	191
Sacchetto sottovuoto goffrato.....	191, 226
Sacchetto sottovuoto goffrato in rotolo - 2 pezzi.....	191
Saladette.....	300-301
Salamandra.....	238
Salamandra a infrarossi al quarzo.....	238
Salamandra al quarzo MAXI GN 1/1.....	239
Salamandra a muro.....	238
Salamandra GN 1/1.....	238
Salamandra regolabile 450.....	240
Salamandra regolabile 600.....	240
Salsiera.....	341-342
Salvavino sottovuoto.....	444
Saturn.....	333
Saucer per zuppe.....	333
Sbucciatore.....	77, 89
Scaffale da stoccaggio per uso intenso.....	489
Scaffale di stoccaggio con 5 ripiani.....	489
Scaffale di stoccaggio con 4 ripiani - per l'automontaggio.....	515
Scaffale in alluminio per contenitori GN.....	488
Scaffale porta bicchieri.....	444
Scaglie grandi.....	235
Scaglie per affumicare.....	277
Scaldavivande.....	205, 485
Scaldavivande a 2 bruciatori.....	391
Scaldavivande a 3 bruciatori.....	391
Scaldavivande a lampade infrarosse, 2.....	199
Scaldavivande Gastronorm 1/2.....	390
Scaldavivande per zuppa.....	390
Scaldavivande - rotondo.....	390
Scaldawürstel.....	245
Scaldawürstel elettrico Kitchen Line	
10 Litri.....	245
Scatola da tè.....	368
Scatola degli ingredienti - 3 contenitori.....	431
Scatola degli ingredienti - 4 contenitori.....	431
Scatola degli ingredienti - 5 contenitori.....	431
Scatola degli ingredienti - 6 contenitori.....	431
Scatola per knock box.....	465
Scavino per melone.....	88
Scavino per pomodoro.....	88
Schiacciapastate.....	116
Schiumaioia.....	399
Schiumaioia per birra - 6 pezzi.....	454
Schiumaioia per grasso a rete fina.....	99
Schiumarola.....	111
Schiuma sgrassante.....	509, 519
Scolapasta Kitchen Line.....	119
Scolapasta Profi Line.....	119
Scola patatine.....	98
Scolatoio per patate.....	99
Scoprite il mondo degli accessori professionali per barman.....	425

Secchiello per ghiaccio a doppia parete.....	441
Secchiello per vino.....	440-441
Secchi galvanizzati.....	354
Secchio.....	100-101, 499
Secchio con base rinforzata.....	101
Secchio con manico.....	354
Secchio doppio con manico.....	354
Secchio per birra.....	454
Secchio per ghiaccio.....	441
Sedia da catering.....	423
Sedia da catering nera.....	423
Sega per torta di pan di Spagna.....	159
Segnale pavimento bagnato.....	505
Semisfere.....	152
Sessola.....	102
Sessola con taglio.....	435, 457
Sessola in alluminio.....	102
Set 2 contenitori per salsa in acciaio inossidabile con dispenser.....	135
Set 4 pezzi ganci per carne - 4 pezzi.....	97
Setacci.....	118
Setacci a doppia rete.....	118
Setaccio farina.....	149
Setaccio per panificazione.....	149
Setaccio Profi Line.....	118
Setaccio - set di 3 pezzi.....	434
Set: Bain-marie HENDI RANGER + 3x GN 1/3 con coperchio.....	209
Set Chafing Dish.....	389
Set coppapasta tondi.....	155
Set di 4 piedini per frigoriferi e congelatori.....	296
Set di 6 taglieri HACCP con rack.....	64
Set di 4 vassoi per uova per HENDI OVOBOX 120.....	60
Set di coltelli - 4 pezzi.....	79
Set di coltelli da 9 pezzi.....	78
Set di coltelli da intaglio - 6 pezzi.....	80
Set di decorazione fiori e petali.....	162
Set di decorazione per torte e dessert.....	163
Set di pezzi di ricambio.....	139
Set di spazzole metalliche strette - 3 pezzi.....	541
Set per condimenti.....	376-377
Set per condimenti nero.....	373
Set per olio e aceto.....	378
Set: piastra a induzione 3500W + pentola + padella.....	204
Set placcatura da chef, 6 pezzi, nero.....	80
Set placcatura da chef, 6 pezzi, satinato.....	80
Set ranger: Bain-marie con rubinetto di scarico + 3x GN 1/3 con coperchio.....	209
Set sale e pepe.....	376
Set sale, pepe e stuzzicadenti.....	376
Sfere di cottura sottovuoto - 500 pz.....	227
Sgabello per pentole.....	523
Sgocciolatoio - 5 pezzi.....	445
Sgocciolatoio Gastronorm.....	54
Sifone per grasso.....	499

Sifone per panna.....	138, 140
Sifone per panna Kitchen Line.....	138
Sifone per panna Kitchen Line nero.....	139
Sifone per panna Profi Line.....	138
Sifoni per soda.....	442
Sigillatore vassoio compatto.....	187
Sistema di chiamata del ristorante.....	419
Sistema di pulizia incluso.....	269
Smaltato.....	350
Solido design.....	108
Sous-Vide sistema.....	226
Sous Vide sistema GN 1/1.....	226
Sous vide sistema GN 2/3.....	226
Spargitore.....	376
Spargitori per sale e pepe.....	376
Spatola.....	108-109, 111, 156
Spatola con fenditura.....	399
Spatola flessibile.....	109
Spatola flessibile, perforata.....	109
Spatola in legno piegata.....	108
Spatola in legno - set da 4 pezzi.....	108
Spatola per gelato con impugnatura Tritan.....	148
Spatola per pizza alta resistenza.....	289
Spatola scanalata.....	111
Spatole e mestoli per gelato.....	148
Spazzola metallica.....	541
Spazzola metallica - 2 pezzi.....	541
Spazzola metallica a forma di Y.....	541
Spazzola per forni pizza.....	285
Spazzola per forno pizza.....	285
Spazzola per la pulizia della testa del gruppo - set di 2 pezzi.....	444
Spazzola per wok - 2 pezzi.....	541
Spazzole lavabicchieri.....	445
Spazzole per lucidatrice per bicchieri in vetro - 2 pezzi.....	500
Spelucchino.....	75
Spessore.....	111
Spessori per pizza - 500 pezzi.....	287
Spianatrici elettriche.....	280
Spiedino per barbecue - 24 pezzi.....	530
Spiedino per barbecue - 6 pezzi.....	530
Spremiagrumi.....	446-447
Spremiagrumi elettrico.....	448
Spruzzatore alimentare a pressione HENDI.....	115
Spruzzatore alimentare elettrico.....	159
Staffa di montaggio per sistema di lavaggio porzionatori.....	147
Staffa Gastronorm.....	49, 209
Stampo per babà.....	154
Stampo per cubetti di ghiaccio a forma di gemma.....	456
Stampo per cubetti di ghiaccio con coperchio.....	456
Stampo per cubetti di ghiaccio XL.....	456
Stampo per ghiaccio a sfera.....	456
Stampo per torta.....	154
Sterilizzatore UV.....	81, 504



Stick blender Kitchen Line	179
Stuoino antiscivolo	66
Supporto adattatore per pentole	27, 194
Supporto da tavolo per frigorifero per vino	441
Supporto per 18 dischi da taglio	165
Supporto per dispenser	137
Supporto per filtri grasso friggitrice ..	100, 499
Supporto per forno H90 & H90S	263
Supporto per forno trivalente con grill 4x GN 2/3	261
Supporto per pressacaffè	464
Supporto per sacchetti di patatine	349
Supporto per tacco	137, 321
Supporto per vassoio pieghevole	415
Supporto per vino	441
Supporto rotante per torte	406

T

Taglia formaggio	89
Taglia formaggio morbido	89
Tagliapasta	155
Tagliapasta a 5 ruote	156
Taglia salsiccia	243
Taglia uova - ovale	87
Taglia uova - rettangolare	87
Tagliavegetali Profi Line	164
Tagliaverdura professionale	165
Tagliere	66
Tagliere con bordo	66
Tagliere con buco per formaggi in legno d'ulivo	337
Tagliere con manico	65-66, 442
Tagliere da portata in legno di ulivo ..	336
Tagliere da portata in quercia	339
Tagliere di servizio in quercia, con venatura finale	339
Tagliere HACCP 600x400	62
Tagliere HACCP GN 1/1	64
Tagliere in fibra di legno	65
Tagliere in legno d'ulivo	336
Tagliere per formaggi in legno d'ulivo ..	337
Tagliere per pane	66
Tagliere per pizza con manico	287
Tagliere scanalato in legno d'ulivo	337
Taglieri HACCP	59, 62-63
Taglieri HACCP 450x300	62
Taglieri HACCP Gastronorm 1/1	63
Taglieri HACCP Gastronorm 1/2	63, 65
Taglierini flessibili HACCP - 6 pezzi	65
Taglierini per pasta	88
Taglieri per pizza	291
Tapasmini	346
Tappetini per forno, cotone - 2 pezzi ..	271
Tappetini per forno, fibra di vetro - 2 pezzi	271
Tappetino antiaderente per cuocerisole ..	236
Tappetino Bar	445
Tappetino, foglie - set	343
Tappetino in silicone per cottura	155

Tappetino, motivo geometrico - set	343
Tappetino per pressacaffè	464
Tappetino per pressacaffè doppio	464
Tappetino per spezie per disidratatori alimentari	211
Tappetino - set	343
Tappetino, telaio - set	343
Tappi aggiuntivi per il mantenimento del vino sottovuoto	444
Tappo	430
Tappo per bottiglie a morsetto	430
Tappo per champagne	430
Targhetta riservato	370
Targhetta Riservato - 4 pezzi	370
Targhetta vietato fumare	371
Targhetta numerazione tavoli	371
Targhetta per porte	371
Tartelette	152
Tavoli da lavoro auto-assemblati	516
Kitchen Line	516
Tavolino tondo	421
Tavolo con 1 vasca per lavello e un ripiano - avvitato	518
Tavolo con lavello, vano lavastoviglie e ripiano	522
Tavolo da buffet	420-421
Tavolo da buffet tondo pieghevole	423
Tavolo da lavoro a parete con ripiano Budget Line - da montare	518
Tavolo da lavoro Budget Line - da montare	518
Tavolo da lavoro centrale	516
Tavolo da lavoro centrale con ripiano Budget Line - da montare	518
Tavolo da lavoro con alzatina e ripiani, avvitato Kitchen Line	516
Tavolo da lavoro per usi gravosi Kitchen Line	516
Tavolo di carico con lavabo per lavastoviglie	522
Tavolo di scarico per lavastoviglie	522
Tavolo doppio lavabo con ripiano Budget Line - da montare	518
Tavolo lavabo singolo - saldato	521
Tavolo lavandino con armadio - saldato ..	519
Tavolo lavello singolo Budget Line - da montare	521
Tavolo mobile con ripiano - avvitato	523
Tavolo per buffet pieghevole	420
Tavolo per lavello - saldato, 2 lavelli ..	520
Tavolo posteriore per barbecue Green Fire	528
Tavolo singolo con armadio - saldato ..	519
Tazza	333, 350
Tazza brodo	331
Tazza da caffè	335
Tazza da caffè espresso	335
Tazza da cappuccino	329, 331, 333, 335
Tazza da cocktail	436

Tazza di miscelazione in acciaio inox per frullatori - Design by Bronwasser ..	143
Tazza di miscelazione in acciaio inox per frullino - Design by Bronwasser	453
Tazza di miscelazione in policarbonato per frullatori - Design by Bronwasser ..	143
Tazza di miscelazione in policarbonato per frullino - Design by Bronwasser	453
Tazza di misurazione	115
Tazza di misurazione - set di 4 pezzi ..	115
Tazza di misurazione - set di 7 pezzi ..	115
Tazza per blender senza BPA	451
Tazza per minestra	335
Tazza per minestra e sottopiatto	333
Tazza per zuppa	329
Tazzina	350
Tazzina da caffè	331, 333
Tazzina da caffè	329
Tazzina da espresso	329, 331, 333
Tazzina da espresso con piattino	335
Tegame con coperchio per carne	28
Tegame per carne - senza coperchio	29
Tegame per minestra/sugo - con coperchio	40, 351
Tegame per mitili	40
Tegame smaltato per mitili - con coperchio	40
Teglia antiaderente	47, 276
Teglia forata GN 1/1 con 4 bordi	275
Teglia forata GN 2/3 - con 4 bordi	274-275
Teglia forata GN 1/1 siliconata con 4 bordi	274
Teglia forata per pizza	290
Teglia Gastronorm GN 2/3	275
Teglia Gastronorm Profi Line	47, 275
Teglia Gastronorm Profi Line GN 2/1 ..	47, 275
Teglia GN1 / 1 con 2 scomparti	391
Teglia GN 1/1 siliconata con 4 bordi	274
Teglia in alluminio	320
Teglia in ghisa	528
Teglia per carne	321
Teglia per forno H90 e HS90S	263
Teglia per pizza	290
Teglia rotonda per chafing dish	390
Teglia smaltata	536
Teglie da forno Convectomat Classic® ..	272
Termometro a infrarossi	124
Termometro a infrarossi con sonda	124
Termometro a sonda con timer	125
Termometro con sonda a risposta rapida	125
Termometro con sonda ripieghevole	124
Termometro da forno	127
Termometro da frigorifero	127
Termometro da tasca	126
Termometro digitale con sonda	125
Termometro digitale con sonda pieghevole	126
Termometro digitale tascabile con sonda	124

Termometro per bistecca - 4 pezzi.....	126
Termometro per schiuma di latte.....	126, 465
Termometro resistente all' acqua.....	125
Termosistema 1.....	245
Termosistema 2.....	245
Termostato e cavo per padella da party.....	243
Terrina da insalata.....	331
Terrina da minestra.....	342
Terrina gastronorm GN 1/1.....	411
Terrina gastronorm GN 1/2.....	411
Terrina gastronorm GN 1/3.....	411
Terrina ovale da forno.....	340
Terrina ovale Rustica.....	340
Terrina per brodo.....	342
Terrina per insalata.....	329, 333, 335
Terrina per stuzzichini Cuadrado - 6 pezzi.....	346
Terrina per verdure.....	342
Terrina quadrata Rustica.....	340
Terrina rettangolare da forno.....	340
Terrina rettangolare Rustica.....	340
Testa di Leone.....	342
Timer.....	128
Timer analogico per cucina.....	128
Timer digitale da cucina.....	128
Timer digitale per cucina.....	128
Torcia da chef HENDI Jet.....	130
Tostapane a 4 fette.....	240
Tostapane a nastro doppio.....	242
Tostapane a nastro singolo.....	242
Tostapane con 6 pinze.....	241
Tostapane per sandwich.....	241
Tovaglietta di carta oleata - 500 pezzi.....	345
Tritacarne 198.....	167
Tritacarne Kitchen Line 12.....	166
Tritacarne Kitchen Line 22.....	166
Tritaghiaccio.....	455
Trolley per alimenti.....	480
Trolley per cestelli lavastoviglie - 7 x 500 x 500mm.....	504
Trolley per piatti.....	481

V

Vasca da gelato in policarbonato.....	144
Vasca da gelato Kitchen Line.....	145
Vasca da gelato Profi Line.....	145
Vasca del ghiaccio Economic.....	440
Vasca del ghiaccio per champagne.....	440
Vasca del ghiaccio trasparente.....	440
Vasca per ghiaccio.....	354
Vasi per dressing.....	411
Vassoi da fast food medi.....	416
Vassoi da fast food piccoli.....	416
Vassoi da servizio.....	414
Vassoi da servizio grandi.....	416

Vassoi da servizio poly form.....	417
Vassoi da servizio wood form.....	417
Vassoi Granite.....	418
Vassoi in acciaio.....	321
Vassoi in alluminio GN1/1 con rivestimento antiaderente Convectomat.....	273
Vassoi in melamina.....	320
Vassoi in polipropilene.....	416
Vassoi in simil legno.....	417
Vassoio.....	274
Vassoio con elemento di raffreddamento rolltop - Gastronorm 1/1.....	402
Vassoio Convectomat Classic GN 1/1.....	47
Vassoio Convectomat Classic GN 1/1.....	272
Vassoio Convectomat Classic GN 2/3.....	47
Vassoio Convectomat Classic GN 2/3.....	272
Vassoio da esposizione.....	321
Vassoio da esposizione in melamina.....	320
Vassoio da forno con rivestimento antiaderente Convectomat Bake.....	273
Vassoio da forno smaltato per Bake & Grill-master mini.....	537
Vassoio da servizio.....	368
Vassoio da servizio antiscivolo, rubber form.....	415
Vassoio da servizio GN 1/1.....	413
Vassoio da servizio in melamina con stampa tipo legno.....	418
Vassoio da servizio rotondo.....	413
Vassoio da servizio rubber form.....	415
Vassoio da servizio wood form.....	417
Vassoio di raccolta in plastica per disidratatori alimentari.....	210
Vassoio di raccolta per disidratatori alimentari.....	211
Vassoio di servizio GN 1/1.....	413
Vassoio di servizio, rotondo, antiscivolo.....	417
Vassoio display di raffreddamento.....	402, 414
Vassoio espositore per pasticceria.....	320
Vassoio fast food in polipropilene, ovale.....	416
Vassoio gastronorm con bordo sottile.....	410
Vassoio GN 1/1.....	410
Vassoio in poliestere per ristoranti self-service.....	418
Vassoio ovale.....	414
Vassoio ovale per caffè.....	413
Vassoio ovale XL.....	415
Vassoio per bagueettes.....	275
Vassoio per banchetti GN 1/1, con bordo decorativo.....	414
Vassoio per banchetti GN 1/1 con bordo liscio.....	413
Vassoio perforato.....	274
Vassoio per forno con rivestimento antiaderente Convectomat Roast.....	273

Vassoio per uova, con rivestimento antiaderente Convectomat Eggplate.....	273
Vassoio rettangolare.....	410
Vassoio rotondo con coperchio.....	404
Velocity ciotola inclinata.....	355
Versatore a flusso libero.....	428-429
Versatore a flusso libero - 3 pezzi.....	378, 428
Versatore a flusso libero - set di 6.....	429
Versatore a sfera.....	429
Versatore con coperchio.....	428
Vetrina armadio refrigerata, 270 litri.....	311
Vetrina calda a 3 ripiani.....	206
Vetrina da dessert rotonda.....	312
Vetrina da dessert rotonda.....	312
Vetrina da esposizione, 58 litri.....	310
Vetrina da esposizione, 68 litri.....	310
Vetrina da esposizione, 78 litri.....	311
Vetrina da esposizione, 98 litri.....	311
Vetrina per congelamento gelato.....	145, 308
Vetrina per insalate da banco.....	308
Vetrina refrigerata con 3 ripiani inclinati.....	313
Vetrina refrigerata da banco.....	304, 309
Vetrina refrigerata GN 1/3 Arctic.....	304
Vetrina refrigerata GN 1/4 Arctic.....	304
Vetrina riscaldata al quarzo a due livelli.....	206
Vetrina riscaldata da banco.....	207
Vetrine da dessert.....	309
Vetrine espositive refrigerate.....	310
Vetrine refrigerate con 2 ripiani.....	313
Vetrine refrigerate con accesso posteriore.....	312-313
Vetrine riscaldanti da banco.....	207
Vite senza fine.....	167

W

Waffle.....	246
Waffle da passeggio.....	246
Wok.....	197, 203

X

Xantos Black Griglia a gas.....	538
Xantos Griglia a gas.....	538
Xenon Pro.....	531

Z

Zaino per la consegna di alimenti coibentato.....	295
Zuccheriera.....	367
Zucchero filato.....	248
Zuppa tureen.....	342
Zuppiere.....	386

Le maniglie non si surriscaldano

Fori di rilascio
del vapore

18/10
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction

wash

PENTOLE SERIE PROFI LINE

- Padella lucida con bordo spesso lucido.
- Maniglie solide con fissaggio multi-punto alla superficie della pentola che non si scaldano.
- Resistente agli acidi.
- Il fondo a sandwich [acciaio inossidabile/alluminio/acciaio inossidabile] combina la distribuzione termica dell'alluminio con la durata e le proprietà magnetiche dell'acciaio inossidabile per consentire la cottura a induzione.
- Il fondo è formato da uno speciale incollaggio ad impatto, che fa saldare senza soluzione di continuità l'intera superficie degli strati dei componenti- questo garantisce resistenza alla corrosione e conduzione ottimale del calore.



Guarda il video

Fondo tipo sandwich
formato da un legame
a impatto speciale

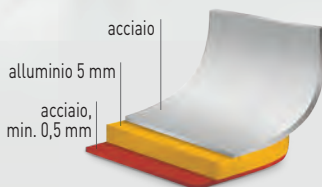
PENTOLA PER STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
832004	3	0.7	ø160x(H)150	44,55
832202	6	0.7	ø200x(H)190	61,90
832400	10	0.7	ø240x(H)220	89,20
832509	16	0.7	ø280x(H)260	126,40
832608	24	0.8	ø320x(H)300	168,30
832707	37	1	ø360x(H)360	268,35
832806	50	1	ø400x(H)400	334,60
832929	70	1	ø450x(H)450	398,85
833025	95	1	ø500x(H)500	507,00

PENTOLA PER STUFATO MEDIA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
831007	2	0.7	ø160x(H)110	40,50
831205	4	0.7	ø200x(H)130	54,05
831403	7	0.7	ø240x(H)150	72,95
831502	10	0.7	ø280x(H)170	98,00
831601	15	0.8	ø320x(H)190	133,15
831700	23.5	1	ø360x(H)230	215,65

830055



PENTOLA PER STUFATO BASSA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	40,25
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	49,95
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	67,55
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	87,85
830604	12	0.8	ø320x(H)150	121,00



Guarda il video

18/10
acciaio inox

CESTELLO PER CUOCERE LA PASTA

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

codice	litri	mm	CHF
833506	1.5	160x160x(H)230	58,10



833506

Con gancio supplementare per sorreggerlo durante lo scolo

PADELLA PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	27,70
830048	1	0.7	ø140x(H)70	24,30
830154	2	0.7	ø180x(H)80	32,40
830253	3	0.7	ø200x(H)90	41,85



830048

PADELLA SAUTÈ - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	22,95
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	33,75



830352

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
835432	0.7	ø240x(H)45	36,45
835531	0.7	ø280x(H)50	43,95
835630	0.7	ø320x(H)55	67,55



835432

PADELLA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - SENZA COPERCHIO

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

codice	spessore (mm)	mm	CHF
835500	0.7	ø280x(H)50	57,45
835401	0.7	ø240x(H)45	43,20
835609	0.7	ø320x(H)55	81,05



835401

SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per posizionare pentole piccole su fuochi grandi.

codice	mm	CHF
839997	255x255x(H)25	6,45



839997

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

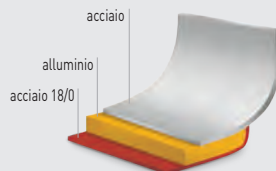
27





PENTOLE DELLA SERIE KITCHEN LINE

- Con fondo incapsulato a sandwich.
- Ottima combinazione tra conducibilità termica dell'alluminio e magnetismo dell'acciaio.
- Fondo stampato che fonde i vari strati, resistente all'usura ed alla corrosione.
- Finitura satinata su tutta la superficie.
- Maniglie saldamente rivettate al bordo, non si surriscaldano.



837306

PENTOLA DA STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	32,40
837207	5	0.6	ø200x(H)160	44,55
837306	9	0.7	ø240x(H)200	68,65
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	84,50
837603	21	0.8	ø320x(H)270	133,15



836309

TEGAM E CON COPERCHIO PER CARNE

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	25,65
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	33,10
836309	6	0.6	ø240x(H)135	47,25
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	67,55
836507	15	0.8	ø320x(H)190	98,00



836026

TEGAM E CON COPERCHIO PER CARNE

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	24,00
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	31,45
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	45,65
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	58,10
836040	12	0.8	ø320x(H)150	84,50



Guarda il video

COPERCHI PER PADELLE DA STUFATO

codice	mm	CHF
837818	ø160	6,45
837825	ø200	8,05
837832	ø240	9,85
837849	ø280	12,80
837856	ø320	17,25

PENTOLA DA STUFATO ALTA - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
837757	2.8	0.6	ø160x(H)140	27,30
837764	5	0.6	ø200x(H)160	37,85
837771	9	0.6	ø240x(H)200	60,15
837788	13.5	0.7	ø280x(H)220	73,05
837795	21	0.8	ø320x(H)270	117,30

TEGAME PER CARNE - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
837696	1.9	0.6	ø160x(H)95	20,55
837719	3.5	0.6	ø200x(H)115	26,40
837726	6	0.6	ø240x(H)135	38,80
837733	9.5	0.7	ø280x(H)155	56,10
837740	15	0.8	ø320x(H)190	82,15

TEGAME PER CARNE - SENZA COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
837641	1.5	0.6	ø160x(H)75	18,90
837658	2.9	0.6	ø200x(H)95	24,70
837665	4.9	0.6	ø240x(H)110	37,20
837672	7.3	0.7	ø280x(H)120	46,65
837689	12	0.8	ø320x(H)150	68,65

PADELLE PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	16,95
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	25,50
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	34,85

PADELLA „SAUTÉ” - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
839300	1	0.6	ø160x(H)60	17,50
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	21,60

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
838501	0.6	ø240x(H)50	26,30
838600	0.6	ø280x(H)50	32,60
838617	0.7	ø320x(H)50	46,20



837832



837771



837726



837665



838105



839409



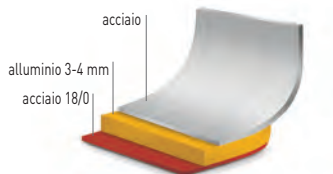
838501





PADELLE BUDGET LINE

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



834701

834206

PENTOLA CON COPERCHIO

codice	litri	spessore (mm)	mm	CHF
834206	25	0.8	ø345x(H)350	111,55
834404	36	1	ø360x(H)360	152,10
834701	50	1	ø400x(H)400	192,65
834909	71	1	ø450x(H)450	242,70
835104	98	1	ø500x(H)500	287,30

Fondo „a sandwich“



Maniglie rivettate



Maniglie che non si surriscaldano





833032



PADELLINO BAGNOMARIA

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

codice	litri	mm	CHF
833032	1	330x165x(H)95	25,65



PENTOLA PER ASPARAGI XL

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

codice	litri	mm	CHF
833100	5.5	ø162x(H)280	57,45



833100



PENTOLA PER ARROSTI

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

codice	mm	CHF
508503	310x240x(H)50	16,90
508510	385x275x(H)60	20,65
508527	430x310x(H)60	27,00



508527





PADELLE IN ALLUMINIO „TITANIUM PROFESSIONAL”



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

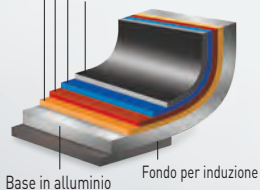


Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi, per una maggiore durata

Rivestimento in titanio contro i graffi e le abrasioni

Rivestimento medio in Whitford® Xylan antiaderente

Rivestimento superiore di rinforzo allo strato antiaderente e con superficie lucida



Base in alluminio

Fondo per induzione

PADELLA PER FRITTURA AD INDUZIONE

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629154	ø190	ø250x(H)50	51,30
629253	ø220	ø290x(H)55	64,85
629345	ø260	ø330x(H)60	74,30



GRIGLIA PER PIASTRE AD INDUZIONE

- Adatta all'uso con piastre ad induzione.
- In ghisa e Teflon® antiaderente.
- Adatta per temperature fino a 250°C.

codice	mm	CHF
629130	390x260x(H)35	33,75



PADELLE IN ALLUMINIO „TITANIUM PROFESSIONAL“

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

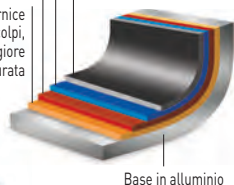


Rivestimento in titanio
contro i graffi
e le abrasioni

Rivestimento medio in
Whitford® Xylan antiaderente

Rivestimento medio in
Whitford® Xylan antiaderente

Rivestimento in vernice
anti corrosione e colpi,
per una maggiore
durata



PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629109	ø180	ø240x(H)55	45,00
629307	ø260	ø320x(H)55	60,15
629208	ø220	ø280x(H)55	52,05
629352	ø300	ø360x(H)55	82,40
629390	ø340	ø400x(H)55	100,70



PADELLA „WOK“ TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
839010	ø157	ø320x(H)100	67,55

PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629505	ø225	ø280x(H)85	53,40



PADELLA PER GRILL TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629802	ø220	550x290 x(H)55	57,80



PADELLA FRITTURA PESCE TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629604	ø175	400x275 x(H)35	61,20



PADELLA PER CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	CHF
629413	ø260	ø320x(H)20	59,45

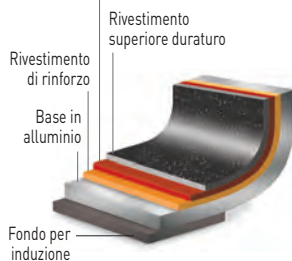


PADELLE IN ALLUMINIO

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



Lo strato medio migliora le proprietà adesive degli altri strati



PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	CHF
627600	ø140	ø200x(H)40	19,95
627617	ø180	ø240x(H)42	25,40
627662	ø200	ø260x(H)45	29,05
627624	ø220	ø280x(H)50	33,75
627631	ø260	ø320x(H)50	42,95
627648	ø280	ø360x(H)50	52,40
627655	ø300	ø390x(H)50	66,20



PADELLA WOK

codice	fondo (mm)	mm	CHF
627730	ø210	ø280x(H)75	40,90
627747	ø210	ø320x(H)95	52,70

PADELLA PER CREPES

codice	fondo (mm)	mm	CHF
627679	ø240	ø280x(H)25	29,05
627686	ø280	ø320x(H)20	37,80

PADELLA PER PESCE OVALE

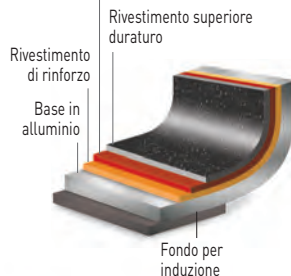
codice	fondo (mm)	mm	CHF
627716	ø185	280x400x(H)55	61,20

PADELLE IN ALLUMINIO ,PLATINUM PROFESSIONAL'

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



Lo strato medio migliora le proprietà adesive degli altri strati



PADELLA

codice	fondo (mm)	mm	CHF
621103	ø140	ø200x(H)44	35,10
621110	ø180	ø240x(H)50	43,20
621127	ø200	ø260x(H)52	48,60
621134	ø200	ø280x(H)52	56,75
621158	ø215	ø320x(H)60	66,90

PADELLA PER PAELLA

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

codice	Adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	CHF
622100		ø340x(H)40	14,55
622308		ø440x(H)40	25,65
622407	146002	ø600x(H)40	55,80
622605	146804	ø800x(H)50	134,50





PADELLE CLASSICHE

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



Guarda il video



628614

PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	CHF
628638	ø180	ø240x(H)45	24,30
628614	ø220	ø280x(H)50	31,05
628706	ø240	ø300x(H)50	33,75
628621	ø260	ø320x(H)50	39,15



628805

PADELLA PER CREPES

codice	fondo (mm)	mm	CHF
628805	ø200	ø230x(H)25	18,90

TRATTAMENTO PRIMA DELL'USO



Fase 1

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



Fase 2

Strofinare accuratamente la mistura con un panno.



Fase 3

Svuotare la padella.



Fase 4

Mettere del sale e strofinare con un panno.



Fase 5

Rimuovere il sale, asciugare e versare dell'olio nella padella.



Fase 6

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



CASSERUOLA IN GHISA VETRIFICATA

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

codice	litri	mm	CHF
626856	0.27	130x100x(H)48	30,40
626832	3.7	317x240x(H)105	80,45
626849	4.4	365x290x(H)115	84,50
626825	6.88	405x255x(H)134	134,50





NEW

PADELLA IN GHISA

- Con 2 beccucci - 1 su ciascun lato.
- Impugnatura grande con foro pendente.

codice	mm	CHF
629314	ø165x(H)35	12,85
629321	ø200x(H)40	16,90
629338	ø250x(H)40	21,60



629369

NEW

GRIGLIA IN GHISA

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

codice	mm	CHF
629369	265x265x(H)50	28,35



NEW

**PIATTO IN GHISA CON PINZA
E TAGLIERE IN LEGNO**

- Manico piatto e pinza in ghisa.
- Piatto realizzato in legno di betulla.
- Piatto sicuro per forno.
- Il set non è lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
629383	280x140x(H)30	23,35



629383

NEW

PENTOLA IN GHISA

- Set completo con coperchio e impugnatura.
- La maniglia è ideale per spostare e appendere la pentola al di sopra del fuoco.
- Su 3 gambe: il design tradizionale è originario del Sudafrica.
- Capacità: 6 L.

codice	mm	CHF
629291	ø245x(H)280	66.90



629291

NEW

PENTOLA IN GHISA

- Set completo con coperchio e impugnatura.
- La maniglia è ideale per muoversi e per appendere al fuoco.
- Capacità: 9 L.

codice	mm	CHF
629376	ø310x(H)155	74.30



629376





PADELLE SERIE RAME

- Costruzione a 3 strati, spessore 2,5 mm, costituita con acciaio inossidabile (0,4 mm), alluminio (1,5 mm) e rame (0,4 mm).
- Le maniglie sono attaccate con rivetti.



PADELLA PER FRITTURA

codice	spessore (mm)	mm	CHF
607060	2.5	ø240x(H)50	84,50

607060

TEGAME PER MITILI



625057

TEGAME SMALTATO PER MITILI - CON COPERCHIO

- Smaltato nero.
- Bordo in acciaio inox.

codice	max. contenuto in kg	litri	mm	CHF
625002	1	2.5	ø200x(H)190	17,25
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	20,95
625101	2	5	ø260x(H)210	29,05



625804



625705

TEGAME PER MINISTRA/SUGO - CON COPERCHIO

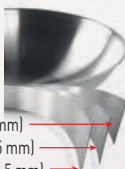
- Smaltata.
- Bordo in acciaio inox.
- Coperchio basso.

codice	-	litri	mm	CHF
625804	blu	0.5	ø115x(H)95	14,20
625705	nera	0.65	ø135x(H)110	15,55



839003

18/8 acciaio (0.4 mm)
alluminio (1,5 mm)
18/0 acciaio (0.5 mm)



PADELLA „WOK” 3-PLY - SENZA COPERCHIO

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

codice	mm	CHF
839003	ø360x(H)90	101,40



622742



622858



PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	CHF
622704	ø100x(H)20	7,60
622711	ø120x(H)25	8,05
622728	ø150x(H)27	10,00
622735	ø200x(H)36	12,10
622742	ø240x(H)40	13,00

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	CHF
622810	ø145x(H)40	9,90
622827	ø170x(H)40	10,75
622834	ø185x(H)43	12,15
622841	ø205x(H)57	11,95
622858	ø245x(H)70	12,85





Contentori gastronom



**CONTENTORI
GASTRONORM
PROFI LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
KITCHEN LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
BUDGET LINE**

**CONTENTORI
GASTRONORM
IN POLICARBONATO**

ADATTO PER:

Forni a convezione



Bagnomaria



Scaldavivande



Refrigeratori



Stoccaggio di alimenti



Adatto alla lavastoviglie



CARATTERISTICHE:

Per uso a temperature

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 110°C

Impilabile



CONSTRUZIONE:

Costruito in

acciaio inossidabile 18/10

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

polycarbonato

Spessore (mm)

0,6-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

Altezze disponibili (mm)

20-200

20-200

20-200

65-200

ACCESSORI:

Contentore forato



Coperchi



Coperchi con
guarnizione in silicone



Coperchi con scanso
per cucchiaino



Sgocciolatoio



Barra di adattamento
per GN



INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:

Facile da pulire



Misura gastronorm
impressa



Con scala graduata



Non assorbe odori o sapori



Conforme alle più
restrittive norme
di contatto alimentare
(per ospedali)



Eccellente resistenza
alla corrosione
(resistenza al sale
e all'acido)



Raggio contenuto
per massima capacità



Molto resistente
e duraturo

Angoli rinforzati
per aggiungere
robustezza



Resistente
alla corrosione
se utilizzata
correttamente

Resistente alla
corrosione
se usato
correttamente

Ideale per
presentazioni



Alta resistenza agli
impatti, molto solido



Trasparente cristallino



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN POLICARBONATO**



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN POLIPROPILENE**



**CONTENITORI
DI STOCCAGGIO
HACCP**



**CONTENITORI
GASTRONORM
IN PORCELLANA**

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





CONTENITORI GASTRONORM










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



Altezza (mm)



DIMENSIONE DEI CONTENITORI GN:

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

CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

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

18/10
stainless steel

-40°C
300°C
temp

stackable

food contact

oven

Molto resistente e durevole.

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

Eccellente resistenza
alla corrosione.

Il raggio interno ridotto
aumenta la capacità massima.

GN 2/1 GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

650x530 mm 530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm



2/1



801109

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801109	58	0.8	200	175,10
801116	43	0.8	150	145,35
801123	30	0.8	100	107,50
801130	19	0.8	65	91,25
801147	11	0.8	40	77,75
801154	5.5	0.8	20	74,70

1/1



801222

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801208	28	0.8	200	91,25
801215	21	0.8	150	77,75
801222	14	0.8	100	56,10
801239	9	0.8	65	41,60
801246	5	0.8	40	37,20
801253	2.5	0.8	20	32,15

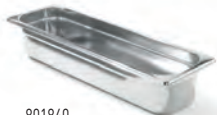
2/3



801307

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801307	18	0.8	200	74,70
801314	13	0.8	150	61,90
801321	9	0.7	100	39,15
801338	5.5	0.7	65	29,45
801345	3	0.7	40	27,00
801352	1.5	0.7	20	24,00

2/4



801840

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801840	8.6	0.7	150	62,85
801666	5.8	0.7	100	47,25
801857	4	0.7	65	32,40
801864	2.5	0.7	40	27,40
801871	1.2	0.7	20	20,65

1/2



801406

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801406	12.5	0.8	200	58,50
801413	9.5	0.7	150	45,00
801420	6.5	0.7	100	29,70
801437	4	0.7	65	24,30
801444	2	0.7	40	21,60
801451	1	0.7	20	17,50

1/3



801512

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801505	7.8	0.8	200	48,35
801512	5.7	0.7	150	35,10
801529	4	0.7	100	24,30
801536	2.5	0.7	65	20,25
801543	1.5	0.7	40	16,90
801550	0.8	0.7	20	14,55



1/4



801635

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801604	5.5	0.8	200	38,90
801611	4	0.7	150	30,40
801628	2.8	0.7	100	21,60
801635	1.8	0.7	65	17,95
801642	1.7	0.7	40	16,15
801659	0.9	0.7	20	13,20

1/6



801727

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801703	3.4	1	200	40,25
801710	2.4	0.8	150	25,65
801727	1.6	0.7	100	17,95
801734	1	0.7	65	14,55

1/9

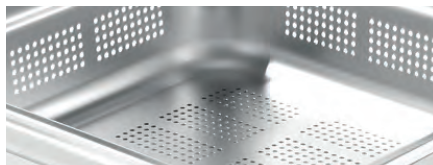


801826

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
801826	1	0.7	100	18,90
801833	0.6	0.7	65	13,45

CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

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



1/1



802236

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802205	28	0.8	200	106,15
802212	21	0.8	150	89,60
802229	14	0.8	100	58,80

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802236	9	0.8	65	44,55
802243	5	0.8	40	39,90
802168	2.5	0.8	20	35,10

2/3



802328

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802328	9	0.7	100	44,55

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802335	5.5	0.7	65	31,05
802342	3	0.7	40	28,10

1/2



802427

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802427	6.5	0.7	100	33,50

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802434	4	0.7	65	25,40
802441	2	0.7	40	22,65

1/3



802526

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802502	7.8	0.7	200	54,05
802519	5.7	0.7	150	40,50
802526	4	0.7	100	27,00

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
802533	2.5	0.7	65	20,25
802540	1.2	0.7	40	16,90

804100

COPERCHIO PER TEGLIE GN

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
804100	0.8	GN 1/1	530x325	33,10
804117	0.7	GN 2/3	354x325	22,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	21,60
804124	0.7	GN 1/2	265x325	17,95
804131	0.7	GN 1/3	325x176	13,20
804148	0.7	GN 1/4	265x162	11,20
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,95
804162	0.7	GN 1/9	176x108	8,05

805114

COPERCHIO PER TEGLIE GN CON SCANSO PER CUCCHIAIO

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
805138	0.7	GN 1/3	325x176	15,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	35,10
805114	0.7	GN 2/3	354x325	24,00
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,95
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,85
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,75

Con fessura per cucchiaino

802601

COPERCHIO GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CHF
802601	GN 1/1	530x325	77,75
802618	GN 2/3	354x325	56,10
802625	GN 1/2	265x325	50,70
802632	GN 1/3	325x176	38,90
802649	GN 1/4	265x162	32,15
802656	GN 1/6	176x162	29,05



864210

COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

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

codice	GN	mm	CHF
864210	GN 1/2	265x325	20,25
864203	GN 1/1	530x325	25,65



890257

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

codice	GN	mm	CHF
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	55,40
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	59,45
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	64,85



890349

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

codice	GN	mm	CHF
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	47,00
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	54,05



805541

**TEGLIA ANTIADERENTE**

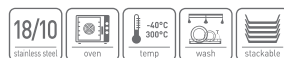
codice	GN	mm	CHF
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	60,15
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	67,55
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	73,70



809242

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

codice	GN	mm	CHF
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	32,15
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	37,80



809150

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

codice	GN	mm	CHF
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	76,40



CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE

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



Molto forte grazie agli angoli rinforzati.

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

Resistente alla corrosione (se utilizzato correttamente).

Spessore 0,6-0,7 mm.

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



806142



806241



806340

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806159	28	0.7	200	42,95
806142	21	0.7	150	36,20
806135	14	0.6	100	24,50
806128	9	0.6	65	18,40
806111	5	0.6	40	16,30
806104	2.5	0.6	20	12,55

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806258	15.5	0.7	200	36,25
806241	13	0.7	150	27,50
806234	9	0.6	100	19,80
806227	5.5	0.6	65	15,95
806210	3	0.6	40	13,90
806203	1.5	0.6	20	12,10

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806357	12.5	0.7	200	28,10
806340	9.5	0.7	150	22,15
806333	6.5	0.6	100	17,50
806326	4	0.6	65	11,70
806319	2	0.6	40	10,65
806302	1	0.6	20	8,30



806449



806548



806647

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806449	5.7	0.7	150	17,85
806456	7.8	0.7	200	21,10
806432	4	0.6	100	13,10
806425	2.5	0.6	65	9,30
806418	1.5	0.6	40	8,15
806401	0.6	0.6	20	6,15

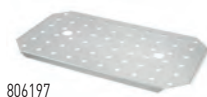
codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806555	5.5	0.7	200	17,10
806548	4	0.7	150	14,80
806531	2.8	0.6	100	10,15
806524	1.8	0.6	65	8,15

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806654	3.4	0.7	200	14,55
806647	2.4	0.7	150	11,70
806630	1.6	0.6	100	8,15
806623	1	0.6	65	7,65



806739

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
806739	1	0.7	100	7,80
806722	0.6	0.6	65	4,95



806197



808153

Barra di adattamento per l'installazione di piccoli contenitori GN in bagnomaria, chafing dishes, banchi per insalate, ecc.

INSERTI PERFORATI GASTRONORM

codice	GN	CHF
806296	GN 2/3	16,40
806197	GN 1/1	19,95
806395	GN 1/2	11,45
806494	GN 1/3	9,60
806593	GN 1/4	8,50
806692	GN 1/6	6,05

STAFFA GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CHF
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	6,30
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	6,70



CONTENITORE GN PERFORATO



1/1



807132

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

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
807132	14	0.6	100	24,70
807125	9	0.6	65	21,35

- Fondo traforato..

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
807118	5	0.6	40	19,40



2/3



807224

- Diametro dei fori 4 mm.
- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
807224	5.5	0.6	65	18,10



1/2



807330

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

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
807330	6.5	0.6	100	17,80

- Fondo traforato.

codice	litri	spessore (mm)	H (mm)	CHF
807323	4	0.6	65	13,45



806845

COPERCHIO GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
806814	0.7	GN 1/1	530x325	16,70
806821	0.7	GN 2/3	354x325	12,70
806838	0.7	GN 1/2	265x325	10,65
806845	0.7	GN 1/3	325x176	7,45
806852	0.7	GN 1/4	265x162	6,05
806869	0.7	GN 1/6	176x162	4,20
806876	0.7	GN 1/9	176x108	3,40



806968

COPERCHIO GASTRONORM CON SCANCO PER CUCCHIAIO

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
806913	0.7	GN 1/1	530x325	17,35
806920	0.7	GN 2/3	354x325	12,00
806937	0.7	GN 1/2	265x325	11,30
806944	0.7	GN 1/3	325x176	8,05
806951	0.7	GN 1/4	265x162	6,75
806968	0.7	GN 1/6	176x162	4,70
806975	0.7	GN 1/9	176x108	4,05





CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE

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



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

Resistente alla corrosione (se utilizzato correttamente).

Spessore 0,6-0,7 mm.

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm



800133



800232



800331

codice	litri	H (mm)	CHF
800157	28	200	37,15
800140	21	150	32,65
800133	14	100	22,25
800126	9	65	14,80
800119	5	40	13,30
800102	2.5	20	11,50

codice	litri	H (mm)	CHF
800225	5.5	65	12,65
800249	13	150	26,35
800232	9	100	18,90
800218	3	40	10,75

codice	litri	H (mm)	CHF
800355	12.5	200	22,95
800348	9.5	150	19,95
800331	6.5	100	14,15
800324	4	65	9,15
800317	2	40	7,85
800300	1	20	6,25



800430



800539



800638

codice	litri	H (mm)	CHF
800454	7.8	200	18,20
800447	5.7	150	15,25
800430	4	100	10,85
800423	2.5	65	7,50
800416	1.5	40	6,70
800409	0.8	20	5,45

codice	litri	H (mm)	CHF
800553	5.5	200	15,35
800546	4	150	13,90
800539	2.8	100	9,20
800522	1.8	65	6,45

codice	litri	H (mm)	CHF
800652	3.4	200	14,35
800645	2.4	150	10,10
800638	1.6	100	7,25
800621	1	65	5,00



800737

codice	litri	H (mm)	CHF
800737	1	100	6,10
800720	0.6	65	4,20



558140



807606

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	CHF
558133	GN 1/6	180x165	290,70
558140	GN 1/4	270x165	310,95
558157	GN 1/3	330x180	331,25

COPERCHIO PER CONTENITORI GN CON BORDO IN SILICONE

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

codice	GN	mm	CHF
807606	GN 1/1	530x325	43,95
807613	GN 2/3	354x325	37,80
807620	GN 1/2	265x325	28,35
807637	GN 1/3	325x176	21,60
807644	GN 1/4	265x162	18,60
807651	GN 1/6	156x142	13,45

CONTENITORE GASTRONORM BUDGET LINE CON MANIGLIE



1/1

817148



2/3

817247

codice	litri	H (mm)	CHF
817155	28	200	40,05
817148	21	150	34,70

codice	litri	H (mm)	CHF
817254	17	200	34,15
817247	13	150	29,00



1/2

817346



1/3

817445

codice	litri	H (mm)	CHF
817353	12.5	200	26,10
817346	9.5	150	22,30

codice	litri	H (mm)	CHF
817452	7.8	200	20,65
817445	5.7	150	18,20



817810

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	CHF
817834	GN 1/2	325x265	9,40
817841	GN 1/3	325x176	6,45
817810	GN 1/1	530x325	16,70
817827	GN 2/3	354x325	12,70



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO NERO

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



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

Graduate

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

1/1



862209

codice	litri	H (mm)	CHF
862216	21	150	32,15
862223	14	100	29,45
862209	9	65	22,95

1/2



862421

codice	litri	H (mm)	CHF
862407	12.5	200	21,30
862414	9.5	150	18,25
862421	6.5	100	12,85
862438	4	65	11,20

1/3



862513

codice	litri	H (mm)	CHF
862506	7.8	200	16,60
862513	5.7	150	13,45
862520	4	100	10,50
862537	2.5	65	8,50

1/4



862629

codice	litri	H (mm)	CHF
862612	4	150	10,75
862629	2.8	100	9,40
862636	1.8	65	7,45

1/6



862711

codice	litri	H (mm)	CHF
862704	3.4	200	9,85
862711	2.4	150	8,75
862728	1.6	100	6,70
862735	1	65	6,10

1/9



862827

codice	litri	H (mm)	CHF
862827	1	100	5,35

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	CHF
862902	GN 1/1	530x325	16,15
862926	GN 1/2	325x265	8,80
862933	GN 1/3	325x176	6,70
862940	GN 1/4	265x162	6,10
862957	GN 1/6	176x162	5,75



862902



804100

COPERCHIO PER TEGLIE GN

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
804100	0.8	GN 1/1	530x325	33,10
804117	0.7	GN 2/3	354x325	22,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	21,60
804124	0.7	GN 1/2	265x325	17,95
804131	0.7	GN 1/3	325x176	13,20
804148	0.7	GN 1/4	265x162	11,20
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,95
804162	0.7	GN 1/9	176x108	8,05

CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO BIANCO

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



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

Graduate

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm

1/1



862285

codice	litri	H (mm)	CHF
862285	9	65	22,95

1/2



862476

codice	litri	H (mm)	CHF
862483	4	65	11,20
862476	6.5	100	12,85

1/3



862575

codice	litri	H (mm)	CHF
862568	5.7	150	13,45
862575	4	100	10,50
862582	2.5	65	8,50

1/4



862674

codice	litri	H (mm)	CHF
862674	2.8	100	9,40
862681	1.8	65	7,45

1/6



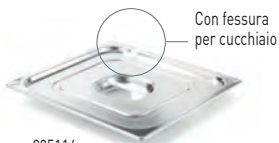
862773

codice	litri	H (mm)	CHF
862766	2.4	150	8,75
862773	1.6	100	6,70
862780	1	65	6,10

COPERCHIO PER TEGLIE GN CON SCANCO PER CUCCHIAIO

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	CHF
805138	0.7	GN 1/3	325x176	15,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	35,10
805114	0.7	GN 2/3	354x325	24,00
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,95
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,85
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,75



805114



862964

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	CHF
862919	GN 1/1	530x325	16,15
862964	GN 1/2	265x325	8,80
862971	GN 1/3	325x176	6,70
862988	GN 1/4	265x162	6,10
862995	GN 1/6	176x162	5,75

Prezzi senza IVA e non vincolanti

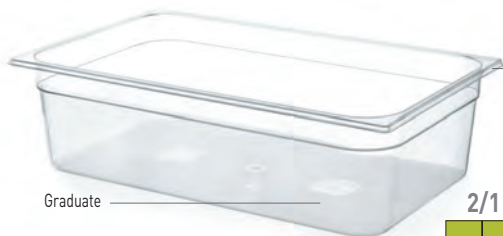
HENDI

53



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRANSPARENTE

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



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



861196



codice	litri	H (mm)	CHF
861196	58	200	71,60



861202

codice	litri	H (mm)	CHF
861202	24	200	38,20
861219	21	150	28,35
861226	14	100	25,40
861233	9	65	19,30



861424

codice	litri	H (mm)	CHF
861400	12.5	200	19,60
861417	9.5	150	16,15
861424	6.5	100	12,10
861431	4	65	10,75



861523

codice	litri	H (mm)	CHF
861509	7.8	200	15,55
861516	5.7	150	12,55
861523	4	100	9,95
861530	2.5	65	8,05



861622

codice	litri	H (mm)	CHF
861608	5.5	200	13,90
861615	4	150	10,50
861622	2.8	100	8,95
861639	1.8	65	7,00



861721

codice	litri	H (mm)	CHF
861707	3.4	200	9,40
861714	2.4	150	8,05
861721	1.6	100	6,45
861738	1	65	5,75



861820

codice	litri	H (mm)	CHF
861820	1	100	5,10
861837	0.6	65	4,40

864104

COPERCHI GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CHF
864098	GN 2/1	650x530	42,60
864104	GN 1/1	530x325	15,55
864128	GN 1/2	265x325	8,50
864135	GN 1/3	325x176	6,45
864142	GN 1/4	265x162	5,75
864159	GN 1/6	176x162	5,55
864166	GN 1/9	176x108	3,85

868522

SGOCCIOLATOIO GASTRONORM

codice	GN	mm	CHF
868522	GN 1/1	467x263	11,50
868546	GN 1/2	265x206	7,30
868553	GN 1/3	266x116	3,40
868577	GN 1/6	118x106	2,25

864203

COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

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

codice	GN	mm	CHF
864210	GN 1/2	265x325	20,25
864203	GN 1/1	530x325	25,65

CONTENITORI GASTRONORM POLIPROPILENE

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



Utilizzabile con temperature
tra -40°C / 80°C

Graduate



GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------



880012

codice	litri	H (mm)	CHF
880005	28	200	23,65
880012	21	150	18,60
880029	14	100	16,60



880111

codice	litri	H (mm)	CHF
880104	12.5	200	12,10
880111	9.5	150	10,15
880128	6.5	100	7,90



880210

codice	litri	H (mm)	CHF
880203	7.8	200	10,10
880210	5.7	150	8,35
880227	4	100	6,45



880319

codice	litri	H (mm)	CHF
880302	5.5	200	8,10
880319	4	150	7,10
880326	2.8	100	5,75



880418

codice	litri	H (mm)	CHF
880401	3.4	200	6,45
880418	2.4	150	5,60
880425	1.6	100	4,00

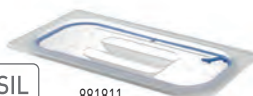


880524

codice	litri	H (mm)	CHF
880524	1	100	3,10



880609



SIL
silicone

881811

COPERCHIO GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CHF
880609	GN 1/1	530x325	7,50
880616	GN 1/2	325x265	4,45
880623	GN 1/3	325x176	3,60
880630	GN 1/4	265x162	2,50
880647	GN 1/6	176x162	1,75
880654	GN 1/9	176x108	1,55

COPERCHIO GASTRONORM A CHIUSURA ERMETICA

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



codice	GN	mm	CHF
881828	GN 1/3	325x176	9,65
881804	GN 1/1	530x325	19,30
881811	GN 1/2	325x265	13,90
881835	GN 1/4	265x162	7,80
881842	GN 1/6	176x162	7,10
881859	GN 1/9	176x108	6,45



CONTENITORI HACCP

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



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

codice	litri	H (mm)	CHF
880050	28	200	24,70
880067	21	150	19,30
880074	12	100	17,25
880036	9	65	14,20

codice	litri	H (mm)	CHF
880159	12.5	200	13,90
880166	9.5	150	11,30
880173	6.5	100	9,40

1/3



880258

codice	litri	H (mm)	CHF
880258	7.8	200	11,50
880265	5.7	150	9,90
880272	4	100	8,35
880289	2.5	65	6,90

1/4



880371

codice	litri	H (mm)	CHF
880357	5.5	200	10,55
880364	4	150	8,75
880371	2.8	100	6,10
880388	1.8	65	5,60

1/6



880456

codice	litri	H (mm)	CHF
880456	3.4	200	7,10
880463	2.4	150	6,60
880470	1.6	100	5,45
880487	1	65	4,70

1/9



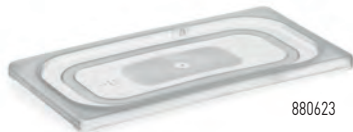
880555

codice	litri	H (mm)	CHF
880555	0.9	100	4,40
880562	0.6	65	3,90

COPERCHIO GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CHF
880609	GN 1/1	530x325	7,50
880616	GN 1/2	325x265	4,45
880623	GN 1/3	325x176	3,60
880630	GN 1/4	265x162	2,50
880647	GN 1/6	176x162	1,75
880654	GN 1/9	176x108	1,55



880623

PENNARELLI PER ETICHETTATURA

- 2 pezzi - per etichettaggio contenitori per alimenti.

codice	quantità	CHF
871546	2	13,20

871546



CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister.

codice	colore	quantità	CHF
880661	Rosso	12	7,10
880678	Verde	12	7,10
880685	Giallo	12	7,10
880692	Blu	12	7,10
880869	Viola	12	7,10



ALLERGIE ALIMENTARI

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



880050



880159



880258



880371



880456



880555

codice	litri	H (mm)	CHF
880050	28	200	24,70
880067	21	150	19,30
880074	12	100	17,25
880036	9	65	14,20

codice	litri	H (mm)	CHF
880159	12.5	200	13,90
880166	9.5	150	11,30
880173	6.5	100	9,40

codice	litri	H (mm)	CHF
880258	7.8	200	11,50
880265	5.7	150	9,90
880272	4	100	8,35
880289	2.5	65	6,90

codice	litri	H (mm)	CHF
880357	5.5	200	10,55
880364	4	150	8,75
880371	2.8	100	6,10
880388	1.8	65	5,60

codice	litri	H (mm)	CHF
880456	3.4	200	7,10
880463	2.4	150	6,60
880470	1.6	100	5,45
880487	1	65	4,70

codice	litri	H (mm)	CHF
880555	0.9	100	4,40
880562	0.6	65	3,90



**ALLERGEN FREE
DAIRY FREE**



**ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE**



**ALLERGEN FREE
EGG FREE**



**ALLERGEN FREE
PEANUT FREE**

PINZA PER SERVIZIO HACCP 250 MM

- Per servizi alimentari professionali - Colori dei manici conformi HACCP

- ATTENZIONE: Non lavabile in lavastoviglie

codice	colore	mm	CHF
171882	Viola	(L)250	5,35



881705



COPERCHIO GASTRONORM PORPORA

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

codice	GN	mm	CHF
881705	GN 1/1	530x325	7,80
881712	GN 1/2	325x265	4,70
881729	GN 1/3	325x176	3,75
881736	GN 1/4	265x162	2,65
881743	GN 1/6	176x162	2,00
881750	GN 1/9	176x108	1,70



842478

COLTELLO DA INTAGLIO



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842478	2.5	150	280	6,70

826164



826065



TAGLIERI HACCP

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

codice	litri	H (mm)	CHF
880159	12.5	200	13,90
880166	9.5	150	11,30
880173	6.5	100	9,40



171882



842775



COLTELLO DA CUCINA

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842676	2.5	180	320	9,00
842775	2.5	240	385	10,65

842270



842171



COLTELLO UNIVERSALE



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842270	1.2	90	190	4,95
842171	1.2	100	205	4,70

825570



825662



TAGLIERI HACCP

codice	litri	H (mm)	CHF
880159	12.5	200	13,90
880166	9.5	150	11,30
880173	6.5	100	9,40

**NEW**

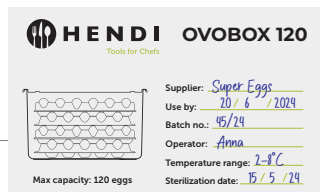
870785

CONTENITORE PER UOVA OVOBOX 120

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

codice	litri	mm	CHF
870785	18	355x325x(H)200	37,20

inclusi

8x**NEW**

870792

SET DI 4 VASSOI PER UOVA PER HENDI OVOBOX 120

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

codice	mm	CHF
870792	291x288x(H)41	8,05



pagina 472



pagina 68



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



pagina 174



pagina 140



TAGLIERI HACCP

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



**POLIETILE-
NE MOLTO
DURO**

TAGLIERE HACCP 600X400

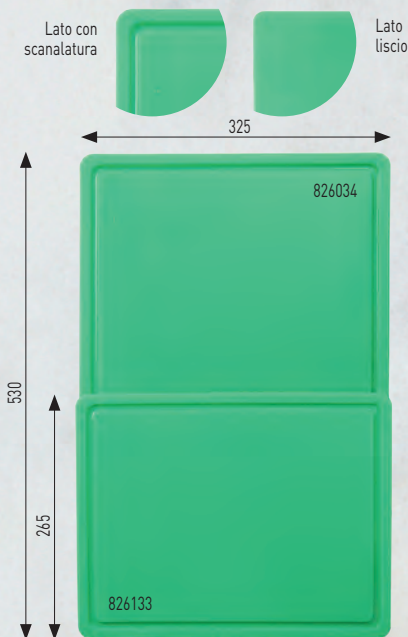
codice	colore	mm	CHF
825600	Bianco	600x400x(H)18	45,30
825617	Rosso	600x400x(H)18	45,30
825624	Blu	600x400x(H)18	45,30
825631	Verde	600x400x(H)18	45,30
825648	Marrone	600x400x(H)18	45,30
825655	Giallo	600x400x(H)18	45,30
825662	Viola	600x400x(H)18	45,30

TAGLIERI HACCP 450X300

codice	colore	mm	CHF
825518	Bianco	450x300x(H)13	15,25
825525	Rosso	450x300x(H)13	15,25
825532	Blu	450x300x(H)13	15,25
825549	Verde	450x300x(H)13	15,25
825556	Marrone	450x300x(H)13	15,25
825563	Giallo	450x300x(H)13	15,25
825570	Viola	450x300x(H)13	15,25

TAGLIERI HACCP

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



TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/1

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

codice	colore	mm	spessore (mm)	CHF
826003	Bianco	530x325	15	28,35
826010	Rosso	530x325	15	28,35
826027	Blu	530x325	15	28,35
826034	Verde	530x325	15	28,35
826041	Marrone	530x325	15	28,35
826058	Giallo	530x325	15	28,35
826065	Viola	530x325	15	28,35

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

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

codice	colore	mm	spessore (mm)	CHF
826102	Bianco	325x265	12	13,20
826119	Rosso	325x265	12	13,20
826126	Blu	325x265	12	13,20
826133	Verde	325x265	12	13,20
826140	Marrone	325x265	12	13,20
826157	Giallo	325x265	12	13,20
826164	Viola	325x265	12	13,20
826171	Nero	325x265	12	13,20

**POLIETILE-
NE MOLTO
DURO**

Scanalatura per
prevenire gocciolio



Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

63



**NEW****TAGLIERE HACCP GN1/1**

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

codice	colore	mm	CHF
826805	Bianco	530x325x(H)10	13,45
826812	Rosso	530x325x(H)10	13,45
826850	Giallo	530x325x(H)10	13,45
826829	Blu	530x325x(H)10	13,45
826836	Verde	530x325x(H)10	13,45
826843	Marrone	530x325x(H)10	13,45

**NEW****SET DI 6 TAGLIERI HACCP CON RACK**

- Il set include:
 - 6 taglieri in LDPE (polietilene a bassa densità),
 - 1 rack in PP (polipropilene).
- Entrambi i lati di ciascun tagliere sono lisci e adatti all'uso.
- Taglieri con colori codificati conformi agli standard HACCP:
 - tagliere blu consigliato per il pesce crudo,
 - tagliere bianco per prodotti lattiero-caseari,
 - tagliere marrone per la carne cotta,
 - tagliere rosso per carne cruda,
 - tagliere giallo per pollame,
 - tagliere verde per verdure e frutta.
- Il rack può anche essere acquistato separatamente (codice: 825693).
- Lavabile in lavastoviglie, solo in lavastoviglie professionali a ciclo breve.

codice	mm	CHF
825686	450x300x(H)10	72,35

**NEW****RACK PORTATAGLIERI**

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

codice	mm	CHF
825693	320x230x(H)160	10,75



826348

826485

**TAGLIERE CON MANICO**

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

codice	colore	mm	spessore (mm)	CHF
826348	Bianco	250x150	10	4,40
826478	Nero	250x150	10	4,40
826355	Bianco	300x200	10	7,10
826485	Nero	300x200	10	7,10

**TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2**

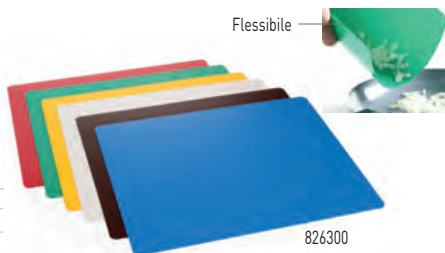
codice	colore	mm	spessore (mm)	CHF
826706	Bianco	265x325	9	10,15
826713	Rosso	265x325	9	10,15
826720	Blu	265x325	9	10,15
826737	Verde	265x325	9	10,15
826744	Marrone	265x325	9	10,15
826751	Giallo	265x325	9	10,15

**TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI**

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

codice	mm	CHF
826300	380x305	17,50

Flessibile



826300

**TAGLIERE IN FIBRA DI LEGNO**

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

codice	colore	mm	CHF
505724	Marrone	300x235x(H)6	21,30
505731	Marrone	370x275x(H)6	28,35
505748	Marrone	440x325x(H)6	35,10
505755	Nero	300x235x(H)6	21,30
505762	Nero	370x275x(H)6	28,35
505779	Nero	440x325x(H)6	35,10

NEW

505779

505762

505755



505731



505205

TAGLIERE CON BORDO

- In solido legno di faggio.
- Con scolatoio.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
505205	16	390x230	16,15



505106

TAGLIERE CON MANICO

- Solido legno di faggio.
- Non adatto alla lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
505106	13	390x160	13,45



506905

TAGLIERE

- In caucciù / legno
- Non adatta alla lavastoviglie.

codice	mm	CHF
506905	530x325x(H)45	47,25
506912	265x325x(H)45	25,65



505502

TAGLIERE PER PANE

- Realizzato in legno di gomma in una tonalità scura.
- Griglia rimovibile - sfrecciamento orizzontale.
- 4 piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante il taglio.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
505502	20	475x322	51,30



826201

RASTRELLIERA PER TAGLIERI

- Per 6 taglieri spessi fino a 20mm.

codice	mm	CHF
826201	303x211x(H)205	22,95



598047

STUOINO ANTISCIVOLO

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

codice	mm	CHF
598047	1500x300	4,40



MANDOLINA PER TARTUFO

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

codice	mm	CHF
229835	220x85	33,10



856260



PRESSA PER AGLIO

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

codice	mm	CHF
856260	105x50	17,50



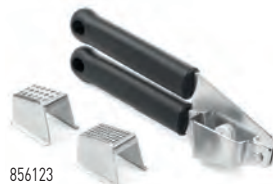
570715



PRESSA PER AGLIO

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

codice	mm	CHF
570715	175x30	12,10



856123



PRESSA PER AGLIO

- Facile da pulire.
- Due griglie removibili.

codice	mm	CHF
856123	180x25	13,45

513750



FERMA-ETICCHETTE

- In alluminio satinato.
- Viti per il montaggio e strisce di colla incluse.



codice	mm	CHF
513736	(L)455	13,45
513705	(L)610	18,60
513712	(L)915	25,40
513743	(L)1015	29,70
513750	(L)1220	33,75







COLTELLO PROFI LINE

- Tutti i coltelli di questa serie sono prodotti in un unico pezzo con acciaio tedesco al carbonio.
- Questo speciale tipo di acciaio (cromo-vanadio-molibdene x50CrMoV15) garantisce ottime prestazioni e durata:
 - Affilato come un rasoio
 - Affilatura semplice
 - Lunga durata della lama
 - Altissima resistenza alla corrosione.

codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
844205	1	3,3	250	390	48,60
844212	2	3,3	200	335	44,55
844250	3	2	150	265	34,15
844311	4	2,7	250	380	44,55
844304	5	2,6	200	332	41,60
844267	6	2	150	270	35,10
					disossare, flessibile
844236	7	1,9	90	195	22,30



- Ogni coltello viene prodotto in fabbrica attraverso un ciclo di 50 fasi ed in maniera tradizionale combinata alle più sofisticate macchine.
- La durata è sopra la media, l'impugnatura elegante, bilanciata ed ergonomica consente di lavorare con facilità e precisione.
- Ogni coltello è confezionato in blister.

codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
844328	8	2,6	300	430	49,35
					Coltello da salmone, Lama flessibile, granton
844298	9	2,4	215	340	41,60
844281	10	2,4	215	340	41,60
844335	11	3	165	300	59,45
					Mannaia, granton
844274	12	3	180	310	45,00
					Coltello Santoku, granton
844229	13	9	150	285	35,10
					Forchettone per carne
844403	14	10,4	310	450	49,95
					Acciaino per coltelli



COLTELLO KITCHEN LINE

- Realizzati in un unico pezzo di acciaio al cromo molibdeno forgiato.
- Grazie alla qualità della lavorazione, i coltelli HENDI sono durevoli e resistenti alla corrosione con filo resistente.
- Un design unico del manico impedisce il deposito

di residui di cibo nella zona di congiunzione tra manico e lama.

- Ogni coltello è confezionato singolarmente in blister di plastica.
- Manico in plastica POM profilato.



codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
781319	1 Coltello da cucina	3.3	200	340	19,95
781357	2 Coltello da cucina	3.3	150	285	15,25
781340	3 Coltello da filetto	3.3	200	330	14,20
781371	4 Coltello per dissossare	2.8	150	285	12,55
781333	5 Coltello per pane	3.3	210	335	15,35
781388	6 Coltello da cucina	3.5	125	240	8,50

codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
781395	7 Coltello per sbucciare	3	90	200	8,50
781401	8 Forbice per pollame	5.8	140	260	17,10
781364	9 Forchettone per carne	1.9	175	290	14,20
781302	10 Mannaia	2.4	180	300	27,00
781326	11 Coltello da prosciutto	2.4	215	350	15,25
781418	12 Acciaio per coltelli	10	230	350	8,50



**IMPUGNATURA
ERGONOMICA
ANTI SCIVOLO**

COLTELLO UNIVERSALE - NERO

- Manico in polipropilene a norma HACCP.

Lama incisa
per un effetto
antiaderente

PP **S.S.**
polipropilene stainless steel



codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842201	1	1,2	90	200	4,95
842102	2	1,2	100	210	4,70
842409	3	2,5	150	290	6,70
842607	4	2,5	180	320	9,00
842706	5	2,5	240	380	10,65
842904	6	1,7	350	490	14,20

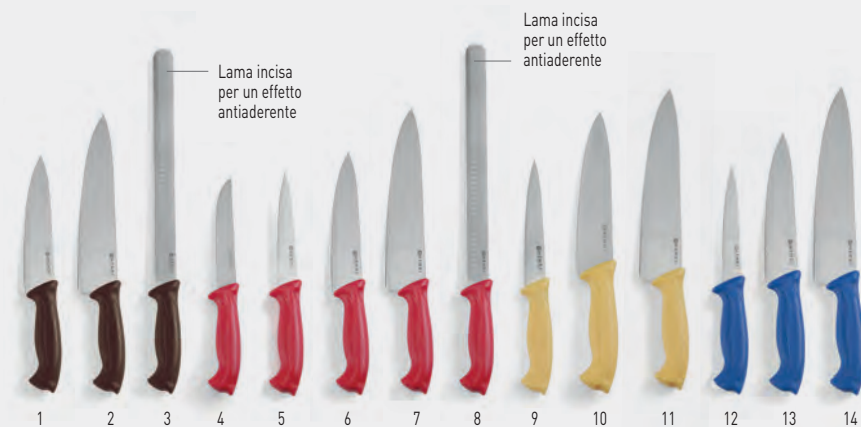
codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
843000	7	1,5	250	380	8,25
843109	8	1,5	300	430	8,25
844427	9	2,5	200	330	8,75
844410	10	2,5	250	380	10,50
844441	11	1,8	150	280	7,10
844434	12	1,8	150	260	7,10
781418	13		230	350	8,50





COLTELLI HACCP

- Manico in polipropilene a norme HACCP.
- Ogni coltello è confezionato singolarmente in blister.



COLTELLO MARRONE - PER CARNE COTTA



codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	CHF
842669	1 Coltello da cucina	180/320	2,5	9,00
842799	2 Coltello da cucina	240/385	2,5	10,65
842966	3 Coltello per prosciutto/salmone	350/490	1,7	14,20

COLTELLO ROSSO - PER CARNE CRUDA



codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	CHF
842423	4 Coltello per carne	150/290	2,5	6,70
842522	5 Coltello per filetto	150/300	0,9	5,95
842621	6 Coltello da cucina	180/320	2,5	9,00
842720	7 Coltello da cucina	240/385	2,5	10,65
842928	8 Coltello per prosciutto/salmone	350/490	1,7	14,20

COLTELLO GIALLO - PER POLLAME



codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	CHF
842539	9 Coltello per filetto	150/300	0,9	5,95
842638	10 Coltello da cucina	180/320	2,5	9,00
842737	11 Coltello da cucina	240/385	2,5	10,65

COLTELLO BLU - PER PESCE



codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	CHF
842546	12 Coltello per filetto	150/300	0,9	5,95
842645	13 Coltello da cucina	180/320	2,5	9,00
842744	14 Coltello da cucina	240/385	2,5	10,65

IMPUGNATURA
ERGONOMICA
ANTISCIVOLO



Lama incisa
per un effetto
antiaderente

Lama incisa
per un effetto
antiaderente

Lama incisa
per un effetto
antiaderente



COLTELLO BIANCO - PER FORMAGGIO E PANE



codice		lama/L (mm)	model	spessore (mm)	CHF
842256	15 Coltello universale	90/190	corto	1,2	4,95
842355	16 Coltello universale	130/230	lungo	1,2	5,45
842553	17 Coltello per filetto	150/300		0,9	5,95
842652	18 Coltello da cucina	180/320		2,5	9,00
842751	19 Coltello da cucina	240/385		2,5	10,65
843055	20 Coltello per pane	250/385		1,5	8,25
843154	21 Coltello per pane	300/430		1,5	8,25

COLTELLO VERDE - PER FRUTTA E VERDURA



codice		lama/L (mm)	model	spessore (mm)	CHF
842218	22 Coltello universale	90/190	corto	1,2	4,95
842119	23 Coltello universale	100/205	seghettato	1,2	4,70
842317	24 Coltello universale	130/230	lungo	1,2	5,45
842614	25 Coltello da cucina	180/320		2,5	9,00
842713	26 Coltello da cucina	240/385		2,5	10,65

COLTELLO - ALLERGENI



codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	CHF
842270	27 Coltello universale	90/190	1,2	4,95
842171	28 Coltello universale	180/205	1,2	4,70
842478	29 Coltello da intaglio	150/280	2,5	6,70
842676	30 Coltello da cucina	180/320	2,5	9,00
842775	31 Coltello da cucina	240/385	2,5	10,65





NEW

NEW



S.S.
Stainless steel



COLTELLI GIAPPONESI

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

codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
845035	1 Santoku	4	165	295	35,85
845097	2 Deba	3	150	275	47,30
845028	3 Nakiri	4	180	325	35,85
845059	4 Sashimi	3	210	340	39,90
845042	5 Sashimi	4	240	370	57,45
845127	6 Sashimi	2,5	270	405	66,90

N

N

COLTELLI, SET DI 6 COLORI

- Manico in polipropilene a norme HACCP.



842003

COLTELLI SPELUCCHINI

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

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842003	1.2	75	175	19,95



842010

COLTELLI SPELUCCHINI

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

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
842010	2.5	90	185	20,75



NEW

COLTELLI MULTIUSO

- Lama realizzata in acciaio inossidabile tedesco X50CrMoV-15.
- Manico realizzato in polipropilene.
- Spessore della lama: 1,3 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice		lama (mm)	L (mm)	CHF
842447	1 Coltello per verdure, curvo.	60	170	4,00
842454	2 Coltello per verdure, dritto.	70	180	4,00
842461	3 Coltello per verdure, appuntito.	85	195	4,00
842485	4 Coltello da bistecca, seghettato.	117	227	4,00
842492	5 Coltello multiuso.	105	215	4,00



842447

842454

842461

842485

842492

SPELUCCHINO

- "Made in Germany".



codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
841020	60	165	4,40



841020



COLTELLI PER VERDURE

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

NEW

German
Steel
X50CrMoV15

PP
polipropilene

food contact



codice	colore	L (mm)	CHF
841129 1	nero	158	5,35
841532 2	rosso	158	5,35
841549 3	verde	158	5,35
841105 4	nero	180	5,35
841556 5	rosso	180	5,35
841563 6	verde	180	5,35
841136 7	nero	214	5,35
841594 8	rosso	214	5,35
841600 9	verde	214	5,35

codice	colour	L (mm)	CHF
841112 10	nero	192	5,35
841570 11	rosso	192	5,35
841587 12	verde	192	5,35
841617 13	nero	211	5,35
841624 14	rosso	211	5,35
841631 15	verde	211	5,35

PELAVERDURE UNIVERSALE

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



841501

841518

841525

PELAVERDURE UNIVERSALE ORIZZONTALE

codice	colour	lama (mm)	mm	CHF
841501	nero	50	(L)110	6,70
841518	rosso	50	(L)110	6,70
841525	verde	50	(L)110	6,70

NEW

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

food contact



841471

841488

841495

PELAVERDURE UNIVERSALE CON LAMA SEGHETTATA

codice	colour	lama (mm)	mm	CHF
841471	nero	50	(L)175	6,70
841488	rosso	50	(L)175	6,70
841495	verde	50	(L)175	6,70



841228



841235

SBUCCIATORE

- Modello trasversale.

S.S.
stainless steel

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
841228	50	110	3,05

SBUCCIATORE

- Modello diritto.

S.S.
stainless steel

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
841235	50	150	3,05



PELA-ASPAGI

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

codice	lama (mm)	mm	CHF
856406	43	200x50x(H)30	6,70

NEW



856406



SET DI COLTELLI DA 9 PEZZI

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

codice	mm	CHF
975770	445x260x(H)65	106,15





NEW



SET DI COLTELLI - 4 PEZZI

- Realizzato in un unico pezzo di acciaio inossidabile 3CR13.
- Design solido e resistenza alla corrosione.
- Lama resistente.
- Comodo manico sagomato, per un uso sicuro.
- Il set include:
 - 1 - coltello da chef da 370 mm.
 - 2 - coltello da chef 330 mm.
 - 3 - coltello da cucina da 330 mm.
 - 4 - pelaverdure 190 mm.

codice	CHF
781029	33,75

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

79





856291

**SET DI COLTELLI
DA INTAGLIO-
6 PEZZI**

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

codice	mm	CHF
856291	280x100x(H)50	66,20



400081

**SET PLACCATURA DA CHEF, 6 PEZZI,
SATINATO**

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

codice	mm	CHF
400081	255x25x(H)100	43,95



400074

**SET PLACCATURA DA CHEF, 6 PEZZI,
NERO**

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

codice	mm	CHF
400074	255x25x(H)100	50,70



BORSA PER COLTELLI

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

codice	mm	CHF
856383	450x70x(H)110	31,05



856383



6 coltelli (lunghezza massima 400 mm)

BORSA PER COLTELLI

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

codice	mm	CHF
856277	510x50x(H)170	54,05



856277



10 coltelli (lunghezza massima 450 mm)

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	CHF
281246	230	25	510x160x(H)625	304,20



281246



NEW



499948



PORTAPROSCIUTTO

- Supporto e base realizzati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Il prosciutto è fissato da una vite nell'anello (ø80 mm). L'anello consente di ruotare il prosciutto per accedere facilmente a ogni pezzo di carne.
- Elemento di supporto con sistema inclinabile.
- Distanza tra le viti di montaggio: circa 480 mm.
- Dimensioni della base: 570x215x(H)35 mm.
- Destinato all'autoassemblaggio (chiave esagonale inclusa nel set).

codice	mm	CHF
499948	595x215x(H)300	439,40

CALAMITA PER COLTELLI CON GANCI

- Con 2 bande magnetiche.

codice	-	mm	CHF
820209	3 ganci	(L)340	9,85
820308	5 ganci	(L)470	12,55
820407	6 ganci	(L)620	15,90

820209



820308



820407



FORBICE DA POLLAME

- In acciaio al carbonio.

- Softgrip.

codice	mm	CHF
856314	(L)240	18,90

856314

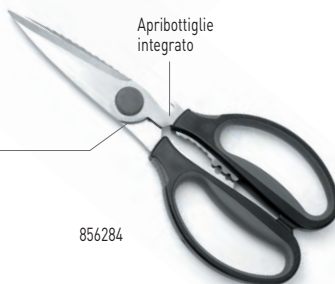


856307



Apribottiglie
integrato

856284



FORBICI DA CUCINA

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

codice	mm	CHF
856307	(L)200	13,45

FORBICI DA CUCINA

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

codice	mm	CHF
856284	(L)225	18,90





556641

**GUANTI ANTI TAGLIO - 2 PEZZI**

- Offre adeguata protezione per maneggiare gli oggetti affilati delle cucine professionali, come i coltelli.
- Il mix di HPPE, fibre di poliestere e nylon rende questi guanti resistenti e confortevoli.
- Livello 4 resistenza al taglio.
- Livello 3 resistenza all'abrasione

codice	quantità	CHF
556641	2	19,95

556665

**GUANTI DA OSTRICHE**

- Composti da due guanti, uno interno in HPPE ed uno esterno in acciaio antitaglio. Guanto esterno in acciaio inossidabile, resistente al taglio e approvato per contatto alimentare.
- Guanto interno HPPE morbido e confortevole.
- Ambidestro.

codice	-	mm	CHF
556672	Grande	(L)330	43,20
556665	Medio	(L)305	41,85



781913

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
781913	2.3	60	170	8,05



781920

COLTELLO DA OSTRICHE

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
781920	1.6	60	160	4,00



APRISCATOLE

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

codice	mm	CHF
690000	250x115x(H)550	125,05



690000



APRISCATOLE SICURO

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

codice	mm	CHF
856161	(L)190	13,45



856161



APRISCATOLE

codice	mm	CHF
856116	(L)180	10,50



856116



ABS
plastic

Guarda il video

AFFILATORE PER COLTELLI ELETTRICO

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

codice	V	W	mm	CHF
224403	230	50	295x110x(H)110	256,20
224410	Carta abrasiva - 320 grani		50x200	8,05
229828	Carta abrasiva - 1000 grani		50x200	10,75



820612

CERAMIC
[ceramica]: aste
incrociate zincate
elettroliticamente
per coltelli in
ceramica

COARSE
[a filo grosso]:
affilacoltelli in
carburo per un
filo di precisione
ogni volta

FINE [a filo fine]:
aste incrociate in
ceramica per un
filo professionale

ABS
plastic

AFFILACOLTELLI

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

codice	mm	CHF
820612	200x46x(H)75	15,55

NEW
MODEL

820605



AFFILACOLTELLI MANUALE

- Con protezione per le dita.
- Doppie lame reversibili in carburo.

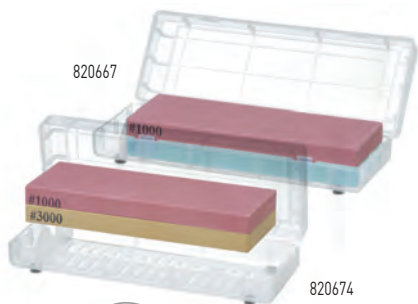
codice	mm	CHF
820605	140x15x(H)65	20,25

PIETRA AFFILATRICE GIAPPONESE HENDI DI NANIWA

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

codice	-	mm	CHF
820667	220/1000	185x65x(H)30	39,15
820674	1000/3000	185x65x(H)30	44,55

NANIWA®



NEW



PIETRA GIAPPONESE PER AFFILATURA

- La pietra double-face è costituita da 2 piastre con grana di diverse dimensioni: 280/1000.
- Grana di pietra con le seguenti funzioni:
 - 280: rettifica e rigenerazione del bordo della lama,
 - 1000: affilatura di base della lama.
- Prima dell'uso bagnare la pietra con acqua.

codice	mm	CHF
845134	180x50x(H)40	107,50



570104



TAGLIA UOVA - RETTANGOLARE

codice	mm	CHF
570104	130x85x(H)30	12,85



570012



TAGLIA UOVA - OVALE

codice	mm	CHF
570012	120x115x(H)35	13,20

OCCHIALI DA CIPOLLA

- Indossare gli occhiali durante il taglio delle cipolle per evitare di lacrimare.

codice	mm	CHF
570906	150x160x(H)45	14,55



570906





Guarda il video

**COLTELLO LIME**

codice	mm	CHF
856031	(L)155	7,40

**COLTELLO PER POMPELMI**

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856185	100	210	10,75

**COLTELLO PER POMODORI**

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856086	110	220	7,40

**COLTELLO SBUCCIATORE**

codice	mm	CHF
856055	(L)175	7,80

**SCAVINO PER MELONE**

codice	ø	L (mm)	CHF
856017	ø26	(L)160	7,40

**SCAVINO PER POMODORO**

codice	ø	L (mm)	CHF
856024	ø22	(L)150	7,40

**SCAVINO PER MELONE**

codice	ø	mm	CHF
856000	ø 22-25 mm	(L)165	10,75

**COLTELLO SCANLATORE**

codice	mm	CHF
856048	(L)155	7,40

**COLTELLO LEVATOR SOLI**

codice	ø	L (mm)	CHF
856079	ø20	(L)215	7,40

**TAGLIERINI PER PASTA**

codice	ø	L (mm)	CHF
856154	ø60	(L)188	9,40

**COLTELLO ARRICCIABURRO**
- Zigrinato.

codice	mm	CHF
856192	(L)190	9,15

**COLTELLO PER SPALMARE**

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
855768	85	210	6,70



SBUCCIATORE

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856178	65	175	7,40



COLTELLO PER DECORAZIONI

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856062	90	200	9,85



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856253	110	224	10,15



TAGLIA FORMAGGIO

codice	mm	CHF
856208	(L)200	9,40



TAGLIA FORMAGGIO MORBIDO

codice	mm	CHF
856215	(L)160	9,15



GRATTUGIA

codice	mm	CHF
856222	(L)170	10,50



Guarda il video

COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856246	160	270	10,15



COLTELLO PER FORMAGGIO

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
856239	130	250	10,15



ROTELLA PER PIZZA

codice	ø	L (mm)	CHF
617007	ø100	(L)230	6,45



ROTELLA PER PIZZA

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

codice	ø	L (mm)	CHF
617014	ø100	(L)230	9,15





MANDOLINA GIAPPANESE SAMURAI

- Struttura robusta: elementi in acciaio inossidabile, ABS e polipropilene.
- La superficie piana in acciaio è suddivisa in 2 parti che possono essere aperte per un facile accesso alle lame, al fine di regolarle, rimuoverle o pulirle.
- La superficie è dotata di un rivestimento in PTFE antiaderente che facilita un taglio molto fluido (verdure/frutta scivolano agevolmente).
- Lame ultra affilate che offrono vari effetti di taglio, ma sempre perfettamente precisi e coerenti:
 - 2 lame piate posizionate su un pezzo inverso: lama liscia o seghettata,
 - rullo rimovibile e girevole con lame dentellate; spessore e tipo di taglio facilmente regolabili con una manopola: da 0,5 mm a 9 mm, fette o julienne.
- Le lame piate sono posizionate ad angolo per un processo di taglio ancora più rapido e comodo.
- Rullo dotato di protezione, bloccato al suo posto, che evita le cadute. La posizione per la rimozione del rullo è contrassegnata

237922

- come manopola.
- Gancio della ciotola e piedini antiscivolo in gomma termoplastica (TPR) che garantiscono la massima stabilità durante il funzionamento.
- Ulteriore piedino retrattile largo - alta comodità d'uso, è possibile tagliare le verdure tenendo la mandolina in mano o quando viene posizionata sul piano di lavoro a un angolo di 45°.
- Gli accessori che garantiscono un funzionamento sicuro sono inclusi nel set:
 - protezione/dita, per proteggere le dita e tenere premute verdure/frutta con 6 punte sottili,
 - schermo della lama realizzato in materiale sintetico per fissare la lama esterna.

codice	mm	CHF
237922	395x165x(H)115	33,75

**NEW
MODEL**



222652



MANDOLINE

- Lame, superficie di taglio e corpo in acciaio inossidabile.
- Manico e manopola realizzati in ABS.
- Spessore di taglio della lama piana: 1-9 mm, regolabile con una grande manopola laterale.
- Protezione: la lama è bloccata in posizione ed evita di cadere accidentalmente. La posizione per rimuovere la lama è contrassegnata sulla manopola.
- Con supporto retrattile integrato con piede antiscivolo in gomma termoplastica (TPR).

- Dotato di:
 - lama piana per tagliare fette sottili,
 - 2 lame seghettate sostituibili in acciaio inossidabile AISI 304, per julienne di taglio con spessore di 4,5 mm o 9 mm;
 - protezione per le dita realizzata in polipropilene, per proteggere le dita e tenere premute verdure/frutta con 6 punte sottili (punte realizzate in acciaio inossidabile AISI 304).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
222652	418x135x(H)135	77,75



ABS
plasticPP
polypropyleneS.S.
stainless steel

MANDOLINE TIPO V

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

codice	mm	CHF
222614	130x335x(H)75	36,45



Lama a V per un
taglio pulito e veloce

222614

NEW
MODELABS
plasticPP
polypropyleneS.S.
stainless steel

222676



MANDOLINE TIPO V

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 e ABS.
- Lama principale a V in acciaio inox.
- Lama a julienne in acciaio inox AISI 304.
- 3 cuscinetti per modificare lo spessore di taglio: 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm.
- 2 tamponi con lame per il taglio di strisce di julienne: 3,5 mm e 7 mm.
- Sostituzione rapida dei cuscinetti con un singolo pulsante di blocco/rilascio.
- Supporto pieghevole integrato: un ampio piede antiscivolo ricoperto di gomma; la mandolina può essere utilizzata mentre è tenuta in mano o posizionata su un piano di lavoro.

- Incluso nel set:
 - scatola di stoccaggio per i cuscinetti, per conservare in sicurezza le lame,
 - protezione per le dita in polipropilene e supporto per le verdure con 6 punte sottili (punte realizzate in acciaio inossidabile AISI 304),
 - schermo della lama realizzato in materiale sintetico per coprire la lama a "V".
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
222676	405x135x(H)145	71,00



Prezzi senza IVA e non vincolanti

 **HENDI**

91



MANDOLINE GIAPPONESI HENDI SHOGUN 将軍

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



221280



NEW

MANDOLINA GIAPPONESE HENDI SHOGUN 将軍

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

codice	mm	CHF
221280	380x158x(H)47	77,75



1 mm



2 mm



8 mm



spessore 1-5 mm



221297



NEW

MANDOLINA GIAPPONESE HENDI SHOGUN 将軍 PRO

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

codice	mm	CHF
221297	380x180x(H)45	66,90



spessore 1-5 mm





Estremamente affilate,
grattugie tagliate al laser

PP 18/8
polypropylene stainless steel



856352

856369

856376



856321

856338

856345

GRATTUGIA

- Lame tagliate al laser, di alta precisione e molto affilate.

codice	-	lama (mm)	mm	CHF
856352	A grana fine	220	35x405	19,30
856369	A grana grossa	220	35x405	19,30
856376	A grana media	220	35x410	19,30

GRATTUGIA

- Lame tagliate al laser, di alta precisione e molto affilate.

codice	-	lama (mm)	mm	CHF
856321	A grana grossa	134	65x330	16,15
856338	A grana media	135	65x330	16,15
856345	A mandolina	134	65x330	16,15



443002

GRATTUGIA QUADRANGOLARE

codice	mm	CHF
443002	90x65x(H)200	8,80



844366

844359

MEZZALUNA DOPPIA PER TRITARE

codice	-	mm	CHF
844359	lama singola	(L)215	17,50
844366	doppia lama	(L)215	26,35



AFFETTA PATATE

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

codice	mm	CHF
630402	430x168x(H)290	215,65



Piedini
con ventose



LAMA PER PATATINE FRITTE

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

codice		CHF
932926	13x13	19,95
630419	11x11	19,95
932919	9x9	19,95
932902	6x6	19,95
932933	8 spicchi	19,95



13x13

932926



11x11

630419



9x9

932919



6x6

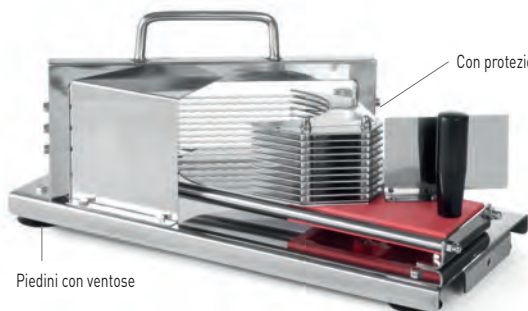
932902



8 spicchi

932933





Con protezione per le mani

Piedini con ventose



AFFETTA POMODORI

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

codice	mm	CHF
570159	432x202x(H)210	202,10



BATTICARNE



Superficie dentata per carne di maiale e di manzo

Superficie liscia per pesce e pollame



BATTICARNE

- Saldi impugnatura.
- Superficie dentata per carne di maiale e di manzo.
- Superficie liscia per pesce e pollame.

codice	colore	mm	CHF
513002	Grigio chiaro (L)260	13,20	
513118	Nero (L)260	12,55	NEW



513118

513002



Preso appositamente progettata

Guarda il video



843451

51 lame in acciaio inox per il taglio della carne



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



INTENERITORE PROFI LINE

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

codice	colore	mm	CHF
843451	Rosso	42x150x(H)118	36,45



ACCETTA PER CARNE

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

codice	lama (mm)	L (mm)	CHF
843390	125	450	138,60



505656



Base
rinforzata

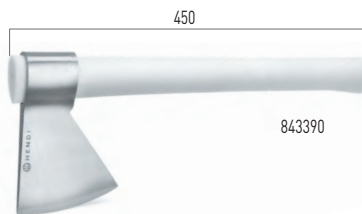
505670



CEPPO IN POLIETILENE

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

codice	-	mm	CHF
505687	505656+505670	500x400x(H)800	385,30
505656	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)50	107,50
505663	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)80	152,10
505670	Base per blocco macellaio	500x400x(H)750	268,35



450

843390



559239

CORDINO DA LEGATURE

- Rocchetto in cordino da 200gr.
- In cotone non candeggiato.
- Circa 132 m.

codice	-	CHF
559239	132 m	7,80



559208

CORDINO DA LEGATURE

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

code	-	CHF
559208	70 m	5,35
559222	144 m	10,15



513538



SET 4 PEZZI GANCI PER CARNE - 4 PEZZI

codice	mm	CHF
513538	90x4	5,35
513545	110x5	6,45
513552	130x5	7,10
513569	150x6	9,15





Maglia da 7,5x7,5 mm



SCOLA PATATINE

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

codice	mm	CHF
640913	ø240x640	34,85
640920	ø260x650	36,45



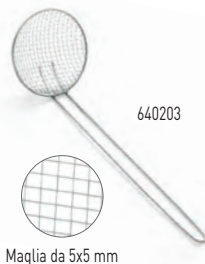
Maglia da 5x5 mm



SCOLA PATATINE

- Con manico metallico rinforzato.

codice	mm	CHF
640401	ø160x470	19,95
640500	ø180x470	22,30
640609	ø200x510	22,95
640708	ø220x540	25,00
640807	ø240x540	27,70



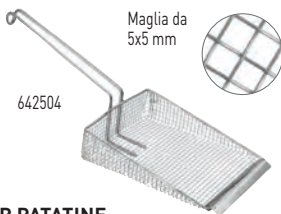
Maglia da 5x5 mm



SCOLA PATATINE

- Con manico in filo metallico.

codice	mm	CHF
640104	ø100x310	9,85
640203	ø125x360	11,20



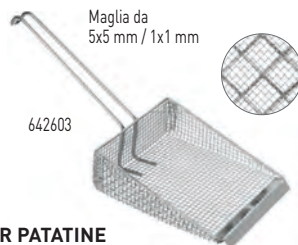
Maglia da 5x5 mm



PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.

codice	mm	CHF
642504	470x180	32,80



Maglia da 5x5 mm / 1x1 mm



PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.
- Doppia reticella.

codice	mm	CHF
642603	335x175	31,75



642559



PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 80mm.

codice	mm	CHF
642559	230x220	17,50



642566



PALETTA PER PATATE FRITTE E NACHOS

- Con manico staccabile, apertura 75mm.

codice	mm	CHF
642566	233x205	13,20



630006



SCOLATOIO PER PATATE

- Con fondo solido e setaccio estraibile.

codice	mm	CHF
630006	ø400x(H)170	35,85



630808

SCOLATOIO PER PATATE

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

codice	mm	CHF
630808	ø410x(H)170	52,70



630808



630136

630235

DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite.



codice	-	mm	CHF
630235	Spargipepe	ø63x(H)100	5,75
630136	Saliera	ø80x(H)175	13,30



630105

630204

DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite.



codice	-	mm	CHF
630204	Spargipepe	ø65x(H)105	5,10
630105	Saliera	ø80x(H)195	11,85



646304



SCIUMAIOIA PER GRASSO A RETE FINA

- Manico in filo di acciaio.

codice	mm	CHF
646205	ø125x350	14,40
646304	ø150x440	15,90



646601



COLINO A NIDO D'UCCELLO

- Con manico in fil di ferro con fermaglio.

codice	mm	CHF
646601	ø100x390	16,15





SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	CHF
632901	ø250x(H)240	21,60



632802



FILTRI ANTIGRASSO - 50 PEZZI

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

codice	quantità	mm	CHF
632802	50	254x254	24,30

Estendi efficacemente
la durata dell'olio



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
- Coperchio in polipropilene (incluso)
- Superficie laterale adatta per la stampa offset o l'etichettatura
- Volume utilizzabile: 11,3 l ≈ 120 ml

codice	litri	mm	CHF
196007	11.5	ø300x(H)230	7,10



518700



IMBUTO

codice	mm	CHF
518700	ø128x(H)115	10,15



567616



IMBUTO

codice	mm	CHF
567616	ø100x(H)115	1,30
567630	ø130x(H)117	1,80
567654	ø150x(H)140	3,05

516713


S.S.
stainless steel

COPERCHIO PER SECCHIO CON BASE RINFORZATA

codice	-	mm	CHF
516690	516683	ø280x(H)15	16,60
516713	516706	ø290x(H)15	17,50
516737	516720	ø305x(H)15	22,30

Graduati

S.S.
stainless steel

516720

Ampia base
rinforzata
per maggiore
stabilità ed igiene

SECCHIO CON BASE RINFORZATA

- Graduato.

codice	litri	mm	CHF
516676	7	ø230x(H)245	49,95
516683	10	ø280x(H)265	58,10
516706	12	ø300x(H)310	67,55
516720	15	ø305x(H)330	73,70

S.S.
stainless steel

516744

SECCHIO

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

codice	litri	mm	CHF
516744	12	ø310x(H)300	40,50

S.S.
stainless steel

SECCHIO

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

codice	litri	mm	CHF
516768	10	ø278x(H)235	22,95

516768



222560



CENTRIFUGA PER INSALATA

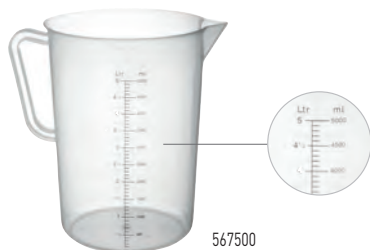
- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio.
- Comodo scarico d'acqua.
- Il cestello interno può essere rimosso.

codice	litri	mm	CHF
222553	12	ø335x(H)430	134,50
222560	25	ø430x(H)530	161,55

Prezzi senza IVA e non vincolanti

101





567500

CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE

- Graduato.



codice	litri	mm	CHF
567104	0.5	ø90x(H)140	2,65
567203	1	ø110x(H)170	4,40
567302	2	ø140x(H)215	7,10
567401	3	ø160x(H)240	9,40
567500	5	ø190x(H)270	13,45



567852

CARAFFA GRADUATA IMPILABILE

- Scala in rilievo sul lato della brocca.

- La forma dell'impugnatura consente di impilare più brocche.



codice	litri	mm	CHF
567814	0.5	ø95x(H)136	2,05
567821	1	ø124x(H)170	3,40
567838	2	ø160x(H)205	5,75
567845	3	ø181x(H)233	7,10
567852	5	ø210x(H)270	10,75



516300

CARAFFA GRADUATA ACCIAIO

- Per uso intensivo.



codice	litri	mm	CHF
516102	0.5	ø90x(H)105	18,90
516201	1	ø120x(H)130	27,00
516300	2	ø140x(H)170	33,75



562079

**SESSOLA**

codice	litri	mm	CHF
562000	0.125	(L)187	2,10
562017	0.25	(L)250	3,60
562079	0.65	(L)330	7,80



521502

**SESSOLA IN ALLUMINIO**

codice	litri	mm	CHF
521205	0.125	(L)180	4,40
521304	0.2	(L)205	4,95
521403	0.3	(L)245	6,70
521502	0.5	(L)265	9,85
521601	0.65	(L)310	10,75
521809	2	(L)390	24,30

BOLLITORI ELETTRICI

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- 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.
- Con protezione per ebollizione a secco, non funziona senza acqua.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.



Guarda il video

Indicatore esterno del livello dell'acqua



209981

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

codice	litri	V	W	mm	CHF
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	32,40

209936



BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

codice	litri	V	W	mm	CHF
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	39,15



Indicatore interno di livello acqua



209998

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

codice	litri	V	W	mm	CHF
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	57,45



Pannello di controllo con display digitale



209943

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

- Per preparare bevande con condizioni di infusione indicate, come tè verde, tè bianco o mate.
- Alloggiamento e riscaldatore in acciaio inossidabile AISI304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Regolazione e manutenzione della temperatura: l'acqua può essere riscaldata a una delle seguenti temperature: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Riscaldatore posizionato sotto il fondo, protetto contro le incrostazioni di calcare.
- Spia del termostato.
- Funzione di spegnimento automatico dopo l'ebollizione dell'acqua.
- Doppia protezione contro l'accensione del bollitore a vuoto.



624302



BOLLITORE

codice	litri	mm	CHF
624302	6	ø245x(H)290	49,95

codice	litri	V	W	mm	CHF
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	48,60





Guarda il video

18/0

stainless steel

680025

PINZETTE MULTIUSO

codice	mm	CHF
680049	(L)160	4,50
680032	(L)215	5,35
680025	(L)230	6,45
680018	(L)300	7,45

18/0

stainless steel

680186

PINZETTA CON MANICO CURVO

codice	mm	CHF
680186	(L)240	8,05

18/0

stainless steel

680063

PINZETTE CURVE

codice	mm	CHF
680070	(L)160	5,00
680063	(L)240	6,70
680056	(L)305	8,05

18/0

stainless steel

680162

PINZETTA CON TESTA QUADRATA

codice	mm	CHF
680162	(L)145	4,75

680087

PINZETTE SFALSATE

codice	mm	CHF
680087	(L)210	5,45
680094	(L)160	5,20

680124

PINZETTE CON TESTA ARROTONDATA

codice	mm	CHF
680124	(L)150	6,45
680193	(L)305	7,80



680155

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE CON TESTA A PUNTA

codice	mm	CHF
680155	(L)155	5,35



680131

PINZETTA MULTIUSO

- Con copertura in PDV nera.
- Durevole e di qualità.

codice	mm	CHF
680131	(L)300	9,85



680216

PINZETTA A PUNTA TONDA

- Con copertura in PDV nera.
- Durevole e di qualità.

codice	mm	CHF
680216	(L)305	9,40



680179

PINZETTA CON TESTA CILINDRICA

codice	mm	CHF
680179	(L)170	6,70

680117

PINZETTA PER SPINARE A TESTA INCLINATA

code	mm	CHF
680117	(L)120	3,75
680100	(L)130	6,45

680100

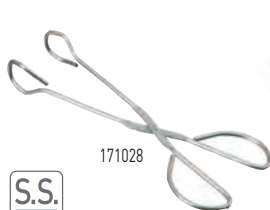


680148

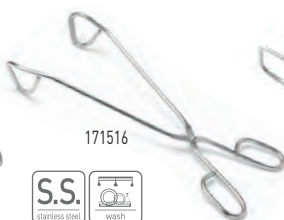
PINZETTA PER SPINARE IL PESCE A TESTA PICCOLA E PIATTA

codice	mm	CHF
680148	(L)100	4,00

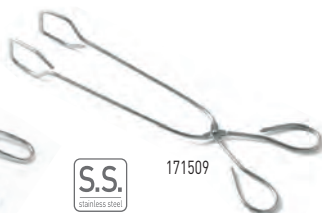




171028



171516



171509

**PINZE DA SERVIZIO - 2 PEZZI**

codice	quantità	mm	CHF
171127	2	(L)300	12,10
171028	2	(L)240	9,40

PINZE DA SERVIZIO CURVE

codice	mm	CHF
171417	(L)235	8,05
171516	(L)295	10,00

PINZE PER SERVIRE

codice	mm	CHF
171509	(L)292	5,75
171400	(L)220	4,40



171318

**PINZE DA SERVIZIO**

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

codice	mm	CHF
171301	(L)267	7,80
171318	(L)345	9,40
171325	(L)445	11,20



171349

**PINZETTE AL SILICONE PER COTTURA**

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

codice	mm	CHF
171349	(L)290	12,10



524008

PINZA UNIVERSALE

- Con cerniera di chiusura.
- Separabili.



codice	mm	CHF
524008	(L)270	10,75



Guarda il video



PINZA PER SERVIZIO HACCP 250 MM

- Per servizi alimentari professionali
- Colori dei manici conformi HACCP
- ATTENZIONE: Non lavabile in lavastoviglie

codice	colore	mm	CHF
171837	Rosso	(L)250	5,35
171929	Marrone	(L)250	5,35
171844	Blu	(L)250	5,35
171875	Verde	(L)250	5,35
171882	Viola	(L)250	5,35
171899	Giallo	(L)250	5,35

PINZE PER SERVIZIO HACCP 300 MM

- Per servizi alimentari professionali
- Colori dei manici conformi HACCP
- ATTENZIONE: Non lavabile in lavastoviglie

codice	colore	mm	CHF
171721	Rosso	(L)300	6,10
171738	Blu	(L)300	6,10
171745	Verde	(L)300	6,10
171783	Viola	(L)300	6,10
171790	Giallo	(L)300	6,10



PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	CHF
171752	Nero	(L)250	5,35
171851	Nero	(L)300	6,10



PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	CHF
657621	Trasparente	(L)230	4,20
657607	Nero	(L)230	4,20





171806

**SOLIDO
DESIGN****PINZA PER INSALATA**

- Con gancio di chiusura.
- Solida.



codice	mm	CHF
171707	(L)240	4,40
171806	(L)310	6,10
171905	(L)400	7,45

**SPATOLA IN
LEGNO PIEGATA** 525159

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

codice	quantità	mm	CHF
525159	2	(L)320	4,00



525142

**SPATOLA IN LEGNO -
SET DA 4 PEZZI**

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

codice	quantità	mm	CHF
525142	4	(L)300	6,70



658000

SPATOLA

codice	mm	CHF
658000	(L)280	6,70



659502

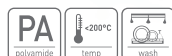
SPATOLA

- Scanalata.
- Realizzata in poliammide rinforzato.

codice	mm	CHF
659502	(L)300	17,50



659601

**SPATOLA**

codice	mm	CHF
659601	(L)325	17,50



855713



SPATOLA

- Manico in plastica nera

codice	lama (mm)	mm	CHF
855713	124	102x265	9,40



855119



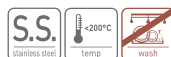
SPATOLA

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	CHF
855119	118	100x251	6,55



855508



PALETTE "HAMBURGER"

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	CHF
855508	120	75x270	9,15
855607	150	110x305	11,50



855676

PALETTA

- Manico realizzato in plastica nera.

codice	lama (mm)	mm	CHF
855676	143	77x283	12,10
855652	174	108x313	16,15



855669

SPATOLA FLESSIBILE

- Manico realizzato in plastica nera.

- Flessibile.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
855737	1	375x73	11,20
855669	1.2	320x96	12,10



855720



SPATOLA FLESSIBILE, PERFORATA

- Manico realizzato in plastica nera.

- Perforata.

- Flessibile.

codice	spessore (mm)	mm	CHF
855720	1	375x75	11,20



CUCCHIAIO IN LEGNO - SET DA 3 PEZZI, VARIE DIMENSIONI

- Realizzato in legno.

- Set di 3 diverse dimensioni.

- Grande: cucchiaino 75x50 mm, lunghezza totale 400 mm.

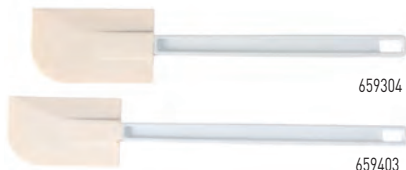
- Medio: cucchiaino 65x50 mm, lunghezza totale 350 mm.

- Piccolo: cucchiaino 60x45 mm, lunghezza totale 300 mm.

codice	mm	CHF
525005	(L)400, 350, 300	5,75



525005



RASCHIETTO

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659205	90	52x257	3,35
659304	116	70x358	5,15
659403	116	70x410	6,55

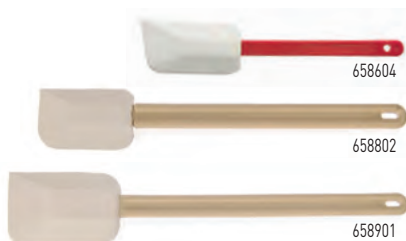


RASCHIETTO

- Manico in PA.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659014	90	55x266	7,80
659007	105	70x354	10,50
659106	105	70x420	12,10



RASCHIETTO

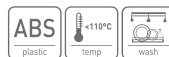
- Manico in nylon rinforzato con fibra di vetro.
- Spatola in gomma naturale.
- Adatto solo per la preparazione di cibi freddi.



codice	lama (mm)	mm	CHF
658604	90	55x260	6,70
658703	90	75x320	14,80
658802	90	75x425	14,80
658901	150	100x515	27,00

RASCHIETTO A FORMA DI CUCCHIAIO

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659472	117	75x408	8,05
659458	88	57x254	4,75
659465	117	75x357	6,55



MESTOLO DA CUCINA



codice	mm	CHF
563007	375x70	6,70
563106	450x80	10,15
563205	575x105	15,90

CUCCHIAIO

- Realizzato in poliammide rinforzato.



codice	mm	CHF
659700	(L)305	13,45
659809	(L)385	18,90

CUCCHIAI E MESTOLI PROFI LINE

- Caratteristiche professionali, monopezzo, bordo antigoccia, a norma HACCP.

- In robusto acciaio.
- Spessore 2,7 mm.

2.7 MM
SPESSORE

S.S.
stainless steel

wash



MESTOLI ANTIGOCCIA

- Con bordo antiversamento - spessore 4 mm.

codice	litri	mm	CHF
540107	0.06	ø60x360	8,80
540305	0.12	ø80x400	12,55
540404	0.25	ø100x430	14,55
540503	0.5	ø120x555	20,95
540602	0.75	ø145x575	25,00
540701	1	ø165x630	28,10

SCHIUMAROLA

codice	mm	CHF
541104	ø80x390	8,05
541203	ø100x400	9,15
541302	ø120x460	11,85
541500	ø160x530	17,50

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	CHF
542507	485x75	15,25

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	CHF
542705	(L)350	10,50

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	mm	CHF
542606	410x100	15,25

SPATOLA

codice	mm	CHF
542200	510x100	17,25

CUCCHIAI E MESTOLI KITCHEN LINE

S.S.
stainless steel

wash

1.5 MM
SPESSORE



MESTOLO

codice	litri	mm	CHF
527108	0.05	ø60x320	4,75
527207	0.17	ø90x390	6,45
527306	0.25	ø100x420	7,45

SCHIUMAROLA

codice	mm	CHF
528105	ø90x310	5,35
528204	ø115x370	6,70

SPATOLA SCANALATA

codice	mm	CHF
526118	(L)355	5,35

SPATOLA

codice	mm	CHF
526101	(L)350	5,35

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	CHF
526200	350x35	5,35

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	CHF
526309	(L)325	4,75



FRUSTE



FRUSTA

- 8 robusti fili, con occhio.

codice	mm	CHF
510001	(L)290	8,80
510100	(L)335	9,15
510209	(L)380	10,50
510308	(L)435	11,50
510407	(L)490	12,55
511503	(L)540	14,80
511701	(L)640	17,25



FRULLINO A SPIRALE

codice	mm	CHF
509487	(L)280	4,00



FRUSTA FRANCESE CON MANICO IN PP

- 8 robusti fili, con occhio.

- Fili da 2 mm.

codice	mm	CHF
509005	(L)270	7,45
509104	(L)320	9,40
509203	(L)365	10,50
509302	(L)415	10,75
509401	(L)465	11,85



FRUSTINO PER DRESSING E PADELLA

codice	mm	CHF
856109	(L)300	10,15



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

- 7 fili armonici, con occhio.

codice	mm	CHF
532003	(L)230	4,40
532102	(L)275	5,10
532201	(L)330	5,75
532300	(L)375	6,45



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

- 12 fili armonici

- Manico in acciaio con occhio.

codice	mm	CHF
511718	(L)285	5,20
511725	(L)335	6,05
511732	(L)385	6,70
511749	(L)435	7,40
511756	(L)485	8,50



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

- 12 fili armonici.

- Manico in polipropilene con occhio.

- Fili da 1,4 mm.

codice	mm	CHF
509418	(L)250	5,90
509425	(L)270	6,70
509432	(L)320	7,45
509449	(L)360	9,15
509456	(L)410	10,75
509463	(L)460	12,10

509470



1 MM
SPESSORE



FRUSTA PIANA

- 5 fili flessibili, con manico fine.

- Spessore del filo 1 mm.

codice	mm	CHF
509470	(L)285	3,75



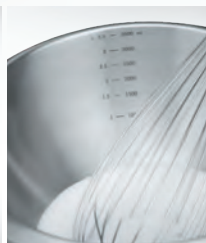


567562

NEWSIL
silicone**CIOTOLA DI MISCELAZIONE CON BASE IN SILICONE**

- Ciotola realizzata in acciaio inossidabile.
- Base con uno strato in silicone antiscivolo.
- Con misurino all'interno della ciotola.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
567562	ø265x(H)125	14,80
567579	ø330x(H)155	22,95



530702

CIOTOLA PER CUCINA

codice	litri	mm	CHF
530108	0.7	ø160x(H)63	4,50
530207	1.2	ø205x(H)74	5,75
530306	1.5	ø227x(H)83	7,45
530405	2.6	ø254x(H)95	7,80
530504	3.3	ø281x(H)100	11,50
530603	4.4	ø310x(H)107	15,55
530702	5.7	ø340x(H)113	18,60



517604

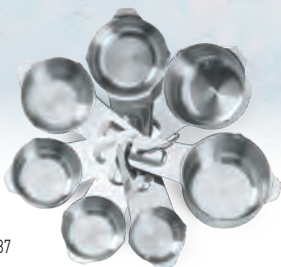
CIOTOLA PER IMPASTO CON BASE

codice	litri	mm	CHF
517109	0.7	ø158x(H)55	3,05
517208	1.4	ø197x(H)68	4,20
517307	2.3	ø240x(H)88	6,45
517406	3.3	ø259x(H)92	7,45
517604	4.9	ø300x(H)118	8,75



TAZZA DI MISURAZIONE

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



596487

TAZZA DI MISURAZIONE - SET DI 7 PEZZI

- 7 diverse capacità incluse nel set: 1/8 tazza = 30 ml, 1/4 tazza = 60 ml, 1/3 tazza = 80 ml, 1/2 tazza = 120 ml, 2/3 tazza = 160 ml, 3/4 tazza = 180 ml, 1 tazza = 240 ml.

codice	mm	CHF
596487	140x85x(H)52	20,25



596494

TAZZA DI MISURAZIONE - SET DI 4 PEZZI

- 4 diverse capacità incluse nel set: 1/8 tazza = 30 ml, 1/3 tazza = 80 ml, 1/2 tazza = 120 ml, 3/4 tazza = 180 ml.

codice	mm	CHF
596494	135x80x(H)45	10,75



SPRUZZATORE ALIMENTARE A PRESSIONE HENDI

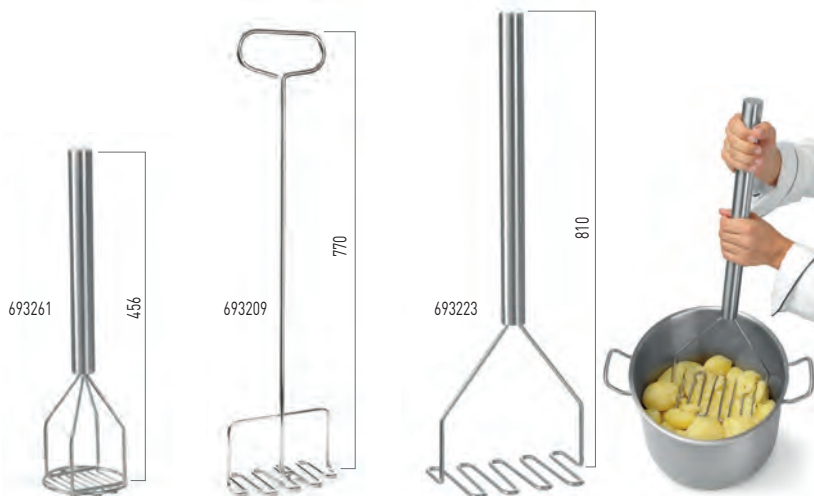
- Ideale per: ingrassare stampi da forno, applicare additivi alimentari e aromi, bagnare l'impasto del pane.
- Erega uno strato perfettamente uniforme di prodotto.
- Lo spruzzatore a pressione funziona in cucina senza la necessità di utilizzare elettrodomestici pesanti.
- Realizzato in polimero molto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

codice	mm	CHF
270875	140x220x(H)330	50,70



270875





SCHIACCIAPATATE

codice	mm	CHF
693254	ø118x(H)310	22,95
693261	ø118x(H)455	24,30

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	CHF
693001	130x85x(H)355	39,15
693100	180x85x(H)600	42,30
693209	180x85x(H)770	48,60

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	CHF
693216	200x130x(H)610	27,70
693223	200x130x(H)810	32,40



SCHIACCIAPATATE

- Design robusto manico in polipropilene si adatta bene alla mano

codice	mm	CHF
856147	ø95x(H)230	10,75



SCHIACCIAPATATE

codice	mm	CHF
515105	320x110	54,05



647516

Maglia da
0,5x0,5 mm



COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	mm	CHF
647516	ø160x360	14,40
647509	ø180x415	17,25



647554

Maglia da
0,5x0,5 mm



COLINO ALLA CINESE

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	mm	CHF
647554	ø205x460	33,10
647561	ø245x500	40,50



547304

Maglia da
ø2 mm



COLINO ALLA CINESE

codice	mm	CHF
547304	ø180x380	22,95
547502	ø235x435	26,35



567555



COLINO CINESE CON RETE, RINFORZATO

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

codice	mm	CHF
567555	505x250x(H)200	28,35



556719

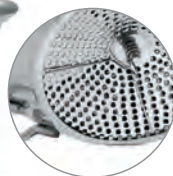
FILTRO IN TESSUTO

- 100% cotone.
- Lavabile fino a 95°C

codice	mm	CHF
556719	700x700	18,60



515501



Dotata di 2 fili di
raschiatura sul fondo



PASSAVERDURA

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

codice	mm	CHF
515501	400x215x(H)175	67,55





635605

Maglia da
1x1 mm**SETACCI**

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

codice	mm	CHF
635001	ø120x290	2,65
635155	ø160x340	3,60
635209	ø180x355	4,45
635308	ø200x365	4,95
635407	ø230x395	6,90
635605	ø250x420	8,60



639023

Maglia da
4x4 mm/1,5x1,5 mm**SETACCI A DOPPIA RETE**

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

codice	mm	CHF
639009	ø260x580	25,40
639016	ø310x800	31,75
639023	ø360x850	37,20



638903

Maglia da
0,5x0,5 mm**COLINO - A MAGLIA FINE PROFI LINE**

- Con manico a filo.

codice	mm	CHF
638309	ø100x255	5,35
638507	ø145x340	10,75
638705	ø210x450	18,90
638903	ø230x455	22,95



637609

Maglia da
1x1 mm**SETACCIO PROFI LINE**

- Con manico a filo.

codice	mm	CHF
637104	ø160x325	7,45
637203	ø185x350	8,50
637302	ø200x365	10,15
637401	ø220x385	12,10
637500	ø240x405	14,55
637609	ø260x425	16,15

SCOLAPASTA PROFI LINE



SCOLAPASTA PROFI LINE

- Scolapasta con base e maniglie.

codice	mm	CHF
535523	ø415x(H)210	80,45
535516	ø365x(H)185	66,90
535509	ø325x(H)175	58,80



535516



535424



535301

CESTELLO FORATO

- Con piedistallo e 2 maniglie.



codice	mm	CHF
535400	ø225x(H)90	12,10
535417	ø285x(H)100	20,30
535424	ø315x(H)120	21,60

SCOLAPASTA KITCHEN LINE

- Con piedistallo e 2 maniglie.



codice	mm	CHF
535103	ø240x(H)110	7,45
535202	ø280x(H)135	10,75
535301	ø340x(H)160	14,55

COLLETTORE ESTENSIBILE

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

codice	mm	CHF
535219	360x240x(H)115	31,75



535219



BALANCE



580011

BILANCIA DA CUCINA 3 KG

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

codice	mm	CHF
580011	165x180x(H)31	25,40



580226

BILANCIA DA CUCINA 5 KG

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

codice	max. kg	mm	CHF
580226	5	169x218x(H)13	25,65



580028



BILANCIA DA CUCINA 10 KG

- Custodia impermeabile in ABS e acciaio inossidabile.
- Display LED integrato.
- Misurazione fino a 10.000 g.
- Lettura in grammi (g), millilitri (ml), once (oz) o libbre (lb).
- Funzioni disponibili sul pannello touchscreen: on/off, tara, sostituzione dell'unità.
- Spegnimento e 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	CHF
580028	160x210x(H)19	29,70

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	CHF
580233	15	266x269x(H)34	40,50



580233



580462

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	CHF
580462	200	298x248x(H)37	121,00



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	rapido	medio	rapido
Temperatura minima	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura massima	400°C	350°C	300°C	350°C
Precisione	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Risoluzione	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funzione di blocco	✓	✓	✓	✓
Lunghezza della sonda		96 mm	213 mm	130 mm
Materiale della sonda		acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile
Adatto per l'uso nel forno				
Resistente all'acqua			✓	✓
Spegnimento automatico	✓	✓	✓	✓
Pile incluse	✓		✓	✓
Informazioni complementari	Rapporto ottico 12:1 Puntatore laser per misure di precisione	Rapporto ottico 8:1	Funzione Min / Max. Con supporto da tavolo, custodia inclusa.	IP65 Resistente all'acqua. Con cover per sonda.





NEW



Termometro con sonda ripieghevole

Termometro digitale con sonda pieghevole

Termometro digitale tascabile con sonda

Termometro resistente all'acqua

Termometro a sonda con timer

271308

271315

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

medio

medio

medio

medio

lento

-50°C

-50°C

-40°C

-50°C

-50°C

300°C

300°C

200°C

300°C

250°C

±1°C

±1°C

±1°C

±1°C

±1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

1°C

✓

✓

✓

✓

110 mm

115 mm

65 mm

120 mm

150 mm

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

solo sonda

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Funzione Min / Max.

Le temperature max. e min. vengono registrate durante le misurazioni.

Con cover per sonda.

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

Con funzione timer.
Con allarme di temperatura impostabile.



Termometro da tasca

Termometro per bistecca

Termometro da forno

Termometro da frigorifero

Termometro da frigorifero

Termometro da frigorifero

Termometro per schiuma di latte

Codice

271216

271339

271179

271186

271117

271124

271247

Unità di temp.

°C

°C / °F

°C

°C

°C

°C

°C

Tempo di reazione

medio

lento

lento

lento

lento

lento

lento

Temp. minima

0°C

0°C

50°C

-50°C

-40°C

-50°C

-10°C

Temperatura massima

100°C

300°C

25°C

40°C

50°C

110°C

Risoluzione

1°C

10°C

10°C

1°C

1°C

1°C

Lunghezza della sonda

127 mm

50 mm

140 mm

Materiale della sonda

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

acciaio inossidabile

Adatto per l'uso

✓

✓

Con gancio

Con gancio

Informazioni complementari

Cover per sonda con clip.

Con indicatore al sangue-media-ben cotta.

Con anello speciale e supporto.

Con anello speciale e supporto.

Facile da leggere.

Facile da leggere.

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



TERMOMETRO A INFRAROSSI CON SONDA

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

codice	campo	mm	CHF
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	125,05



TERMOMETRO CON SONDA RIPIEGHEVOLE

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

codice	campo	mm	CHF
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	33,75



TERMOMETRO A INFRAROSSI

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

codice	campo	mm	CHF
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	77,75



TERMOMETRO DIGITALE TASCABILE CON SONDA

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

codice	campo	mm	CHF
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	21,60



TERMOMETRO DIGITALE CON SONDA

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

codice	campo	mm	CHF
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	107,50



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	CHF
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	18,60



TERMOMETRO CON SONDA A RISPOSTA RAPIDA

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

codice	campo	mm	CHF
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	77,75



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	CHF
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	20,65



271315

TERMOMETRO DIGITALE CON SONDA PIEGHEVOLE

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

code	mm	CHF
271315	160x55x(H)20	17,50



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	CHF
271339	4	ø25x(H)70	11,20



271216

TERMOMETRO DA TASCA

- Misurazione da 0° C a + 100° C
- Divisione 1°C/33.8°F.
- Sonda in acciaio da 127 mm.
- Cover con clip.
- Facile da leggere.

codice	campo	mm	CHF
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	6,45



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

- Con clip per fissare il termometro al brico 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	CHF
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	7,10



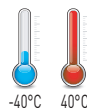
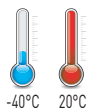


271261

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

codice	campo	mm	CHF
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	4,75

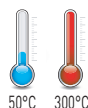


271117

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

codice	campo	mm	CHF
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	3,05

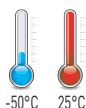


271179

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	CHF
271179	50/300°C	60x40 x(H)70	6,70

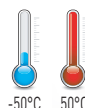


271186

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	CHF
271186	-50/25°C	60x40 x(H)70	6,70



271124

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

codice	campo	mm	CHF
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	4,40



design by
Robert Bronwasser

NEW

OROLOGIO A PARETE

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

codice	mm	CHF
271322	ø356x(H)45	18,25



271322



**NEW**

582039

ABS
plastic**TIMER**

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

codice	mm	CHF
582039	82x20x(H)88	16,15

**TIMER ANALOGICO PER CUCINA**

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

codice	mm	CHF
582015	ø80x(H)30	13,45



Con clip



Magnetico

**NEW**

582046

ABS
plastic**TIMER**

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

codice	mm	CHF
582046	82x20x(H)86	16,15



582022

TIMER DIGITALE DA CUCINA

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

codice	mm	CHF
582022	65x70x(H)17	10,75

ABS
plastic**TIMER DIGITALE PER CUCINA**

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

codice	mm	CHF
271155	67x20x(H)67	8,05



198209



198223



199046



Guarda il video

BRUCIATORE

- A gas, ricaricabile, con accensione automatica.
- Il bruciatore viene fornito senza bomboletta.
- Base di sostegno inclusa.

codice	mm	CHF
198209	145x70x(H)190	48,60

BRUCIATORE

- A gas, ricaricabile.
- Accensione elettronica.
- Il bruciatore viene fornito senza bomboletta.
- Completo di base

codice	mm	CHF
198223	115x50x(H)155	24,30

BOMBOLETTA GAS

- Con più beccucci.

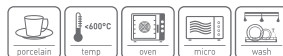
code	ordine unitario	litri	CHF
199046	4	0.2	13,45



783153

783160

783177

**PIROTTINO**

- Rigato.

codice	ordine unitario	mm	CHF
783153	12	ø70x(H)35	1,80
783160	6	ø90x(H)48	3,15
783627	6	ø100x(H)25	2,50
783177	6	ø120x(H)55	4,40



Prezzi senza IVA e non vincolanti



129



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



design by
Robert Bronwasser



CONTROLLO PRECISO DELLA FIAMMA

Ideale per caramellare zuccheri, proteine, formaggi, frutta, verdura e carne.

CONTROLLO DELLA LUNGHEZZA DELLA FIAMMA DA 15 A 150 MM

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

INSTALLAZIONE RAPIDA
L'indicatore sul COPERCHIO DI SICUREZZA consente di installare rapidamente il contenitore. Un clic e il contenitore viene sostituito IN SICUREZZA.
QUANDO IL TEMPO È ESSENZIALE, PUOI ESSERE SICURO CHE LA BOMBOLETTA SIA STATA INSTALLATA CORRETTAMENTE

TORCIA DA CHEF HENDI JET

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Questa torcia è un piacere da usare grazie all'elegante design nero opaco con dettagli verdi e alla presa ergonomica.
- La torcia è collegata in modo facile e sicuro alla cartuccia del gas (è possibile sostituirla dopo che il gas si è esaurito) e copre l'intera parte superiore della cartuccia.
- L'accensione piezoelettrica facilita l'accensione, l'ampio quadrante del gas consente di regolare facilmente le dimensioni e l'intensità della fiamma.
- Questa torcia da chef può funzionare da ogni angolazione, anche capovolta, grazie al design migliorato del bruciatore che impedisce la svasatura.
- Controllo preciso della fiamma, fino a una distanza di 150 mm.
- La cartuccia del gas non è inclusa nel set.

198254



codice	-	mm	CHF
198247		185x65x(H)100	27,00
198254	set con cartuccia	175x68x(H)260	32,40



LAVORO VERTICALE - Gen 2.0

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

PROGETTATO PER ESSERE FACILE DA INDIVIDUARE

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

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

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	CHF
199039	4	13,20





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.

code	mm	CHF
199640	215x70x(H)160	103,45





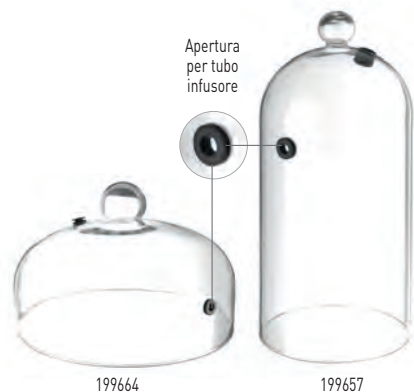
199992

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.
- 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	CHF
199992	90x54x(H)122	33,75



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	CHF
199664	Campana per piatti	ø260x(H)174	107,50
199657	Campana per cocktails	ø130x(H)282	43,95



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	CHF
199978	ø275x(H)140	25,65



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

codice	quantità	mm	CHF
198124	2	(L)230	10,75





551813

18/8
stainless steelCon tre differenti
ugelli (4, 5 e 6 mm Ø)**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	CHF
551813	1.5	270x195x(H)270	67,55



551806

Con tre differenti
ugelli (4, 5 e 6 mm Ø)ABS
plasticS.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	CHF
551806	1.5	ø212x(H)315	91,25



Guarda il video



DISPENSERS



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	CHF
558102	4.5	ø180x(H)420	371,80



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	CHF
558119	9	400x200x(H)440	912,60



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	CHF
558133	GN 1/6	180x165	290,70
558140	GN 1/4	270x165	310,95
558157	GN 1/3	330x180	331,25

BAGNOMARIA PER SALSE 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	litri	V	W	mm	CHF
558126	3	230	900	ø180x(H)502	669,25



558126



<90 °C

BOTTIGLIE DOSATRICI

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



557990



BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	quantità	colore	litri	mm	CHF
558003	1	Giallo	0.2	ø50x(H)185	1,35
558010	1	Rosso	0.2	ø50x(H)185	1,35
558027	1	Trasparente	0.2	ø50x(H)185	1,35
557808	1	Giallo	0.35	ø55x(H)205	1,70
557815	1	Rosso	0.35	ø55x(H)205	1,70
557822	1	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	1,70
557907	1	Giallo	0.7	ø70x(H)240	2,25
557914	1	Rosso	0.7	ø70x(H)240	2,25
557921	1	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	2,25
558058	3	Trasparente	0.2	ø50x(H)185	4,70
557853	3	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	6,10
557952	3	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	8,50

EROGATORE MINI DI SALSIA - SET DA 4 PEZZI

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

codice	litri	mm	CHF
557990	0.05	ø35x(H)100	14,80
557891	0.03	ø30x(H)85	13,45



558096

Non-drip tip



design by
Robert Bronwasser



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	CHF
558096	0.23	ø50x(H)160	2,30





18/0
stainless steel

557969

SUPPORTO PER DISPENSER

- Finitura di qualità.
- Adatto ai dispenser HENDI.

codice	-	mm	CHF
557969	3 alloggiamenti ø50 mm	209x80x(H)78	16,15
557976	3 alloggiamenti ø57 mm	229x90x(H)78	17,50
557983	3 alloggiamenti ø70 mm	274x102x(H)98	20,25



429457

429440

S.S.
stainless steel

SUPPORTO PER TACO

codice	-	mm	CHF
429440	2 scompartimenti	135x115x(H)50	9,40
429457	4 scompartimenti	225x115x(H)50	13,90



203521

203538

203545

ABS
plastic



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	CHF
203521	Rosso	2.5	230x210x(H)327	29,70
203545	Bianco	2.5	230x210x(H)327	29,70
203538	Giallo	2.5	230x210x(H)327	29,70

SIFONE PER PANNA



Guarda il video



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	CHF
588017	0.5	ø85x(H)235	91,25
588024	1	ø98x(H)330	106,15



SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

- Completamente in alluminio di colore bianco.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N₂O) non incluse.

codice	litri	mm	CHF
588031	0.25	ø80x(H)200	40,50
588369	0.5	ø80x(H)260	43,20
588376	0.95	ø95x(H)320	47,25



NEW

588420

588598



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 azoto (N₂O) non incluse.

codice	litri	mm	CHF
588420	0.5	ø80x(H)260	43,20
588598	0.95	ø95x(H)320	47,25 NEW

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

codice	-	mm	CHF
589205	Profi Line	120x30x(H)240	19,95



589205

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

codice	-	mm	CHF
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	13,20



589007



S.S.
stainless steel

per creme

per liquidi

per 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	CHF
589106	19,95

**NEW****SIFONE PER PANNA**

- Completamente realizzato in alluminio.
- Set di 3 ugelli in polipropilene, nonché una spazzola per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di azoto (N₂O) non incluse.

codice	colore	litri	mm	CHF
975855	Giallo pastello	0.5	ø80x(H)260	43,20
975893	Tortora	0.5	ø80x(H)260	43,20
975886	Rosa pastello	0.5	ø80x(H)260	43,20
975862	Blu pastello	0.5	ø80x(H)260	43,20
975879	Verde pastello	0.5	ø80x(H)260	43,20





UNIVERSALE
PER TUTTI
I MODELLI
DI SIFONE



588208



588215



586907

CAPSULE PER PANNA

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

codice	quantità	CHF
588208	10	6,30
588215	24	14,20
586907	50	27,70



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



design by
Robert Bronwasser



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



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

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

FRULLINO MILKSHAKER - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	colore	V	W	mm	CHF
221617	Bianco	230	400	170x210x(H)485	185,90
221600	Nero	230	400	170x210x(H)485	185,90
221624	Caramello	230	400	170x210x(H)485	185,90
221631	Giallo	230	400	170x210x(H)485	185,90
221648	Rosso	230	400	170x210x(H)485	185,90
221655	Blu	230	400	170x210x(H)485	185,90

NEW

MISCELATORE PER FRULLATI BPA FREE - DESIGN BY BRONWASSER

codice	colore	V	W	mm	CHF
221495	Nero	230	400	170x210x(H)485	185,90
221372	Giallo	230	400	170x210x(H)485	185,90
221389	Rosso	230	400	170x210x(H)485	185,90
221358	Bianco	230	400	170x210x(H)485	185,90
221365	Caramello	230	400	170x210x(H)485	185,90
221396	Blu	230	400	170x210x(H)485	185,90



221617
221358



221600
221495



221624
221365

PREPARA
CAPPUCCINO
FREDDO, FRAPPÉ
E NATURALMENTE
MILKSHAKE
SENZA SFORZO



TAZZA DI MISCELAZIONE IN POLICARBONATO PER FRULLATORI - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	mm	CHF
961124	ø116x(H)161	10,50



961124



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

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

code	mm	CHF
961117	ø113x(H)160	18,90



961117



AGITATORI SENZA BPA PER MISCELATORI DI MILKSHAKE - DESIGN DI BRONWASSER

- Realizzato in tritolo - 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	CHF
957066	32x27x(H)50	11,50



957066



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	CHF
961131	32x27x(H)50	8,05



961131





274231

MACCHINA PER IL GELATO

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



codice	V	W	mm	CHF
274231	230	180	285x340x(H)357	628,70



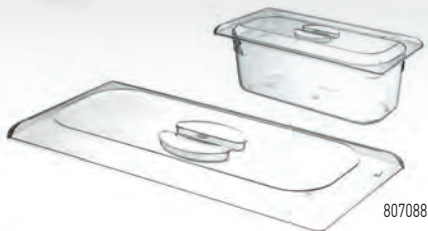
Tazza graduata
e cucchiaino inclusi



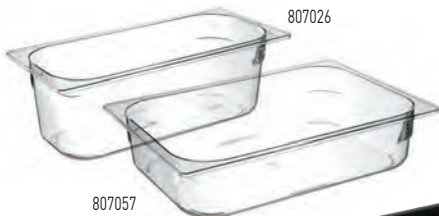
COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

- Adatto per contenitori di gelato in polycarbonato.

codice	mm	CHF
807088	360x165	7,10
807095	360x250	10,15



807088



807026

807057



VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

codice	colore	litri	mm	CHF
807026	Trasparente	5	360x165x(H)120	11,50
807057	Trasparente	5	360x250x(H)80	12,80
807033	Nero	5	360x165x(H)120	12,80
807071	Nero	5	360x250x(H)80	13,45



807033

807071



VETRINA PER CONGELAMENTO GELATO

- 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-scongellamento, 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	CHF
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 615,65



VASCA DA GELATO KITCHEN LINE

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

codice	litri	mm	CHF
807019	5	360x165x(H)120	18,25



807019



304
stainless steel

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	CHF
802045	3.6	360x165x(H)80	27,40
802052	5	360x250x(H)80	26,05
802038	5	360x165x(H)120	27,40
802021	6.5	360x165x(H)150	39,15





PORZIONATORE PER GELATO PROFI LINE

codice	-	mm	CHF
759233	1/24	ø51	45,30
759240	1/30	ø49	45,30
759257	1/36	ø46	45,30
759264	1/40	ø44	45,30

18/8
stainless steel



PORZIONATORE PER GELATO KITCHEN LINE

codice	-	mm	CHF
572016	1/10	ø70	17,35
572313	1/20	ø56	17,35
572115	1/12	ø66	17,35
572214	1/16	ø59	17,35
572412	1/24	ø53	17,35
572511	1/30	ø50	17,35
572610	1/36	ø48	17,35
572719	1/40	ø44	17,35

PORZIONATORE PER GELATO STÖCKEL

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

S.S.
stainless steel

stöckel



codice	-	mm	CHF
755006	1/4	ø100	66,60
755013	1/8	ø80	66,60
755020	1/10	ø70	66,60
755037	1/12	ø67	62,55
755044	1/16	ø59	62,55
755051	1/20	ø56	62,55
755068	1/24	ø51	62,55
755075	1/30	ø49	62,55
755082	1/36	ø47	62,55
755099	1/40	ø45	62,55
755105	1/50	ø43	62,55
755112	1/60	ø40	62,55
755143	1/100	ø30	62,55





stöckel



PORZIONATORE PER GELATO "STÖCKEL"

- Con manico in plastica.

codice	-	mm	CHF
755334	1/12	ø67	62,55
755341	1/16	ø59	62,55
755358	1/20	ø56	62,55
755365	1/24	ø51	62,55
755372	1/30	ø49	62,55
755389	1/36	ø47	62,55
755396	1/40	ø45	62,55

Identifica facilmente
la dimensione della
porzione.



PORZIONATORE PER GELATO "STÖCKEL" - OVALE

codice	-	mm	CHF
755259	1/20	70x52	76,10
755273	1/30	62x43	76,10



stöckel

LAVA PORZIONATORI

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

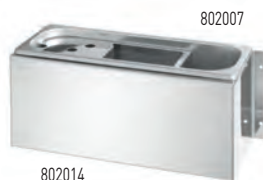
codice	mm	CHF
802007	270x111x(H)115	80,45



STAFFA DI MONTAGGIO PER SISTEMA DI LAVAGGIO PORZIONATORI

- Staffa di montaggio per fissare saldamente il tuo sistema di lavaggio HENDI 802007.
- Fori di montaggio: ø4,5 mm.
- Numero di fori di montaggio: 2 x 2.
- Spessore acciaio: 0,8 mm.

codice	mm	CHF
802014	302x115x(H)122	35,10



SPATOLE E MESTOLI PER GELATO

18/10

stainless steel

SPATOLA PER GELATO
CON IMPUGNATURA TRITAN

- Con manico Tritan.

codice	colore	mm	CHF
755808	Blu	(L)260	8,50
755815	Rosso	(L)260	8,50
755822	Giallo	(L)260	8,50
755839	Viola	(L)260	8,50



stöckel

CUCCHIAIO PER GELATI
STÖCKEL

codice	-	mm	CHF
755556	1/20	ø56x120	50,70
755563	1/24	ø51x120	50,70
755570	1/30	ø49x120	50,70

CUCCHIAIO PER GELATI
STÖCKEL

- Rivestito in ceramica.

codice	-	mm	CHF
755686	1/20	ø56x170	93,95

CUCCHIAIO PER GELATI
STÖCKEL

- Con manico extra lungo.

codice	-	mm	CHF
755655	1/20	ø56x170	70,00



CUCCHIAIO PER GELATI

- Realizzato in alluminio.

- Leggero.

- Manico lungo e confortevole riempito di olio per una migliore porzionatura: l'olio si riscalda attraverso il calore della mano, rendendo più facile e veloce il rilascio del gelato.

- NOTE: Non lavabile in lavastoviglie.

codice	-	mm	CHF
759301	1/30	ø56x225	22,95

S.S.
stainless steel

REGGI CONO PER GELATI

- Per 3 coni.

codice	mm	CHF
755730	200x95x(H)85	15,75



637838



637791

SETACCIO PER PANIFICAZIONE

- Con occhio.

codice	-	mm	CHF
637791	per zucchero a velo	ø250x(H)75	14,55
637821	per zucchero a velo	ø410x(H)80	28,35
637807	per farina e semola	ø250x(H)75	14,55
637838	per farina e semola	ø410x(H)80	28,35
637814	per pangrattato	ø250x(H)75	14,55
637845	per pangrattato	ø410x(H)80	28,35



Per zucchero
in polvere

Per farina
e semola

Per pane
grattato

NEW



SETACCIO FARINA

- Corpo in acciaio inossidabile, mesh in acciaio inossidabile.
- 2 strati di rete molto fine.
- Con impugnatura a pressione (meccanismo caricato a molla).
- Capacità: ~ 550 g.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
637852	187x125x(H)127	14,80



637852





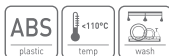
659304



659403

RASCHIETTO

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659205	90	52x257	3,35
659304	116	70x358	5,15
659403	116	70x410	6,55



659007



659106

RASCHIETTO

- Manico in PA.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659014	90	55x266	7,80
659007	105	70x354	10,50
659106	105	70x420	12,10



658604



658802



658901

RASCHIETTO

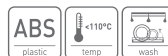
- Manico in nylon rinforzato con fibra di vetro.
- Spatola in gomma naturale.
- Adatto solo per la preparazione di cibi freddi.



codice	lama (mm)	mm	CHF
658604	90	55x260	6,70
658703	90	75x320	14,80
658802	90	75x425	14,80
658901	150	100x515	27,00

RASCHIETTO A FORMA DI CUCCHIAIO

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	CHF
659472	117	75x408	8,05
659458	88	57x254	4,75
659465	117	75x357	6,55



563007



563106

**MESTOLO DA CUCINA**

codice	mm	CHF
563007	375x70	6,70
563106	450x80	10,15
563205	575x105	15,90



659700



659809

CUCCHIAIO

- Realizzato in poliammide rinforzato.

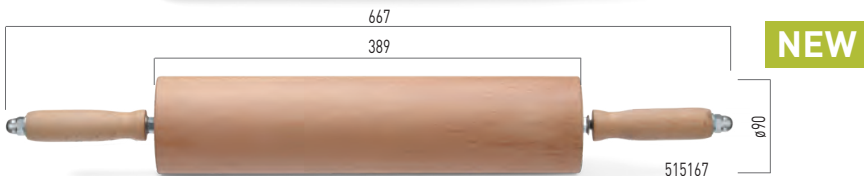
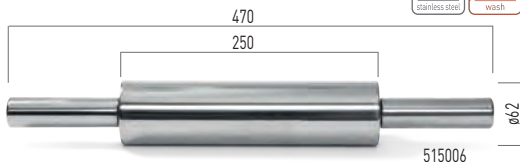


codice	mm	CHF
659700	(L)305	13,45
659809	(L)385	18,90

MATTARELLO

- Larghezza: 246 mm.
- Con cuscinetti a sfera.

codice	mm	CHF
515006	ø62x470	35,10



MATTARELLO IN LEGNO

- Realizzato in legno di faggio solido.
- Con cuscinetti a sfera in acciaio nichelato ad alto scorrimento.
- Un robusto albero in metallo all'interno rinforza la struttura del rullo.
- Il perno rotante con codice 515020 per via delle sue dimensioni e peso è idoneo per arrotolare una grande quantità di impasto contemporaneamente.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
515020	ø75x640	51,30
515167	ø90x667	57,45



Realizzato in legno di faggio solido.

Con cuscinetti a sfera in acciaio nichelato ad alto scorrimento.

MATTARELLO IN ALLUMINIO

- Realizzato in alluminio.
- Con cuscinetti a sfera in acciaio nichelato ad alto scorrimento.
- Un robusto albero in metallo all'interno rinforza la struttura del rullo.
- Grazie alle sue dimensioni e al suo peso, è adatto per arrotolare una grande quantità di impasto contemporaneamente.
- Non lavabile in lavastoviglie.

code	mm	CHF
515174	ø90x545	57,45



MATTARELLO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Larghezza: 246mm.
- In acciaio con strato antiaderente.
- Con cuscinetti a sfera.
- Incluso supporto cromato.



Guarda il video

codice	mm	CHF
515013	ø62x470	57,45



FORME IN SILICONE

- Fatti al 100% in silicone antiaderente.

**SEMISFERE**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6
			16,15

**MINI-CAKE**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9
			18,25

**TARTELETTE**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15
			16,15

**MUFFINS**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11
			18,25

**CANNELE BORDELAIS**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
677506	GN 1/3	ø53x(H)48	8
			18,25

**MADELEINES**

codice	cottura (mm)	formine	CHF
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9
			16,15

FORME IN SILICONE

- Fatte al 100% di silicone antiaderente.
- Perfette per: cuocere al forno, congelare, creare delle monoporzioni.
- Resistenti alle temperature da -30°C a 230°C.
- Adatti a microonde e lavastoviglie.



NEW

FORMA IN SILICONE QUADRATI

- Dimensione dei quadrati 5,5x5,5 cm.

codice	formine	mm	CHF
677261	35	570x375x(H)25	58,10



677261



FORMA IN SILICONE CUORI

- Formine a cuore con dimensioni 7,5x6 cm.

codice	formine	mm	CHF
677254	20	570x375x(H)35	51,30



677254



FORMA IN SILICONE OVALI

- Formine ovali con dimensioni 5x3 cm.

codice	formine	mm	CHF
677247	50	570x375x(H)20	60,80



677247



FORMA IN SILICONE MINI-MUFFIN

- Formine tonde con diametro 3,5cm, perfette per mini muffins.

codice	formine	mm	CHF
677230	48	570x375x(H)25	51,30



677230



FORMA IN SILICONE MUFFIN

- Formine tonde con diametro 7 cm, perfette per i muffin.

codice	formine	mm	CHF
677223	24	570x395x(H)40	59,45



677223



FORMA IN SILICONE SEMISFERE

- Formine semisferiche con diametro 7 cm.

codice	formine	mm	CHF
677216	24	600x395x(H)35	54,05



677216



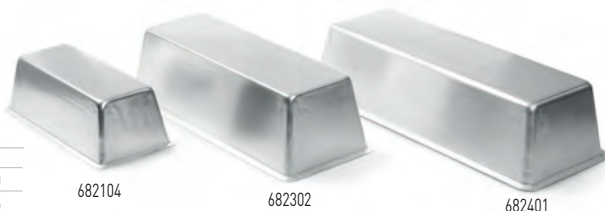
**STAMPO PER BABÀ**

codice	-	mm	CHF
689806	liscio	ø70x(H)68	4,70
689608	con bordo	ø70x(H)68	5,15

**STAMPO PER TORTA**

- Rettangolare.

codice	mm	CHF
682104	180x80x(H)60	13,20
682302	260x100x(H)75	15,55
682401	300x110x(H)75	19,60

**ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA QUADRA**

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	-	mm	CHF
512166	anello	65x65x(H)45	5,20
512173	anello	80x80x(H)45	6,70
512227	pressa	63x63x(H)55	3,05
512234	Pressa	80x80x(H)55	3,60

ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA ROTONDA

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	-	mm	CHF
512142	anello	ø80x(H)45	4,40
512159	anello	ø100x(H)45	5,75
512203	pressa	ø80x(H)55	3,05
512210	pressa	ø100x(H)55	3,60

ANELLO IMPIATTAMENTO ROTONDO

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
512135	ø60x(H)45	3,75
512104	ø70x(H)45	4,00
512302	ø90x(H)45	5,10

RASCHIETTI PER IMPASTARE

- Raschietto realizzato in polipropilene.
- Lavabile in lavastoviglie.
- I raschietti da impasto rettangolari, semicirculari e trapezoidali sono disponibili separatamente o in set da 6 pezzi.



6x

554166



6x

554364



3x

554432

RASCHIAPASTA FLESSIBILE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
554166	6	120x88	4,40

RASCHIAPASTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
554364	6	120x96	6,05

RASCHIAPASTA - 3 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
554432	3	216x128	6,70

SET COPPAPASTA TONDI

- Set di 14 pezzi, modello rotondo.

codice		mm	CHF
673416	con bordo liscio, ø19-112	(H)35	15,55
674413	bordo seghettato, ø18-108	(H)35	15,55



673416

674413



855751



553404



TAGLIAPASTA

- In acciaio, con manico in polipropilene.

codice	mm	CHF
855751	150x110	7,80



TAGLIAPASTA

- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	mm	CHF
553404	150x110	6,45



TAPPETINO IN SILICONE PER COTTURA

codice	spessore (mm)	mm	CHF
677827	0.7	600x400	25,00
677810	0.7	530x325	19,95
677834	0.7	300x400	15,55



677810

**SPATOLA**

- Con pala inclinata e flessibile.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
855775	0.7	110	220	7,80
855782	0.7	200	343	9,40
855683	0.7	254	390	12,55



18/8
stainless steel

**TAGLIAPASTA A 5 RUOTE**

- La larghezza di taglio può essere facilmente regolata tra 13 e 125 mm.
- Con 5 dischi da taglio in acciaio inossidabile Ø55 mm lisci.

codice	mm	CHF
515044	222x56x(H)55	93,95

**SPATOLA**

- Per alimenti teneri, struttura robusta.

codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	CHF
855706	0.5	110	220	7,80
855690	0.5	203	345	9,40
855744	0.5	255	400	11,50



PP
polipropilene

**FORAPASTA O BUCASFOGLIA**

- Rullo da 60 mm di larghezza con 32 punte lunghe in plastica resistente per gestire impasti di grande spessore.
- Adatto per prevenire eccessive sacche di aria.
- Da usare per evitare rigonfiamenti indesiderati.
- In polipropilene.

codice	mm	CHF
515037	210x73	11,50

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI

- Con setole in acciaio inossidabile.
- Resistente alle alte temperature.



codice	mm	CHF
515389	200x25	6,45
515396	220x50	8,05



515389



515396



515228



515327

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI - 2 PEZZI

- Con manico in legno.



codice	quantità	mm	CHF
515228	2	190x20	5,35
515327	2	210x40	8,75



515358



515365

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI IN SILICONE

- Con manico in polipropilene.



codice	mm	CHF
515358	220x32	5,35
515365	230x45	6,10



833032



PADELLINO BAGNOMARIA

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

codice	litri	mm	CHF
833032	1	330x165x(H)95	25,65





NEW



195789

CHITARRA DI PASTICCERIA SINGOLA

- Lo strumento per un taglio longitudinale e trasversale preciso e per porzionare rapidamente prodotti dolciari morbidi, come ganache, cremagliera, marshmallow, praline e dolci per banchetti.
- Design nero accattivante: montatura base e montatura con cordini in alluminio anodizzato nero.
- Area di lavoro e piastra in acciaio inossidabile: durata e facilità di pulizia garantite.
- Stringhe in acciaio chirurgico igienico.
- L'area di lavoro profilata e le corde affilate garantiscono un funzionamento estremamente preciso, tagliando con precisione chirurgica.
- Cerniere appositamente progettate in ottone: lunga durata del prodotto a differenza di altri prodotti sul mercato che hanno cerniere in plastica.
- Piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante il funzionamento.
- Incluso nel set:
 - 1 base che misura 600x400x(H)100 mm,
 - 3 telai di taglio:
 - 9 stringhe con spaziatura di 45 mm.
 - 13 stringhe con spaziatura di 30 mm.
 - 17 stringhe con spaziatura di 22,5 mm.
 - piastra in acciaio,
 - chiave per cambiare le stringhe.

Vantaggi:

- Miglioramento della produzione in pasticcerie, panetterie e punti di catering.
- Alta precisione: tagliare pasticceria, torte, mousse in molti pezzi senza deformarsi e strappare, con l'aiuto di corde in acciaio inossidabile posizionate in varie combinazioni dimensionali.
- Applicazione efficiente e senza sforzo della pasta e rimozione del prodotto tagliato grazie alla piastra in acciaio inossidabile inclusa nel set.
- È possibile determinare con precisione il peso di ogni prodotto finale tagliato con una strutturazione adeguata della grammatura della pasta.
- Il semplice principio di funzionamento consente un perfetto taglio della pasta anche per i prodotti manipolati meno frequentemente.
- Facile montaggio, smontaggio e mantenimento dell'igiene.



3 telai di taglio con passo zip per tagliare in incrementi di 22,5 mm (17 corde), 30 mm (13 corde) e 45 mm (9 corde)

codice	mm	CHF
195789	636x441x(H)109	3 447,60

SEGA PER TORTA DI PAN DI SPAGNA

- Design nero accattivante: corpo realizzato in alluminio anodizzato igienico.
- Lama in acciaio inossidabile, l'unica sul mercato con certificato di contatto alimentare, facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie, garantendo un'elevata igiene sul lavoro.
- Piedi realizzati in PTFE, che garantiscono un lavoro confortevole su ogni piano di lavoro.
- La lama della sega è serrata e fissata correttamente su un elemento fresato; non si piega e non ruota durante il funzionamento.
- I fori per la lama sono gli stessi su entrambi i lati: il tappo può essere fissato sia sul lato sinistro che su quello destro.
- Dotato di una misura situata sul corpo - per regolare lo spessore degli strati di pan di spagna: da 1 cm a 6 cm.
- Utensile per il taglio senza sforzo di torte di pan di spagna, conforme allo standard di pasticceria: 60x40 cm.
- Possibilità di tagliare con precisione una torta di pan di spagna rotonda di diametro: da ø5 cm a ø40 cm.
- Lunghezza lama: 57 cm, con altezza regolata in base alla misura.

codice	mm	CHF
400098	620x120x(H)130	200,75

Al 18/10
aluminium stainless steel

NEW



prolunga
ugello curva



ugello a getto
piatto tondo



ugello
a ventaglio



270882

NEW



SPRUZZATORE ALIMENTARE ELETTRICO

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

S.S. HDPE
stainless steel polyethylene

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

codice	V	W	mm	CHF
270882	230	60	240x90x(H)220	804,45



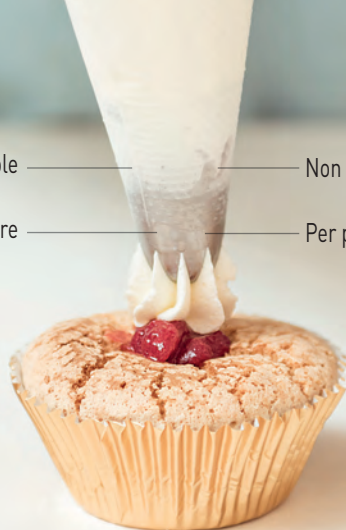


Robusto e durevole

Non tossico

Inodore

Per preparazioni calde e fredde



557105

**SAC À POCHE**

- Monouso.
- Adatto a preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.

codice	mm	CHF
557112	445x220	19,95
557105	530x285	26,75

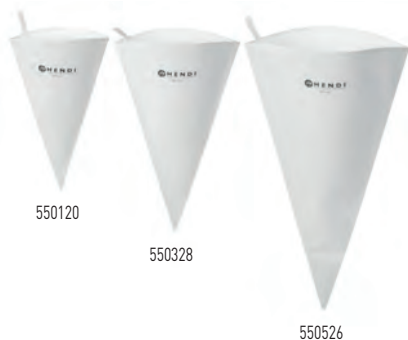


557303

**SAC À POCHE ANTISCIVOLO - 100 PEZZI**

- Monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.

codice	quantità	mm	CHF
557303	100	515x280	28,35



SAC À POCHE - 2 PEZZI

- Cotone, internamente ricoperto in poliuretano.
- Con occhiello per gancio.
- Adatto alla pulizia in acqua bollente

codice	quantità	mm	CHF
550120	2	(L)300	8,80
550229	2	(L)350	10,15
550328	2	(L)400	12,85
550427	2	(L)450	14,80
550526	2	(L)500	17,50

SAC À POCHE

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

codice	quantità	mm	CHF
550106	1	(L)300	8,05
550205	1	(L)350	8,80
550304	1	(L)400	9,85
550403	1	(L)450	11,20
550502	1	(L)500	12,10



ATTACCO A MURO PER SAC À POCHE

- Con 4 slot per appendere sacchetti, 31 supporti per conservare le bocchette, 7 ganci per appendere strumenti come la spatola e una piccola grata per piccoli accessori.

codice	mm	CHF
550113	500x360x(H)560	91,25

550113



551202

**SET DI DECORAZIONE FIORI E PETALI**

- Il set è composto da 5 pezzi per decorare:
 - 2 punte a fiori
 - 1 punta a stella aperta
 - 1 per i petali
 - 1 piccola punta liscia. Preciso grazie agli spigoli accentuati.

codice	CHF
551202	20,25

**BOCCHETTE - RIGATE**

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	CHF
551790	ø6-8-10-12-14	22,95

**BOCCHETTE - LISCIE**

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	CHF
551691	ø2-4-6-8-10	22,95





18/10
stainless steel

551592



SET DI DECORAZIONE PER TORTE E DESSERT

- Il set è composto da ugelli che servono per:
 - Farcire
 - Creare "macaron"
 - Decorare
 - Creare decorazioni a forma di cestino
 - Scrivere
- Molto precise grazie alle affilate finiture.

codice	CHF
551592	22,95



PP
polypropylene



551110



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice		CHF
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	9,40



551011



BOCCHETTE - LISCIE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice		CHF
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	9,40



PP
polypropylene



BOCCHETTE - ASSORTITE

- Set di 12 diversi tubi di ghiaccio in una scatola di immagazzinaggio.

codice		CHF
551400	ø 6-8-10-12	24,30



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



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	CHF
231807	230	550	615x239x(H)580	1 183,00



280096

DISCHI PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	CHF
280126	4	80,45
280096	1	80,45
280102	2	80,45
280201	6	80,45
280218	8	80,45
280225	10	80,45



280317

GRATTUGIA PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	CHF
280317	7	62,15
280294	2	62,15
280300	3	62,15
280416	4,5	62,15



234730

GRIGLIA PER CUBETTATURA

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

codice	spessore (mm)	CHF
234747	10	162,25
234730	8	162,25

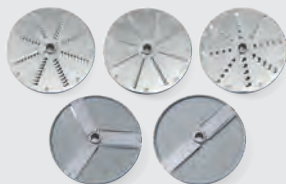


234754

LAMA PER PATATINE FRITTE

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

codice	spessore (mm)	CHF
234761	10	134,50
234754	8	134,50



5 lame incluse, 2 per affettare e 3 per grattugiare



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.

Grande apertura
per inserire verdure
in pezzi grossi



codice	V	W	mm	CHF
231852	230	750	574x250x(H)472	1 345,25

231852



280423

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	CHF
280423	3	118,30



280621

LAMA A GRATTUGIA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	CHF
280621	60,80



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	CHF
918500	ø220	24,30



280690

SUPPORTO PER 18 DISCHI DA TAGLIO

- Capacità: 18 dischi
- Dischi non inclusi nel prezzo

codice	mm	CHF
280690	400x250 x(H)90	26,35



Guarda il video

PRODUZIONE

220 kg/h

Al
aluminumPE
polyethyleneS.S.
stainless steel

Vassoio in acciaio

Tramoggia in speciale
lega di alluminioTubo salsiccia
in polipropilene

210802

Tasto reset

TRITACARNE KITCHEN LINE 12

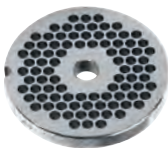
- Vassoio di alimentazione in acciaio inox, tramoggia realizzata in una speciale lega di alluminio.
- Lama e vite senza fine in acciaio inossidabile, imbuto in ghisa.
- Spintore e due dischi di macinazione Ø70mm con fori Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Facile smontaggio per una facile pulizia.
- Motore con un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

codice	V	W	mm	CHF
210802	230	550	240x393x(H)560	797,00

TRITACARNE KITCHEN LINE 22

- Apparecchio professionale per macinare tutte le carni dissossate 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 ≈3,7 Kg/min.
- Non indicato per uso continuato.

codice	V	W	mm	CHF
210819	230	750	239x424x(H)571	918,70



DISCO FORATO

- Ø 70 mm.



codice	-	mm	CHF
282229	210802	Ø8	24,30
282250	210802	Ø3	24,30
282243	210802	Ø4,5	24,30
282236	210802	Ø6	24,30
282267	210802	Ø2	24,30

DISCO FORATO

- Ø 82 mm.



codice	-	mm	CHF
282014	210819	Ø8	43,95
282021	210819	Ø6	43,95
282038	210819	Ø4,5	43,95
282045	210819	Ø3	57,45
282052	210819	Ø2	77,75



933367



VITE SENZA FINE

codice	-	CHF
933367	210819	81,10
931257	210802	87,90



282359



LAMA PER TRITACARNE

codice	-	CHF
282359	210802	10,75
282076	210819	23,65

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 imbuto 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	CHF
210864	230	400	195x274x(H)430	215,65



Piatto per carne-coperchio antipolvere



Guarda il video



Tramoggia in speciale lega di alluminio



Tre tubi per salsicce inclusi



Vite senza fine in alluminio, lama in acciaio



210864



Incluso
inteneritore per
manzo e maiale



Guarda il video



975305

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	CHF
975305	230	350	514x224x(H)430	1 047,80



975329



975312



976180

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	CHF
975329	235x130x(H)120	242,70

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	CHF
975312	235x130x(H)120	709,80

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.

code	mm	CHF
976180	235x130x(H)120	314,35



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	CHF
282113	320x250x(H)300	317,05

FOGLI PER PRESSA

- Realizzati in cellulosa trasparente.
- Resistenti alle alte temperature e biodegradabili.
- Ø130 mm.
- Imballo da = 1255 pezzi.

codice	quantità	mm	CHF
282120	1255	Ø130	64,20



513026

PRESSA PER HAMBURGER

- Prepara hamburger da Ø115 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento antiaderente.
- Manico in polipropilene.

codice	mm	CHF
513026	Ø120x(H)80	12,10



513033



PRESSA DA TORTILLA

- Per Tortillas max Ø200 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento rosso all'esterno.

codice	mm	CHF
513033	685x250x(H)200	27,00



MACCHINA PER SALSICCIE

18/8



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	CHF
282571	3	304x304x(H)525	256,20
282588	5	304x304x(H)640	317,70
282090	7	300x340x(H)830	377,90
282151	10	415x315x(H)690	422,50

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



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



229200

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	CHF
229217	230	750	620x525x(H)833	2 021,25

PELATATE KITCHEN LINE 5KG

- Capacità di 5 kg di patate per carico, può pelare da 70 a 100 kg all'ora.
- Peso: 37,5 kg.

codice	V	W	mm	CHF
229200	230	550	620x525x(H)787	1 886,05





AFFETTATRICI PROFI LINE

- Struttura in alluminio rivestito
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:



- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



210031

AFFETTATRICE PROFI LINE 195

- Diametro della lama: 195 mm.
- Spessore di taglio regolabile fino a 12 mm.
- Spessore Massimo 120 mm.

codice	V	W	mm	CHF
210031	230	200	416x400x(H)335	526,60



210048

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	CHF
210048	230	280	506x435x(H)347	584,75



Scudo di sicurezza in acrilico



Carrello con sistema di bloccaggio



Affilalame integrato



Protezione per lama

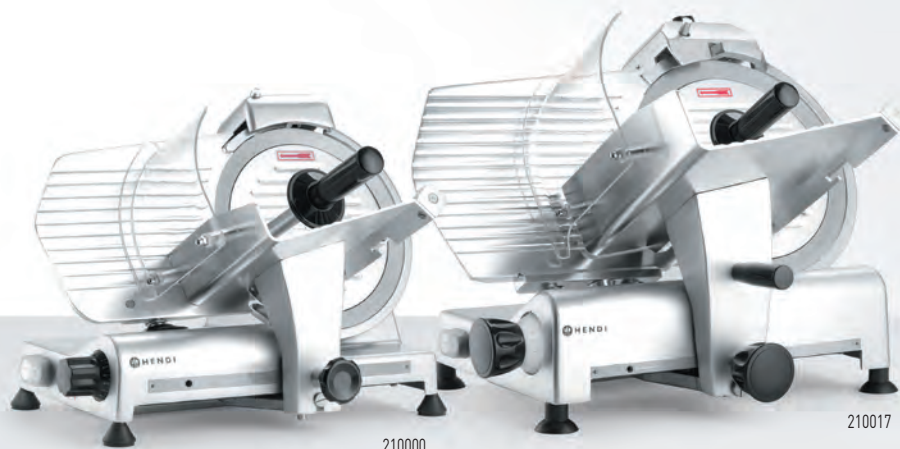


Interruttore sigillato

Motore raffreddato ad aria
e protetto da copertura metallica



Guarda il video



210000

210017

AFFETTATRICE PROFI LINE 250

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

codice	V	W	mm	CHF
210000	230	320	514x484x(H)373	673,95

AFFETTATRICE PROFI LINE 300

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

codice	V	W	mm	CHF
210017	230	420	602x573x(H)456	1 115,40



LAMA ANTIADERENTE

- Per il taglio di formaggio.

codice	-	mm	CHF
975800	210031 970294	ø195	134,50
975732	210048 210086	ø220	148,05
975749	210000 210086	ø250	179,15
975756	210017	ø300	219,70



975732

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 210000, 210086, 210017.

codice	mm	CHF
901915	ø250	202,10
901922	ø300	263,65



901915





AFFETTATRICI PROFI LINE

- Struttura in alluminio rivestito
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:



- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



970294



210086

AFFETTATRICE PROFI LINE 220 RED EDITION

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

codice	V	W	mm	CHF
970294	230	280	506x435x(H)347	605,00

AFFETTATRICE PROFI LINE 250 RED EDITION

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

codice	V	W	mm	CHF
210086	230	320	514x484x(H)373	692,90



Spessore di taglio facile da regolare



Carrello con sistema di bloccaggio



Affilalame integrato



Supporto per prodotti pesanti



Scudo di sicurezza in acrilico

PLANETARIE MIXERS KITCHEN LINE



- Alloggiamento in alluminio (codice: 222829) o in ghisa su quattro supporti (codice: 222836, 222843).
- Robusta vasca realizzata in acciaio inossidabile AISI201.
- Fornito con 3 accessori in acciaio inossidabile AISI430: una frusta, un miscelatore e un gancio per l'impasto.
- 3 velocità.
- Resistente trasmissione a vite senza fine realizzata in acciaio cromato e ingranaggi in bronzo.

- Una leva per abbassare e sollevare la vasca.
- Pannello di controllo digitale di facile utilizzo (codice: 222829) o controllo analogico (codice: 222836, 222843).
- Protezione contro l'attivazione del miscelatore con la protezione aperta o la vasca nella posizione sbagliata.
- Protezione da surriscaldamento ripristinabile.
- Timer impostabile fino a 60 minuti (codice: 222829).

MAX CAPACITY

5 kg



222829



222836



222843



codice	222829	222836	222843
litri	7 l	10 l	20 l
carico di farina/impasto	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensioni	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
CHF	1 040,35	1 277,65	1 723,80

Prezzi senza IVA e non vincolanti



175



**NEW**ABS
plasticS.S.
stainless steel18/10
stainless steel

MIXER A IMMERSION CON CAVO A SPIRALE

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 e ABS.
- Asta di miscelazione rimovibile lunga 225 mm realizzata in acciaio inossidabile AISI 304.
- Lama doppia realizzata in acciaio inossidabile SUS 420J2.
- Potenza controllata dal quadrante, il display LCD mostra la velocità in 7 passaggi.
- Velocità: da circa 8500 RPM a 16 500 RPM.
- Protezione da surriscaldamento.
- Adatto fino a 3 l.

codice	V	W	mm	CHF
221181	230	1000	ø65x425	133,15





RECHARGEABLE
BATTERY



NEW

MIXER A IMMERSIONE SENZA FILI SMART PRESSURE

- Realizzato in acciaio inossidabile satinato e ABS.
- Braccio di miscelazione rimovibile con lama a S.
- Funzione Smart Pressure: più il pulsante viene premuto, maggiore è la velocità della lama, mentre la regolazione continua della velocità garantisce un migliore controllo sul processo di miscelazione.
- 5 rapporti: da 11.000 giri/min (ingranaggio 1) a 16.000 giri/min (ingranaggio 5).
- Senza fili e ricaricabile - con batteria integrata: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 livelli di carica della batteria (100-75-50-25%).
- Tempo di funzionamento: fino a 30 minuti quando è completamente carico.
- Protezione: dopo 3 secondi senza attività la lama è bloccata.

codice	mm	CHF
221419	ø65x(H)390	133,15



Indicatore del livello della batteria

Funzione Smart Pressure:
l'intensità di rotazione della lama è regolata con un pulsante, il controllo regolare della velocità offre un migliore controllo sul processo di miscelazione

Wireless, ricaricabile,
con batteria integrata da 2000 mAh

Funzione di sicurezza:
dopo 3 secondi di inattività, la lama è bloccata





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 NATU-
RALE 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 albero in acciaio inossidabile.
- Lama a croce in acciaio inossidabile rivestita in titanio.
- Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD.
- Velocità massima 13500 giri/min.
- Adatto a processare da 1 a 8 litri.

codice	V	W	mm	CHF
222157	230	250	ø71x(H)450	133,15

PER
CONTENITORI
E GASTRONORM
CON CAPACITÀ
DA 1 A 8 LITRI



222157

LAME RIVESTITE IN TITANIO
3 volte più duraturo e resistente
al logorio.
DURATA TITANICA

DESIGN HD

Maggiore durata del
corpo e resistenza ai
graffi grazie al TER-
POLIMERO ABS.

GAMMA DI VELOCITÀ
IMPRESSIONANTE
da 6.600 a 13.500 giri/min.
RIDUZIONE DEL TEMPO
DI PREPARAZIONE

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

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-VELOCITA' VARIABILE 350W

codice	V	W	mm	CHF
221884	230	350	ø100x(H)448	165,60

MOTORE PER FRULLATORE AD IMMERSIONE -VELOCITA' VARIABILE 500W

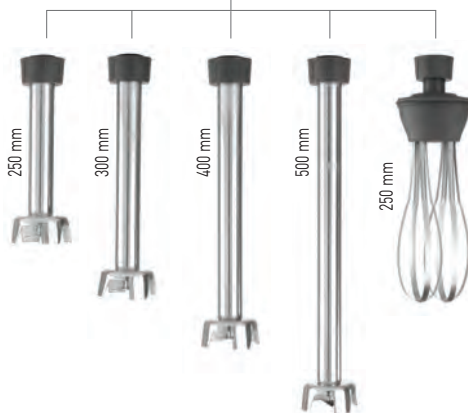
codice	V	W	mm	CHF
221891	230	500	ø100x(H)448	188,60



BRACCIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

- Braccio e lama in acciaio.
- Adatto 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Incluso kit di rimozione lame.

code	mm	CHF
222225	(L)250	107,50
222232	(L)300	121,00
222249	(L)400	133,15
222256	(L)500	148,65



FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE MOD. 221884 & 221891

- Si compone di due elementi di acciaio inox.
- Installazione facile e sicura al blocco motore.
- Adatto 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

codice	mm	CHF
222263	(L)250	133,15



FRULLATORI AD IMMERSIONE PROFI LINE

- Professional version.
- Housing made of fiber reinforced nylon.
- Stainless steel shaft and blade.
- Easy to clean.



Dotato di display digitale.



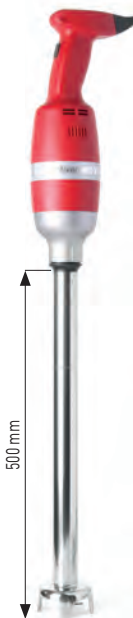
250 mm



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 velocità variabile	Frullatore a immersione Profi Line 400 - con velocità variabile	Frullatore ad immersione Profi Line 500 - con velocità variabile	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
CHF	385,30	628,70	736,85	743,60	912,60

NEW



237762

ASTA DI MISCELAZIONE PER OMogeneIZZARE PER FRULLATORI

- Disponibili 3 lunghezze di braccio: 300, 400, 500 mm, adatto per unità miscelatore: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 e 282311.

codice	mm	CHF
237762	(L)300	419,10



224342

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

- Composto da due fruste.
- Facile e sicuro da attaccare.
- Adatto a: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

codice	mm	CHF
224342	ø120x(H)330	263,65

S.S.
stainless steel

934029

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

codice	mm	CHF
934029	365x130x(H)70	60,15



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	CHF
224380	230	400	ø100x(H)765	945,70



224380



IMPOSTA: MISCELATORE STICK 350 A VELOCITÀ VARIABILE + FRUSTA + RACK A PARETE

- Fino a 80 l di capacità.
- Il set include: albero di miscelazione con lunghezza di 400 mm, albero di frusta con lunghezza di 250 mm, realizzato in acciaio inossidabile AISI304 e un rack montato a parete.
- I diversi alberi possono essere acquistati separatamente: 222232, 22225, 222256, 222263.

codice	V	W	mm	CHF
222393	230	350	ø100x110	439,40



222393



MIXER A IMMERSIONE 250W 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	CHF
224373	230	250	ø75x(H)540	574,60



224373





FRULLATORI A IMMERSIONE KITCHEN LINE

- Alloggiamento dell'unità motore realizzato in poliammide nera resistente, rinforzata con fibra di vetro.
- Lama rimovibile realizzata in acciaio inossidabile AISI304.
- Incluso nel set: un piccolo kit per smontare la lama.
- Velocità variabile regolabile senza problemi con una manopola: da 4000 a 16000 giri/min.
- Motore ventilato.
- Il pulsante di sicurezza impedisce l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
- Il pulsante di blocco consente il funzionamento continuo senza premere il pulsante.

NEW

Corpo con feritoie di ventilazione per una maggiore efficienza



Sistema per blocco di sicurezza



Sistema di attacco sicuro del braccio

Design speciale della lama che previene gli schizzi



BRACCIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

- Braccio e lama in acciaio.
- Adatto 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Incluso kit di rimozione lame.

codice	mm	CHF
222225	(L)250	107,50
222232	(L)300	121,00
222249	(L)400	133,15
222256	(L)500	148,65

FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE MOD. 221884 & 221891

- Si compone di due elementi di acciaio inox.
- Installazione facile e sicura al blocco motore.
- Adatto 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

codice	mm	CHF
222263	(L)250	133,15





codice	221198	221327	221334	221341
	Miscelatore stick 350 con velocità variabile e albero di miscelazione 250 mm	Miscelatore stick 350 con velocità variabile e albero di miscelazione 300 mm	Miscelatore stick 500 con velocità variabile e albero di miscelazione 400 mm	Miscelatore stick 500 con velocità variabile e albero di miscelazione 500 mm
adatto per contenitori fino a (l)	20	30	80	100
dimensioni (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
lunghezza albero (mm)	250	300	400	500
velocità variabile (giri/min.)	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000
potenza/tensione (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230
CHF	260,25	263,65	304,20	317,70

MIXER A IMMERSION 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	CHF
222140	230	270	140x76x(H)503	188,60

FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE 222140

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

codice	mm	CHF
222164	(L)185	125,05

222140



160 mm

222164



185 mm



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.



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.

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

- 150-1.500 ml di panna dolce.
- 0,1-2 l di panna fresca.
- Timer.
- Manico rivestito con materiale sintetico in conformità agli standard CE.
- 4 programmi: Impasto, pan di spagna, panna montata, albumi montati a neve.
- Accessori (inclusi):
 - frusta per albumi in acciaio inossidabile AISI 304.
 - miscelatore in acciaio inossidabile AISI 304 e gancio per impasto.
 - coperchio trasparente della ciotola.
- Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	litri	V	W	mm	CHF
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	877,45
963234	7		Ciotola aggiuntiva		66,90

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



Frusta 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

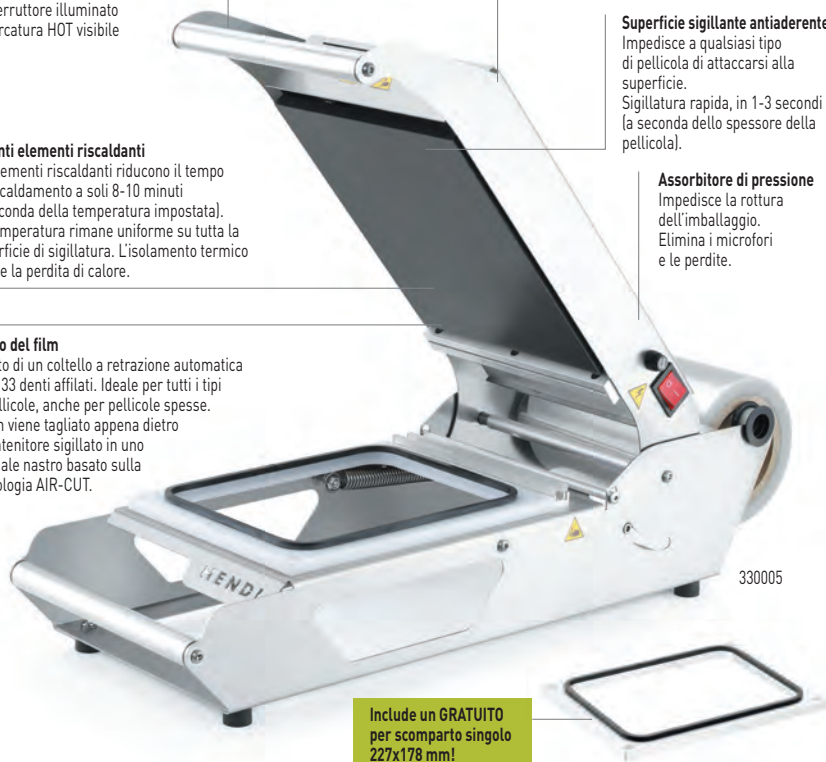
Impedisce la rottura dell'imballaggio. Elimina i microfori e le perdite.

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 GRATUITO per scomparto singolo 227x178 mm!

Zona di manutenzione/sicurezza

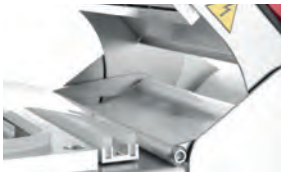
La base del telaio è isolata dalle alte temperature e dalla tensione elettrica. Materiali di alta qualità e un design senza giunture per pulire velocemente la parte inferiore dell'apparecchio senza doverlo spegnere.

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).
- Dotato di matrice in alluminio per contenitori da 227x178 mm (805572), senza divisorio.

codice	V	W	mm	CHF
330005	230	700	582x285x(H)185	1 183,00



MATRICE SIGILLANTE PER VASCHETTE

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

forme	codice	taper	CHF
	805572	recipiente 227x178 mm	175,10
	805589	2x recipiente 178x113 mm	175,10
	805596	recipiente a due compartimenti 227x178 mm	175,10
	805619	recipiente tondo ø165 mm	175,10
	805626	recipiente a tre compartimenti 227x178 mm	175,10

forme	codice	taper	CHF
	805633	2x recipienti tondi ø115 mm	175,10
	805640	recipiente Colt a due compartimenti 227x178 mm	175,10
	805657	2 recipienti (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	175,10
	805664	recipiente 187x137 mm	175,10

PELLICOLA PER SIGILLANTI PET/PE PEEL 12/40

- Destinato al confezionamento di vaschette per alimenti in PET 12 / PE 40.
- Strato PEEL che facilita lo strappo del film sigillato.
- Dimensioni del film: spessore: 52 µm, larghezza: 18,5 cm, lunghezza: 250 m.
- Diametro rotolo: ø15 cm.
- Peso del rotolo della pellicola: ca. 2,9 kg.
- Adatto per termosigillante HENDI (330005).



970720

codice	CHF
970720	54,05

Prezzi senza IVA e non vincolanti



187



MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA KITCHEN LINE

- Barra saldante da 290 mm, larghezza della barra: 3,5 mm.
- Struttura e camera in acciaio inox di alta qualità.
- Coperchio in ABS trasparente per il controllo del processo di confezionamento.
- Per uso professionale.
- Vuoto e tempo di ciclo di saldatura regolabili.
- Display digitale di livello di vuoto.

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

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



codice	975398	975268	975275
dimensioni	429x359x(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
CHF	1 318,20	1 859,00	2 095,60



Guarda il video

MACCHINA SOTTOVUOTO

- Barra saldante da 260 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Dotato di display digitale e manometro manuale.
- Pompa di olio di alta qualità che fornisce elevate pressioni (1009 mbar) e velocità.
- Corpo e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore e copertura trasparente a cupola consentono l'imballaggio di grandi pezzi.



936801

NASTRO IN TEFLON PER BARRA DI TENUTA SUPERIORE

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

codice	CHF
936801	13,45



codice	201435	201442
dimensioni	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensioni camera	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
barra saldante	300 mm	410 mm
capacità pompa ad aria	8 m³/h - 133,3 U/min	20 m³/h - 333,3 U/min
potenza/voltaggio	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
CHF	1 480,45	2 562,05

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	CHF
970362	350	230	250	383x293x(H)175	709,80



970362



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	CHF
975374	410	230	550	570x263x(H)150	431,95



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	CHF
970638	487x122x(H)107	31,05

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.

code	packed per	mm	CHF
970676	100	200x150	9,65
970652	100	250x150	11,85
970683	100	300x200	17,10
970669	100	350x250	26,05
970690	100	400x300	33,10



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	CHF
970607	100	200x140	6,70
970386	100	230x160	10,75
970614	100	300x200	14,55
970393	100	350x250	19,60
970621	100	400x300	25,65



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 goffatura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 100°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	CHF
971062	2	6000x200	12,10
971079	2	6000x280	16,60



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 goffatura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 100°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	CHF
971048	100	150x400	23,65
971017	100	150x250	15,55
971024	100	200x300	23,65
971055	100	250x350	35,85
971031	100	300x400	45,90

CUCINA A GAS KITCHEN LINE A 4 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO GN 1/1



- Fuochi: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW.
- Pentole: Ø120-300 mm.
- Griglie in ghisa termocoppie.
- Struttura superiore: AISI 304.
- Struttura: AISI 430.
- Piedi regolabili.

- FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kW/230 V.
 - Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm.
 - Interasse tra le teglie: 75 mm.
 - 1 griglia GN 1/1 inclusa.
 - Termostato.

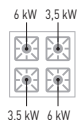
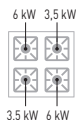
griglie dei fornelli
in ghisa 335x300 mm,
separate da ogni
bruciatore

per pentole
da 120 a 300 mm

pareti in AISI 304,
struttura in AISI 430

forno elettrico GN 1/1

piedini in acciaio regolabili
da 100 a 165 mm



codice	227381	225882
dimensioni	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm
dimensioni del forno	-	640x370x(H)350 mm
fuochi	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo di forno	-	convezione, elettrico
potenza del forno	-	3 kW
potere totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltaggio	-	230 V
peso	35 kg	82 kg
CHF	1 997,80	3 908,60

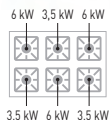
CUCINA A GAS KITCHEN LINE 6 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE GN 1/1



- Bruciatori: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW.
- Pentole: Ø120-300 mm.
- Griglie in ghisa termocoppie.
- Struttura superiore: AISI 304.
- Struttura: AISI 430.
- Piedi regolabili.

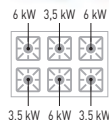
FORNO A CONVEZIONE GN 1/1

- Elettrico 3 kW/230V.
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm.
- Interasse tra le teglie 75 mm.
- 1 griglia GN 1/1 inclusa.
- Termostato.



226094

codice	226094
dimensioni	1200x700x(H)900 mm
dimensioni del forno	-
fuochi	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo di forno	-
potenza del forno	-
potere totale	28,5 kW [HS]
voltaggio	-
peso	95 kg
CHF	3 238,88



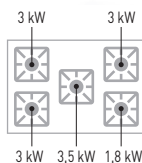
225899

dimensioni	1200x700x(H)900 mm
dimensioni del forno	640x370x(H)350 mm
fuochi	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo di forno	convezione, elettrico
potenza del forno	3 kW
potere totale	28,5 kW [HS]
voltaggio	230 V
peso	105 kg
CHF	4 098,80





225707



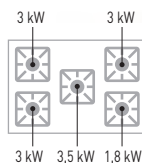
FORNELLO A GAS 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO

- Adatto al gas naturale.
- 3 fuochi da 3,0 kW.
- 1 piccolo bruciatore da 1,8 kW.
- 1 fuoco wok da 3,5 kW.
- Accensione piezo con termocoppia.
- Sostegno per tegami in acciaio-ghisa su 3 zone.
- Forno ventilato 1/1 GN con una capacità di 2,7 kW dotato di due ventilatori, termostato fino a 275°C e timer.
- 2 griglie incluse.
- Griglia addizionale da 2,5 kW per grigliare.
- Interno del forno e porta interna in acciaio inox.
- Peso: 78 kg.

codice	V	W	kW[HS]	mm	CBF
225707	230	2900	14.3	900x653x(H)900	2 593,88



225806



FORNELLO A GAS 5 FUOCHI SU VANO APERTO

- Adatto per gas metano.
- 3 fuochi da 3,0 kW.
- 1 piccolo fuoco da 1,8 kW.
- 1 fuoco woko da 3,5 kW.
- Accensione piezo e termocoppia.
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio-ghisa.
- Peso: 45 kg.

codice	kW[HS]	mm	CBF
225806	14.3	900x640x(H)910	1 828,50

839997

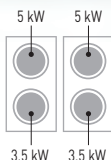


SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per posizionare pentole piccole su fuochi grandi.

codice	mm	CBF
839997	255x255x(H)25	6,28





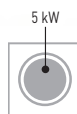
237687

3,5 kW 3,5 kW

FORNELLO A INDUZIONE A 4 FUOCHI

- 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.
- Adatto per pentole e padelle a induzione con diametro di base compreso tra $\varnothing 160$ e $\varnothing 260$ 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, gastronorm o altri accessori.
- Con filtro per il grasso da pulire facilmente.
- L'unità non è dotata di spina.
- Attenzione: l'unità deve essere collegata all'alimentazione da un elettricista.

codice	V	W	mm	CBF
237687	400	17000	800x720x(H)854	3 508,58



237670

5 kW

PIANO A INDUZIONE AD ALTA POTENZA

- Progettato per l'uso con wok o pentole a induzione extra large.
- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, rinforzato con telaio.
- piano cottura a induzione con dimensioni di 340x340 mm, realizzato in vetro temperato spesso 5 mm.
- Piano cottura a induzione da 5.000 W.
- Risparmio energetico fino al 60% rispetto alle cucine elettriche standard.
- Comoda manopola di controllo, 11 livelli di potenza tra cui scegliere.
- Lavoro sicuro e confortevole grazie alla generazione di calore solo tra il piano cottura e la pentola o la padella.
- Adatto per pentole e padelle a induzione con diametro di base compreso tra $\varnothing 160$ 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	CBF
237670	400	5000	422x400x(H)366	989,58





147108

6,7 kW

**FORNELLO A SGABELLO PROFI LINE**

- Per gas propano e butano.
- Telaio in acciaio inossidabile molto robusto per trasportare carichi pesanti.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia poggiategami.
- Tubo per gas e regolatore di pressione inclusi.
- Integrabile con base (147306), anello Wok (147207) e Wok (626504)

codice	kW[HS]	mm	CBF
147108	6.7	425x425x(H)400	808,58



147801

6 kW

**FORNELLO A SGABELLO HOKKER KITCHEN LINE**

- Modello Kitchen Line - per gas propano e butano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Intelaiaura interamente in acciaio inossidabile.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia smaltata poggiategami.
- Incluso di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	CBF
147801	6	400x440x(H)390	408,28



147276

10,8 kW

**FORNELLO KITCHEN LINE XL**

- Modello XL - per gas propano e butano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Dotato di griglie extra large smaltate.
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Incluso di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	CBF
147276	10.8	580x650x(H)400	538,05



626504

147207

147306

**WOK**

- Con maniglie, spessore 1,5mm Particolarmente adatto per supporto reggi wok 149546 su barbecue Green Fire e in combinazione con supporto circolare 147207 e fornellone 147108.

codice	mm	CBF
626504	ø710x(H)220	158,28

18/0

stainless steel

ANELLO PER FORNELLO A GAS „HOKKER”

- Facile da usare con tegame "Wok" art. 626504 su fornellone art.147108

codice	mm	CBF
147207	ø360x(H)80	90,88

18/0

stainless steel

BASE PER FORNELLO

- Adatto per fornello modello Big Flame: 147108.

code	mm	CBF
147306	425x425x(H)400	256,28



152157

REGOLATORE DI PRESSIONE 50 MBAR

- Per barbecue e Hokker a gas HENDI.

codice	CBF
152157	25,65

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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

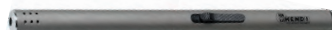


147139

HOKKER GRUPPO TUBO FLESSIBILE GAS

- Per HENDI Hokker 147108, 147801, 147276.

codice	CBF
147139	23,85



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

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	mm	CBF
273845	ø275x(H)250	19,98 4,45
273869	ø275x(H)250	19,98 4,45
273876	ø275x(H)250	19,98 4,45

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	mm	CBF
273883	ø175x(H)250	87,25
273890	ø175x(H)250	87,25
273852	ø175x(H)250	87,25



919217

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	mm	CBF
919217	ø125x(H)170	18,98



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	mm	CBF
919200	ø125x(H)170	18,98



NEW

LAMPADA TERMICA FLESSIBILE

- Realizzato in ferro.
- Lampshade montato su un braccio flessibile.
- Lampadina infrarossa infrangibile inclusa, adatta per mantenere il cibo caldo.
- Compatibile con le lampadine E27.

codice	mm	CBF
273838	268x200x(H)660	182,50



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	mm	CBF
273906	453x360x(H)790	188,96
273913	453x360x(H)790	188,88





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 Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

INDUZIONE 2000W KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Range di temperatura: 35-240°C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo sulla induzione: 15 kg.

codice	V	W	mm	CBF
239391	230	2000	297x411x(H)57	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	CBF
239421	230	3500	339x444x(H)80	202,20



Robusto telaio in acciaio



Ventilazione di alta qualità



Comandi sensibili al tocco



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Funziona anche con una
teglia GN fino a GN 1/2 800 W
230 V

239384

INDUZIONE DOPPIA KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 9 livelli
- Con booster che sposta temporaneamente potenza dal piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000W
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W
- 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	CBF
239414	230	3500	608x405x(H)54	289,35

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	CBF
239384	230	800	460x315x(H)61	199,78





min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

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	CBF
239711	230	3500	342x431x(H)116	390,85

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	CBF
239698	230	3500	390x560x(H)120	408,86



3500 W
230 V

239766

FORNELLO A INDUZIONE WOK MODELLO 3500

- 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.



239681



codice	-	V	W	mm	CBF
239766	unità di induzione	230	3500	340x450x(H)130	408,86
239681	Set	230	3500	340x450x(H)295	558,86



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

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	CBF
239322	400	5000	398x525x(H)175	642,80



min ø140 mm 5000 e 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

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	CBF
239346	400	7000	405x700x(H)145	1 268,80



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	CBF
239773	ø360x(H)180	129,95

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

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	CBF
239780	230	3500	329x435x(H)106	202,80



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



NEW

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel

indoor

SET: PIASTRA A INDUZIONE 3500W + PENTOLA + PADELLA

- Superficie di cottura in vetro nero opaco.
- Alloggiamento realizzato in acciaio verniciato a polvere.
- Potenza regolata con una manopola.
- 31 livelli di potenza: da 500W a 3500W.
- Carico massimo: 20 kg.
- Adatta per pentole con fondo con diametro: 120-260 mm.
- Protezione da surriscaldamento.
- Incluso nel set:
 - padella per frittura con diametro di Ø28 cm, lunghezza maniglia 22 cm,

- casseruola con diametro -16 cm, capacità 1,5 l, lunghezza manico 17 cm,
- entrambi realizzati in acciaio inossidabile, con fondo sandwich composto da 3 strati: acciaio inossidabile, alluminio, acciaio inossidabile.
- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie, adatte a ogni tipo di fonte di calore e utilizzate in forni a temperature fino a 200 °C.
- Classificazione impermeabile: IPX3.

codice	V	W	mm	CBF
239889	230	3500	320x395x(H)95	299,85

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

ABS
plastic

indoor

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	CBF
239209	230	1800	319x355x(H)67	199,50

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230

S.S.
stainless steel

indoor

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 2000

- Struttura molto sottile(32mm) con banda in acciaio inox perimetrale.
- Piano cottura in vitroceramica.
- Touch-control.
- Carico massimo consentito del forno: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	CBF
239230	230	2000	295x400x(H)42	126,85



239384

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	CBF
239384	230	800	460x315x(H)61	199,28



239193

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	CBF
239193	230	800	ø245x(H)80	126,86



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	CBF
239186	ø270x(H)17	14,88



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	CBF
209509	230	190	530x325x(H)45	262,45



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	CBF
239551	230	1000	350x397x(H)85	158,28





Due riscaldatori al quarzo

Illuminazione 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	CBF
233962	230	560	650x485x(H)630	872,50



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

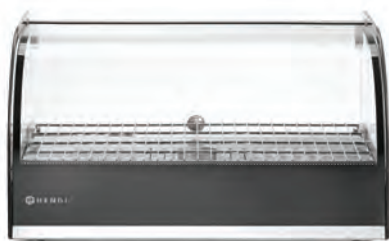
codice	-	V	W	mm	CBF
233726	120 litri	230	1100	685x575x(H)680	849,80
233733	160 litri	230	1500	885x570x(H)680	980,30

Illuminazione
LEDPannelli vetrina
scorrevoli

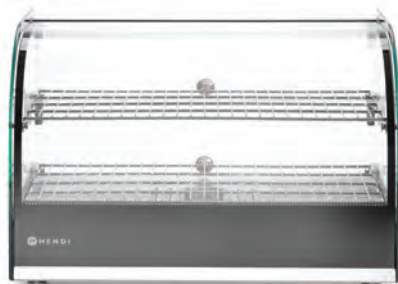
VETRINE RISCALDANTI DA BANCO

S.S.
stainless steel

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Finestre in vetro temperato.
- Porte in vetro incernierate situate sul retro dell'unità: comodo accesso all'interno e facile pulizia.
- Vassoi raccoglibriciole rimovibili sul fondo della camera.
- Capacità di regolazione della temperatura fino a 90 °C.



273982



273999

DISPLAY SUPERIORE RISCALDATO SINGOLO

codice	V	W	mm	CBF
273982	230	800	556x376x(H)315	499,00

DISPLAY SUPERIORE RISCALDATO DOPPIO

codice	V	W	mm	CBF
273999	230	800	554x376x(H)376	519,00

Vassoio di scolo



Pannello di controllo



VETRINA RISCALDATA DA BANCO

- Dotata di porta sul retro e vetro frontale curvo.
- Lightbox con spazio per la grafica promozionale.
- Struttura in acciaio inox.
- Illuminazione interna del cielo.
- 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	CBF
233740	97 Litri	230	800	460x467x(H)785	849,00



233740





RANGER HENDI BAIN-MARIE

- Sistema di riscaldamento con tappetino termico. Ciò garantisce il 20% di risparmio energetico rispetto alle soluzioni tradizionali, nonché una distribuzione uniforme della temperatura.
- Alloggiamento e contenitore dell'acqua in acciaio inossidabile.
- Compatibile con 1 contenitore GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- Adatto anche per combinazioni di contenitori GN più piccoli, come 2x GN 1/2 o 3x GN 1/3.
- Il posizionamento dei contenitori GN 1/6 è possibile a condizione che venga utilizzata una barra adattatore (non inclusa nel set, può essere acquistata separatamente - codici: 808153, 808108).
- Intervallo di temperatura: da 30 °C a 85 °C.
- Temperatura regolata con una manopola - 6 livelli di riscaldamento.
- Dotato di termostato e spia luminosa.
- Contenitore dell'acqua con indicatori di livello dell'acqua minimo e massimo.
- Protezione da surriscaldamento.
- Classificazione impermeabile: IPX3.

**NEW
MODEL**

S.S.
stainless steel



Sistema di riscaldamento con tappetino termico. Ciò garantisce il 20% di risparmio energetico rispetto alle soluzioni tradizionali, nonché una distribuzione uniforme della temperatura.

**UP TO
20%
OF ENERGY
SAVINGS**





RANGER BAGNO-MARIA

- I contenitori GN non sono compresi nel set.

codice	V	W	mm	CBF
238905	230	1000	574x334x(H)241	155,95



RANGER BAGNO-MARIA CON RUBINETTO DI SCARICO

- I contenitori GN non sono compresi nel set.

codice	V	W	mm	CBF
238912	230	1000	576x334x(H)241	172,25



SET: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 3X GN 1/3 CON COPERCHIO

- Incluso nel set: 3 contenitori GN 1/3 con altezza di 100 mm, con coperchio.

codice	V	W	mm	CBF
238967	230	1000	590x332x(H)242	188,88



SET RANGER: BAIN-MARIE CON RUBINETTO DI SCARICO + 3X GN 1/3 CON COPERCHIO

- Incluso nel set: 3 contenitori GN 1/3 con altezza di 100 mm, con coperchio.

codice	V	W	mm	CBF
238868	230	1000	604x332x(H)242	202,38

STAFFA GASTRONORM

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

codice	GN	mm	CBF
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	6,88
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	6,88





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	CBF
229064	230	500	347x505x(H)320	223,50



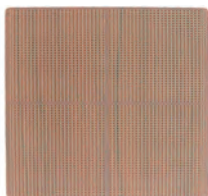
Controlli facili



Facile da aprire



Con maglia fine per asciugare piccoli oggetti



941461

VASSOIO DI RACCOLTA IN PLASTICA PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

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

codice	CBF
941461	6,38

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	CBF
229033	6 teglie	230	650	342x485x(H)309	260,50

6 teglie
600 W
230 V



229033



ESSICCATOIO PROFI LINE 10 TEGLIE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35°C a 75°C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 10 vassoi in acciaio inox, 395x380 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	-	V	W	mm	CBF
229026	10 teglie	230	1000	430x550x(H)416	432,50

10 teglie
1000 W
230 V



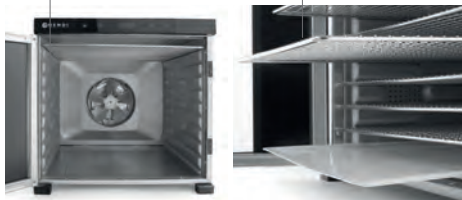
Guarda il video



229026

Camera da
10 teglie

Inclusa teglia
per residui



VASSOIO DI RACCOLTA PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

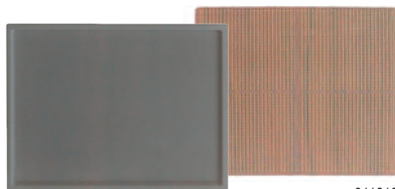
- Per HENDI Profi Line Disidratatore alimentare 229026

codice	CBF
946190	8,80

TAPPETINO PER SPEZIE PER DISIDRATATORI ALIMENTARI

- Per il disidratatore alimentare HENDI linea Profi 229026.

codice	CBF
946268	6,88



946190

946268





Portaciambelle pieghevole



205914



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

Rubinetto di scarico

FRIGGITRICE PER FRITTELLE 12L

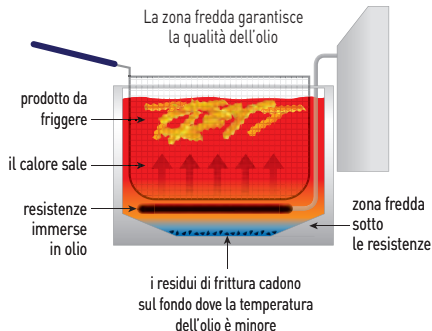
- Ideale per friggere ciambelle, ali d'angelo, bignè, ciambelle olandesi e altri dolci fritti.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile, viene fornito con due griglie di frittura (354x383mm) con zona fredda, una protezione del surriscaldamento e un coperchio che può anche servire da vassoio antigoccia.
- 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.

codice	litri	V	W	mm	CBF
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	669,88



FRIGGITICI PROFI LINE

- La serie di friggitori '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.



XL
10
liter



209424

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	CBF
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	58,88

CESTELLO PER FRIGGERE

codice	-	CBF
930618	Friggitrice da 4 litri 205808 205846	29,30
930632	Friggitrice da 6 litri 205815 205853	28,88
930656	Friggitrice profonda da 8 litri 205822 205839	32,80
933664	Friggitrice profonda da 8 litri 207208 207307 209202 209301	39,88
944387	Friggitrici a induzione 215012 215029	43,30
961247	Friggitrice profonda da 10 litri 209424	43,30





XL

10

liter

Grande
potenza

10

kW

1 kg di
patatine
anche in

3

minuti





209431

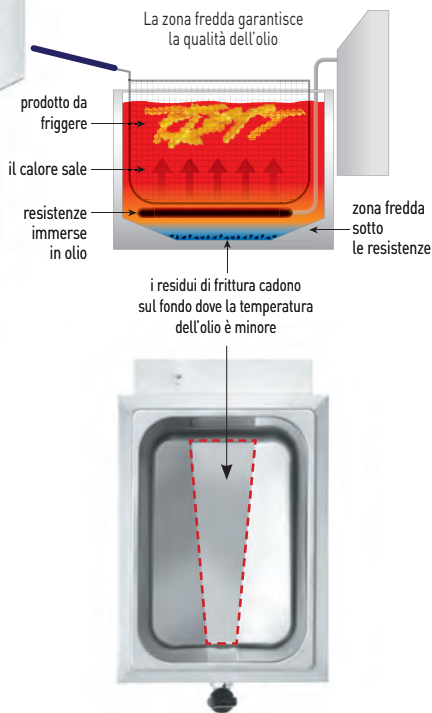


18/0

stainless steel

indoor

NEW



FRIGGITRICE PROFONDA XL CON RUBINETTO DI SCARICO HENDI GOLIATH

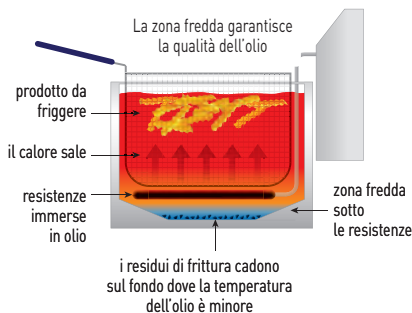
- Friggitrice profonda con la più alta potenza sul mercato nella sua gamma di capacità: HENDI GOLIATH vanta una potenza di 10.200 W.
- Prepara fino a 1 kg di patatine fritte in circa 3 minuti, grazie alla resistenza estremamente efficiente ed extra-forte.
- Riscaldamento molto rapido dell'olio: circa 5 minuti (a seconda delle condizioni ambientali).
- L'alloggiamento, il serbatoio e il coperchio sono realizzati in acciaio inossidabile resistente alle alte temperature.
- Serbatoio con capacità di 10 L con fondo profilato a forma di lettera V - zona ancora più efficiente „fredda“ che migliora le prestazioni della friggitrice.
- Il set include un cestello per friggere molto robusto con dimensioni: 290x200x(A)142 mm, realizzato in filo di acciaio inossidabile. Il cestello è dotato di una lunga maniglia anti-riscaldamento da 200 mm.
- Supporto per il posizionamento sicuro del cestello nella camera.

- Termostato di alta qualità del produttore tedesco EGO, con una luce di controllo che indica il funzionamento della resistenza.
- Unità di controllo e resistenza rimovibili, con protezione integrata che commuta l'apparecchiatura quando l'unità viene sollevata.
- Temperatura regolata nell'intervallo: da 50°C a 190°C.
- Indicatori di livello dell'olio minimo e massimo goffrati nella camera.
- Rubinetto di scarico per svuotare facilmente il contenitore dell'olio.
- Protezione contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico resettabile.
- NOTE: È necessaria l'installazione da parte di un elettricista: il dispositivo viene fornito senza spina.

codice	litri	V	W	mm	CBF
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	532,50

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.



Cestelli per friggere a pagina 213.



207369

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	CBF
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	388,85



207376

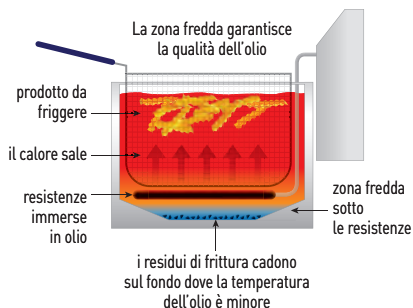
FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

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

codice	litri	V	W	mm	CBF
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	788,86

FRIGGITRICI 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

FRIGGITRICI PROFI LINE - 8 L

codice	litri	V	W	mm	CBF
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	302,25



207307

FRIGGITRICI PROFI LINE - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	CBF
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	527,25



209202

FRIGGITRICI PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	CBF
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	350,35



209301

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

codice	litri	V	W	mm	CBF
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	680,88





205815



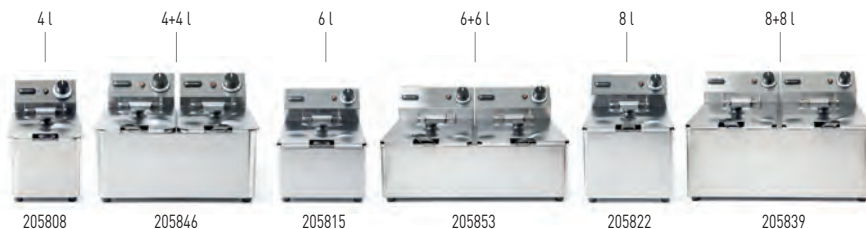
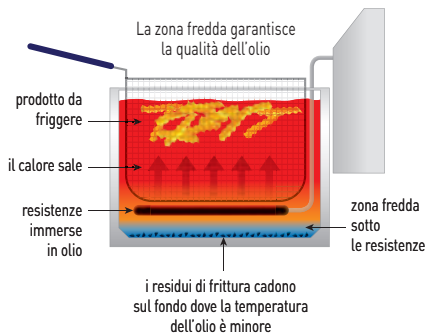
205839

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	CBF
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	162,60
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	325,85
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	188,98
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	367,85
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	292,38
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	394,88

Cestelli per friggere
a pagina 213.





215012

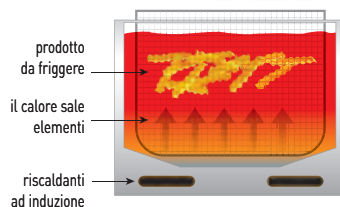


215029

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 213.



FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	litri	V	W	mm	CBF
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	538,05

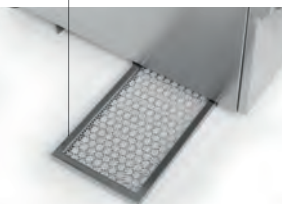
FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

codice	litri	V	W	mm	CBF
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 038,85

Con rubinetto di scarico,
più facile da svuotare



Con filtro per
proteggere gli induttori



Comodo bordo per
appoggiare il cestello



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

PLACCATURA
CROMATA DELLA
PIASTRA SPESSE
9 MM FACILE
DA PULIRE



18/0

stainless steel

203125

GRIGLIA

- Superficie utile 330x270 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	CBF
203125	Liscia	230	2000	300x452x(H)227	397,80



203149

GRIGLIA

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

codice	-	V	W	mm	CBF
203149	Liscia	230	2400	550x455x(H)244	499,95



203156

GRIGLIA METÀ RIGATA

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

codice	-	V	W	mm	CBF
203156	1/2 liscia, 1/2 rigata	230	2400	550x435x(H)245	506,88



203170

GRIGLIA RIGATA

- Superficie utile: 518x328 mm, rigata.

codice	-	V	W	mm	CBF
203170	Rigata	230	2400	550x435x(H)245	594,28



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	CBF
203163	2/3 liscia, 1/3 rigata	230	3500	720x550x(H)245	788,88

Scrapers & turners
on page 109



855201

855218

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm	CBF
855201	100x320	20,90

LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855201

codice	CBF
855218	8,88

LINEA CUCINA GRIDDLES

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- La solida piastra in acciaio temprato di 8 mm di spessore offre un'eccellente ritenzione del calore.
- Dotato di paraschizzi posteriori e di una vaschetta di raccolta rimovibile.
- Temperatura regolabile in modo continuo fino a 300 °C.
- Protezione dal surriscaldamento mediante un interruttore termico resettabile.
- Interruttore di alimentazione con spia di indicazione integrata.
- Dotato di piedini antiscivolo.

PIASTRA
IN SOLIDO
ACCIAIO INOX
SPESSO 8 MM

S.S.
stainless steel

NEW



154922

GRIGLIA

- La griglia misura 316x380 mm ed è completamente liscia.

codice	V	W	mm	CBF
154922	230	2000	326x445x(H)225	283,90



154939

PIASTRA LISCIA

- La piastra misura 518x330 mm ed è completamente liscia.

codice	V	W	mm	CBF
154939	230	2400	527x404x(H)233	337,80



154946

PIASTRA METÀ A COSTE

- La piastra misura 518 x 330 mm ed è metà a coste e metà liscia.

codice	V	W	mm	CBF
154946	230	2400	527x404x(H)233	422,50



154953

PIASTRA A COSTE

- La piastra misura 518x330 mm ed è interamente a coste.

codice	V	W	mm	CBF
154953	230	2400	527x404x(H)233	409,00



154960

PIASTRA 1/3 A COSTE

- La piastra misura 688x410 mm ed è scanalata di 1/3 e liscia di 2/3.
- Presenta due zone riscaldanti regolabili separatamente e una zona senza elementi riscaldanti che utilizza calore residuo.

codice	V	W	mm	CBF
154960	230	3500	697x474x(H)241	538,05



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.

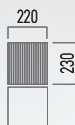
S.S.
SUPERIOR SYSTEM

Guarda il video

**GRILL A CONTATTO- VERSIONE SINGOLA**

- Superficie di cottura 220x230 mm.
- Rigata.

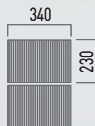
codice	V	W	mm	CBF
263501	230	1800	310x426x(H)510	258,00

**GRILL A CONTATTO- VERSIONE SINGOLA**

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

codice	V	W	mm	CBF
263600	230	1800	310x400x(H)510	258,00

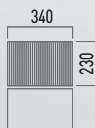




GRILL A CONTATTO „PANINI”

- Superficie grill 340x230 mm.
- Rigata.

codice	V	W	mm	CBF
263655	230	2200	432x396x(H)214	302,25



GRILL A CONTATTO „PANINI”

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

codice	V	W	mm	CBF
263662	230	2200	430x370x(H)514	302,25

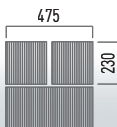
XL
→ 545 mm ←



GRIGLIA A CONTATTO „PANINI” XL

- Tantissimo spazio per grigliare i panini italiani originali e dare loro le caratteristiche strisce marroni.
- Sia la griglia superiore che quella inferiore sono rigate.
- Peso netto: 25 kg

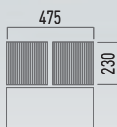
codice	V	W	mm	CBF
263624	230	2700	548x464x(H)231	506,88



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA RIGATA

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

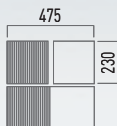
codice	V	W	mm	CBF
263709	230	3600	570x395x(H)510	482,85



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	CBF
263808	230	3600	570x395x(H)510	482,85



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

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

codice	V	W	mm	CBF
263907	230	3600	575x430x(H)510	482,85





Il motore può girare
da entrambe le parti

Ampi pannelli
riflettenti

Dotato di 4 bruciatori

Teglia di recupero
facilmente rimovibile



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	CBF
226001	13	735x745x(H)1110	1 588,60

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.
- Affilatrice per lama inclusa.
- Peso 1 kg.

codice	V	W	mm	CBF
267240	230	80	262x134x(H)189	172,25

18/0
stainless steel



267240

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB - SENZA FILI

- Per affettare döner kebab, shawarma, gyros, ecc.
- 2 lame in acciaio inox Ø100 mm, 1 liscia e 1 seghettata.
- La lama gira a 2600 giri / min e può tagliare fino a 60 kg/h.
- Spessore affettatore facilmente regolabile da 0 mm a 8 mm.
- Il coperchio della lama in acciaio inossidabile garantisce sicurezza durante il taglio.
- Impugnatura e corpo motore in materiale antiscivolo.
- Interruttore ON/OFF integrato con l'alloggiamento.
- Caricabatterie con luce rossa e verde che indica il livello della batteria.
- Due pacchi batteria da 2.000 mAh inclusi.
- Pietra per affilare le lame inclusa.
- Peso 1,3 kg.

codice	V	W	mm	CBF
267257	230	80	155x127x(H)202	299,90

S.S.
stainless steel



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	CBF
267219	53,25

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	CBF
267264	230	80	232x120x(H)140	388,85

Al
aluminium

S.S.
stainless steel



267264



SOUS-VIDE SISTEMA

- Sistema Sous Vite per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.

- Per risultati costantemente di alta qualità
- Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C.
- Struttura realizzata interamente in acciaio.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.



225448



225264

SOUS VIDE SISTEMA GN 1/1

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

codice	litri	V	W	mm	CBF
225448	20	230	600	350x680x(H)275	538,28

SOUS VIDE SISTEMA GN 2/3

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

codice	litri	V	W	mm	CBF
225264	13	230	400	343x395x(H)255	388,85



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

codice	quantità	mm	CBF
971048	100	150x400	23,85
971017	100	150x250	15,95
971024	100	200x300	23,85
971055	100	250x350	35,85
971031	100	300x400	45,98



RONER A IMMERSIONE PER LA COTTURA SOTTOVUOTO HENDI MASTERVIDE



222546



NEW

ADATTO
A CONTENITORI
CON CAPACITÀ
MASSIMA FINO A
56 L

- Consente di cucinare alimenti senza contatto diretto con l'acqua, in speciali sacchetti sottovuoto, che esaltano l'aroma del cibo, riducono la perdita di peso e consentono di utilizzare il grezzo prodotto nella busta per la preparazione delle salse.
- Possibilità di aromatizzare olio, grasso o altri prodotti utilizzando il metodo sottovuoto.
- Struttura resistente in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento e maniglia del pannello di controllo in poliammide resistente rinforzato con fibra di vetro.
- Pannello di controllo semplice e facile da usare.
- Adatto per contenitori con capacità massima di 56 l, altezza di 150 mm e spessore della parete fino a 30 mm.

- Sistema di controllo preciso della temperatura per ottenere risultati di cottura ripetibili - intervallo di temperatura 5°C - 95°C, con precisione di impostazione fino a 0,1°C.
- Unità di visualizzazione della temperatura intercambiabile: °C o °F.
- Potente motore da 2000 W.
- Timer: da 1 min a 99h, con intervallo di 1 min.
- 3 modalità di lavoro: funzionamento continuo, funzionamento continuo con timer, funzionamento con tempo impostato.

codice	litri	V	W	mm	CBF
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 789,89



SFERE DI COTTURA SOTTOVUOTO - 500 PZ

- Realizzato in polipropilene.
- Riduzione dell'evaporazione e degli spruzzi d'acqua durante la cottura, con conseguente riduzione della perdita di calore.
- Aiuta a tenere sotto acqua i sacchetti sottovuoto.
- Può essere utilizzato a temperature fino a 110 °C.
- Diametro sfera: ø20 mm.
- Imballato per 500 pezzi in una comoda borsa per un facile trasporto.

codice	mm	CBF
551998	ø20	35,85

NEW



551998



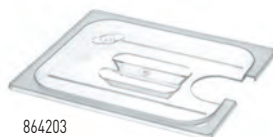


222645

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	CBF
222645	230	1200	65x120x(H)340	292,38



864203



COPERCHI PER CONTAINER GASTRONORM CON APERTURA PER SOUS VIDE

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

codice	GN	mm	CBF
864210	GN 1/2	265x325	29,25
864203	GN 1/1	530x325	25,65



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.
- WiFi 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	CBF
222638	230	1500	165x119x(H)285	538,05



VIDE 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.

222997



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	CBF
222997	230	2200	140x190x(H)276	872,50



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	CBF
864234	GN 1/2	265x325	18,98
864227	GN 1/1	530x325	28,38



864234





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.
- 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	CHF
221761	230	1400	210x380x(H)320	809,15
517123	Set: vasca e accessori per HENDICHEF			174,40

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

Set per la cottura a vapore da 3 pezzi;
comprende:

- Vaschetta per la cottura a vapore in polimero antiaderente da 4,5 litri, montata sulla pentola - per una cottura a vapore veloce
- Coperchio per raddoppiare l'area di lavoro
- Coperchio per ridurre l'eccesso di vapore in modo che il cibo mantenga tutto il suo aroma e la sua croccantezza



Il coperchio trasparente in policarbonato con sensore di avvio consente di controllare il processo senza aprirlo



2 tipi di coperture: HOT COVER per la lavorazione di alimenti caldi e COLD COVER per la lavorazione di alimenti freddi



Agitatore per piatti bolliti



Agitatore per piatti bolliti con coltello a 4 lame in acciaio inox temprato di classe AISI 420 con disposizione 3D



Disco trit tutto a 2 funzioni - con 13 denti; opzione affettatura



Pentola multifunzione da 4,5 litri (capacità di lavoro 3 l) con elemento riscaldante ad alta potenza in acciaio inox di alta qualità resistente agli acidi (tecnologia AISI 304)



Spatola in silicone resistente all'abrasione e alla temperatura



Misurino per un dosaggio preciso



Bilancia integrata (al quarzo) da 5 g a 5 kg con funzione di tara

Alloggiamento del motore - in materiale antivibrante; la tecnologia SLIDE LOCK impedisce il movimento incontrollato sul piano di lavoro (materiale dell'alloggiamento - ABS)



Display a colori per la visualizzazione di funzioni e parametri: TFT





PISTOLA AFFUMICATRICE - INFUSORE DI FUMO A 3 VELOCITÀ

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

code	mm	CBF
199640	215x70x(H)160	1003/45



RECHARGEABLE
BATTERY



199640





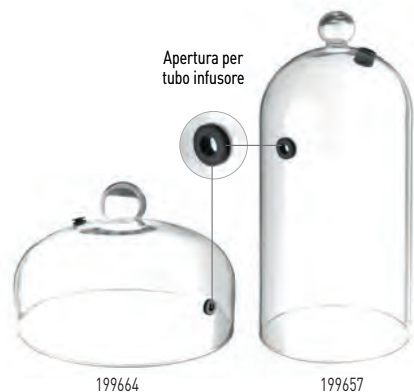
199992

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.
- 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	CBF
199992	90x54x(H)122	32,85



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	CBF
199664	Campana per piatti	ø260x(H)174	103,98
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	CBF
199978	ø275x(H)140	26,65



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

codice	quantità	mm	CBF
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, wiskey 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!

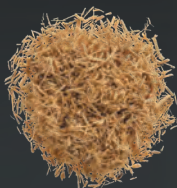
Nella nostra offerta troverai un delicato aroma e due tipologie di trucioli: fini e medi.

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

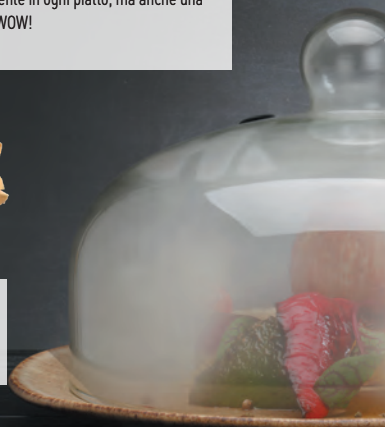


Piccole scaglie per affumicare

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



Scaglie per affumicare



QUERCIA



FAGGIO







AGRUMI



PESCA



MANDORLA

			QUERCIA	FAGGIO	AGRUMI	PESCA	MANDORLA
Trucioli finissimi		codice	199787	199183	199213	199237	199220
		peso	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
		CHF	8,80	8,80	8,80	8,80	8,80
Piccole scaglie per affumicare		codice	199282	199275	199305	199329	199312
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		CHF	14,88	14,88	14,88	14,88	14,88
Scaglie per affumicare		codice	199374	199367	199398	199411	199404
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		CHF	14,20	14,20	14,20	14,20	14,20
Scaglie grandi		codice	199466	199459	199480	199503	199497
		peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		CHF	30,35	30,35	30,35	30,35	30,35

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.



OLIVA



VINO ROSSO



WHISKY



COGNAC

codice	199190	199244	199251	199268
peso	450 g	450 g	450 g	450 g
CHF	8,80	8,80	8,80	8,80

codice	199299	199336	199343	199350
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
CHF	14,88	14,88	14,88	14,88

codice	199381	199428	199435	199442
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
CHF	14,20	14,20	14,20	14,20

codice	199473	199510	199527	199534
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
CHF	30,35	30,35	30,35	30,35



199794

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)	CHF
199794	1.35	64,95





Guarda il video



240410



240403

CUOCIRISO CON FUNZIONE VAPORE PROFI LINE

- 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	CBF
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	66,98

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	CBF
240403	5.4	230	1950	513x422x(H)775	258,05



930830

TAPPETINO ANTIADERENTE PER CUOCIRISO

- Per cuociriso HENDI 240403.

codice	CBF
930830	7,80



La pentola
interna
è rimovibile



240441

CUOCIRISO 4.2 L KITCHEN LINE

- 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	CBF
240441	4.2	230	1550	391x372x(H)315	138,86



240458

CUOCIRISO 10 L KITCHEN LINE

- 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	CBF
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	228,26



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	CBF
264119	230	2000	610x450x(H)275	350,35



264126

SALAMANDRA GN 1/1

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Possibilità di posizionare un vassoio GN 1/1 nella camera (non incluso nel set).
- Elemento riscaldante sulla parte superiore della camera.
- Possibilità di posizionare la griglia su 4 diversi livelli di altezza.
- Montabile a parete senza staffe aggiuntive per risparmiare spazio in cucina.
- Dotato di termostato, timer fino a 30 min e spia luminosa.
- Regolazione fluida e ininterrotta: garantisce un'impostazione precisa dei parametri di riscaldamento.
- Intervallo di temperatura: 50-300 °C.
- Grado di protezione in ingresso: IPX4 - protezione contro gli schizzi d'acqua.
- Accessori inclusi nel set:
 - griglia con 2 impugnature isolate,
 - vassoio raccoglibriciole.

codice	V	W	mm	CBF
264126	230	2850	770x485x(H)305	422,50



264300

SALAMANDRA

- Ideale per casseruole, grigliare e riscaldare i piatti.
- Controllo della temperatura: 50°-300°C.
- Con elemento riscaldante superiore.
- Dotato di termostato, timer da 30 minuti e spia luminosa.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Fornito con: griglia con maniglie e vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 646x408x(A)337 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.

codice	V	W	mm	CBF
264300	230	3600	800x633x(H)453	642,20



SI RISCALDA
IN **10s**

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.



codice	V	W	mm	CBF
264409	230	3645	765x490x(H)315	538,05



SALAMANDRA AL QUARZO MAXI GN 1/1

- Salamandra con 9 resistenze al quarzo per un riscaldamento veloce, grill e gratinatura.
- Protezione in acciaio dei riscaldatori contro il danneggiamento.
- Carcassa in acciaio inox.
- Due griglie cromate 530x340 mm e due maniglie amovibili.
- Due livelli per posizionamento verticale di ogni griglia a distanza di 70 e 45 mm.
- Riscaldatori su 3 livelli indipendenti.
- Timer: si accende fino a 15 min o in continuo.
- Cavo 1.3 m senza spina incluso.

codice	V	W	mm	CBF
264331	400	4500	682x528x(H)455	1 038,86



264331



Con 9 riscaldatori al quarzo per un riscaldamento più rapido





264607

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	CBF
264607	230	2800	485x525x(H)537	808,05



264706

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	CBF
264706	230	3600	619x500x(H)525	989,58

**NEW****TOSTAPANE A 4 FETTE**

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile, satinato e lucido.
- Manopole in ABS, pulsanti e pedali in PP (polipropilene).
- 4 slot di tostatura extra ampi, 2 zone di riscaldamento (2 slot ciascuno), 2 vassoi raccoglibriciole rimovibili.
- Leva ad alto sollevamento per rimuovere facilmente i toast.
- Capacità di 4 fette di pane alla volta.
- 7 livelli di tostatura regolati con manopole: ogni zona di riscaldamento può essere impostata in modo diverso.
- 3 programmi preimpostati: tostatura, scongelamento, riscaldamento.
- 3 tasti funzione per ciascuna zona di riscaldamento: scongelamento, riscaldamento, espulsione/annullamento.



261187

codice	V	W	mm	CBF
261187	240	1500	295x335x(H)180	98,95



262214

TOSTAPANE CON 6 PINZE

- su 2 livelli con 6 pinze per tostapane - acciaio inossidabile.
- Tubi al quarzo a infrarossi per un riscaldamento rapido, la temperatura può raggiungere il massimo entro 30 secondi.
- I tubi si raffreddano in pochi secondi.
- Interruttore per selezionare diversi gruppi di riscaldamento.
- Timer meccanico da 15 minuti con campanello.
- 6 pinze per tostapane incluse.

codice	V	W	mm	CBF
262214	230	3000	450x390x(H)400	202,20



262801

PINZA PER TOAST

codice	mm	CBF
262801	100x340x(H)64	15,95



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	CBF
261163	230	1200	215x300x(H)270	229,35



PINZA PER TOSTAPANE

- Da utilizzare con il tostapane per sandwich HENDI 261163.
- Dotato di maniglie isolate in resina PF.

codice	mm	CBF
921500	180x60x(H)180	42,98



261163



921500



261200

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	CBF
261200	230	1340	288x368x(H)410	588,98



261309



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	CBF
261309		230	2240	418x365x(H)390	678,95
261354	Nero	230	2240	418x368x(H)415	882,80

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	CBF
239605	230	1600	ø620x(H)170	118,38
239506	230	1400	ø400x(H)190	58,88



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	CBF
239599	18,88



239605



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	CBF
265109	230	135	255x187x(H)330	202,30



222805

AFFETTATRICE MANUALE PER SALSICCE

- Con piedini a ventosa per una buona stabilità.
- Lame seghetate di alta qualità.
- Facile da pulire.
- 11 fette.

codice	mm	CBF
222805	275x170x(H)235	182,48



630716

TAGLIA SALSICCIA

codice	mm	CBF
630716	(L)200	12,48





GRILL ROTANTE PER SALSICCE - UNA ZONA

- 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.



14 rulli
1480 W
230 V



268506



268704



268605



268735

codice	-	V	W	mm	CBF
268506	7 rulli	230	740	525x365x(H)176	350,35
268605	9 rulli	230	940	520x425x(H)175	388,85

codice	-	V	W	mm	CBF
268704	11 rulli	230	1180	530x525x(H)180	592,40
268735	14 rulli	230	1480	520x650x(H)176	688,00



268742

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	CBF
268551	7 (268506)	470x325x(H)240	87,95
268612	9 (268605)	470x401x(H)250	98,95
268711	11 (268704)	470x477x(H)250	107,35
268742	14 (268735)	470x591x(H)250	128,05

SCALDAWÜRSTEL



240502

SCALDAWÜRSTEL ELETTRICO KITCHEN LINE 10 LITRI

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

codice	V	W	mm	CBF
240502	230	1000	405x290x(H)254	188,98



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	CBF
265000	230	450	280x282x(H)387	302,25

TERMOSISTEMA



201107

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	CBF
201107	4.2	230	200	254x310x(H)312	298,25



Funziona anche
senza acqua



201206

TERMOSISTEMA 2

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

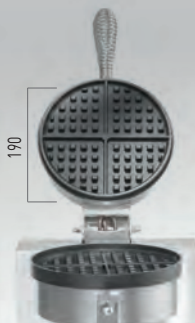
codice	litri	V	W	mm	CBF
201206	8.4	230	400	496x310x(H)312	599,85





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 di alluminio smaltato.
- Le cialde misurano 190 mm e sono spesse fino a 23 mm.
- La temperatura può essere impostata tra i 50 e i 210 gradi centigradi.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.



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 di alluminio smaltato.
- 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	CBF
212189	230	1550	390x378x(H)229	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	CBF
212165	230	1750	314x417x(H)229	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.

S.S.
stainless steel



212103

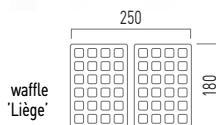
212127

212134

PIASTRA PER WAFFLE 'LIÈGE'

- Modello Liège per 2 waffle quadrati 4x6.

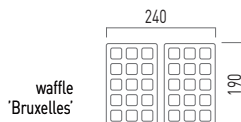
codice	V	W	mm	CBF
212103	230	1500	330x360x(H)561	383,96



PIASTRA PER WAFFLE 'BRUXELLES'

- Modello Bruxelles per 2 waffle quadrati 3x5.

codice	V	W	mm	CBF
212127	230	2200	330x520x(H)560	383,96



PIASTRA PER WAFFLE CUORE

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

codice	V	W	mm	CBF
212134	230	2200	330x543x(H)550	383,96





212028

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	CBF
212028	230	3000	458x520x(H)165	323,88



525197

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	CBF
525197	10,35



282755



282731

**COPERTURA PER MACCHINA ZUCCHERO FILATO**

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

code	mm	CBF
282755	ø520x(H)350	107,85

**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	CBF
282731	230	1200	520x520x(H)480	422,50



RISCALDATORE NACHOS

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile e vetro temperato.
- Camera interna realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, con luce LED.
- Sul retro: 2 porte incernierate, con maniglia.
- Dotato di vassoio per la raccolta delle briciole.
- 1 interruttore di alimentazione e 1 interruttore luce.
- Temperatura di riscaldamento massima: 58 °C.
- Carico massimo: 35 l.
- Classificazione impermeabile: IPX3.

codice	V	W	mm	C&F
282779	230	500	400x344x(H)525	338,26



282779



BAGNOMARIA PER SALSE 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	litri	V	W	mm	CBF
558126	3	230	900	ø180x(H)502	649.98



<90 °C

558126



PALETTA PER PATATE FRITTE E NACHOS

- Con manico staccabile, apertura 75mm.

codice	mm	CBF
642566	233x205	12,20



642566





282748



282762

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	CBF
282762	Nero	230	1500	574x420x(H)778	587,80
282748	Rosso	230	1500	574x420x(H)778	587,80

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



562017



PICCOLA

codice	litri	mm	CBF
562000	0.125	(L)187	2,00
562017	0.25	(L)250	3,48
562079	0.65	(L)330	7,80



FONTANA DI CIOCCOLATO

- Realizzato in acciaio.
- Con funzione di riscaldamento fino a 150 °C.
- Capacita' minima 1 kg.
- Capacita' massima 8 kg.
- Con interruttori separati per motore ed elemento riscaldante.



Fontana per cioccolata
a 3 livelli



Fontana di cioccolata
a 5 livelli



Fontana di cioccolata
a 6 livelli

codice	274101	274156	274163
controllo della temperatura	45°C	110°C	150°C
capacita' minima	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacita' massima	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensioni	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
potenza/tensione	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€HF	87,95	538,60	848,80





pagina 384



pagina 177



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



252

pagina 142



pagina 112

NEW

S.S.
stainless steel



250167



250174

RISCALDATORE PIATTI SINGOLO

- Alloggiamento, ripiani ed elementi riscaldanti in acciaio inossidabile.
- Per circa 72 pezzi di piatti da cena da ø24 cm (40 - ø33 cm).*
- Con 3 ripiani rimovibili e non regolabili: altezza 10 mm e larghezza 340 mm.
- Distanza tra i ripiani: 120 mm.
- Temperatura regolabile da 30°C a 85°C.
- Porta con guarnizione magnetica.
- Interruttore di accensione/spengimento con spie.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni.
- Il riscaldatore di piastre doppio è disponibile anche su HENDI - codice: 250174.

* I numeri forniti sono indicazioni generali e possono variare in base alle dimensioni, all'altezza e al peso delle piastre utilizzate.

codice	V	W	mm	CBF
250167	230	400	393x571x(H)766	587,80

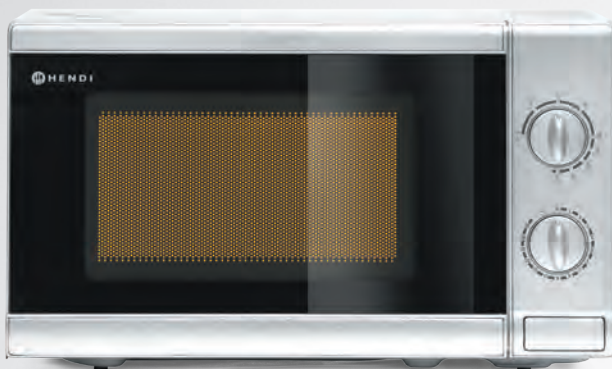
RISCALDATORE PIATTI DOPPIO

- Alloggiamento, ripiani ed elementi riscaldanti in acciaio inossidabile.
- Per circa 108 pezzi di piatti da cena da ø24 cm (64 - ø33 cm).*
- Con 3 ripiani rimovibili e non regolabili: altezza 10 mm e larghezza 340 mm.
- Distanza tra i ripiani: 120 mm.
- Temperatura regolabile da 30°C a 85°C.
- Porta con guarnizione magnetica.
- Interruttore di accensione/spengimento con spie.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni.
- È disponibile anche il riscaldatore di piastre singolo - codice: 250167.

* I numeri forniti sono indicazioni generali e possono variare in base alle dimensioni, all'altezza e al peso delle piastre utilizzate.

codice	V	W	mm	CBF
250174	230	800	735x589x(H)766	882,80





281710

MICROONDE CON GRILL 700 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 mm, 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	CBF
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	199,88



281352

MICROONDE CON GRILL 1000 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 mm, capacità 25 l;
 - facile da pulire;
 - nessun logorio dei piatti grazie ai bordi arrotondati;
 - fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
 - scongelamento;
 - 6 programmi a tempo suggeriti per la preparazione di piatti/bevande selezionati;
 - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico;
- Potenza microonde: 1000 W.
- Adatto per piatti rotondi (fino a $\varnothing 320$ 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	CBF
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	506,80





281444

MICROONDE PROGRAMMABILE 1000 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 mm, 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	CBF
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	582,25



281369

MICROONDE PROGRAMMABILE 1800 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	CBF
281369	230	3000	572x520x(H)363	1 289,95





281376

MICROONDE PROGRAMMABILE, CON PORTA USB 1800 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	litri	V	W	mm	CBF
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 393,50



codice	281710	281352	281444	281369	281376
CUCINA E PROGRAMMAZIONE					
Controllo	elettromeccanico	elettromeccanico	elettronico	elettronico	elettronico
Numero di programmi/fasi	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Numero di livelli di potenza	9	1	4	4	10
Tempo massimo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD					
Sorgente a microonde	antenna magnetron superiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore
Numero di magnetron	1	1	1	2	2
Filtro dell'aria	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Porta USB	-	-	-	-	Sì
Accessori aggiuntivi	Sì - griglia	-	-	-	-
DIMENSIONI					
Dimensioni	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensioni camera	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Volume	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diametro massimo piastre	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRI TECNICI					
Potenza in ingresso	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potenza di uscita	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Voltaggio	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
CHF	199,76	506,88	588,25	1 288,95	1 893,50

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	CHF
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 890,75



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.
- Forno 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	CHF
225929	230	3000	625x585x(H)590	2 129,40

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

- Adatto per 225929.

codice	mm	CHF
224823	580x390x(H)750	567,85



224823

S.S.
stainless steel

FORNI



227060

Watch the video



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.
- Fornito con 4 teglie.
- Supporto: 223468

codice	V	W	mm	CHF
227060	230	2670	595x595x(H)570	669,25

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	CHF
227077	230	2670	595x595x(H)570	845,00

Umidificazione diretta



ACCESSORI



801970

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	CHF
801970	433x338	24,30



943380

TEGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	CHF
943380	437x314x(H)8	18,90



223468

SUPPORTO PER FORNO H90 & H90S

- Adatto per forni H90 & H90S 227060, 227077.

codice	mm	CHF
223468	595x425x(H)700	538,75



FORNI A CONVEZIONE 429X345 MM

- Corpo e camera di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Porta in vetro, a 2 strati, con ventilazione per gravità, aperta dall'alto.
- 1 ventola non reversibile. EKF423NTUD - 1 ventola con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità (principale e ridotta).
- Dotato di timer.
- Vapore indiretto, manuale, controllato con un pulsante, senza spruzzare sui riscaldatori (contenitore posizionato dietro il deflettore).
- Raffreddamento dei comandi.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Luce LED.
- 219973 - Pannello di controllo touchscreen con icone colorate. Dotato di una porta USB per il caricamento dei dati HACCP. Programmabile: 99 programmi, ciascuno con 4 fasi.

NEW

219997



4x
429x345

codice	219980	219997	219973	225165
genere	convezione	con umidità	con umidità	multifunzionale
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico	pannello di controllo touchscreen	elettromeccanico
	-	Vapore indiretto, manuale, controllato con un pulsante, senza spruzzare sui riscaldatori	Vapore diretto - spruzzatura d'acqua direttamente sul ventilatore, controllato elettronicamente. 99 programmi,	8 modalità: cottura statica, cottura statica con convezione, cottura alla griglia, cottura alla griglia con convezione, cottura a convezione, scongelamento
termostato	100°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C	30°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C
interspazio tra le teglie	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensione esterna	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
numero di ventole	1 ventola, non reversibile.	1 ventola, non reversibile.	1 ventola con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità	1 ventola, non reversibile.
potenza/tensione	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
CHF	1 183,00	1 521,00	2 366,00	1 345,25
SUPPORTO				
codice	224670	224670	224670	224670
	6 coppie di guide per 435x345, dimensioni 540x460x700 mm			
CHF	385,30	385,30	385,30	385,30



FORNI DA PANETTERIA A CONVEZIONE CON UMIDITÀ 600X400 MM

- Corpo e camera di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Robuste guide per vassoi a L.
- Porta in vetro, a 2 strati, con ventilazione per gravità, aperta dall'alto.
- 2 ventole con funzione di retromarcia automatica. EKF411NTUD - 2 ventole con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità (principale e ridotta).
- Vapore diretto, 5 gradi (EKF411NUD), 10 gradi (EKF411NTUD)
- Raffreddamento dei comandi.
- Luce LED.
- 225523 - Dotato di una porta USB per il caricamento dei dati HACCP. Programmabile: 99 programmi, 4 fasi ciascuno.
- Protezione da surriscaldamento.
- Capacità camera: 4 vassoi GN 1/1 (non inclusi nel set).
- Classe di impermeabilità: IPX 3.
- Intervallo di temperatura: da 100 °C a 260 °C.
- Funzione di preriscaldamento fino a 180 °C.

NEW



225523



4x
600x400

codice	225516	225523
genere	con umidità	con umidità
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico
	Vapore diretto, 10 gradi, controllato elettronicamente.	Vapore diretto, 5 gradi, regolato con una manopola
termostato	100°C fino a 260°C	100°C fino a 260°C
interspazio tra le teglie	73 mm	83 mm
dimensione esterna	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
numero di ventole	2 ventole con funzione di retromarcia automatica, con 2 velocità	2 ventole con funzione di retromarcia automatica
potenza/tensione	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
CHF	2 197,00	2 913,55
SUPPORTO		
codice	224434	224434
	6 paia di guide per 600x400, dimensioni 760x520x700 mm	
CHF	574,60	574,60



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE CONTROL 5 X GN 2/3

→ 55 cm ←

**EXTRA
COMPATTO**
SOLO 55 CM



NEW

5x

GN 2/3

codice	219911
interspazio tra le teglie	80 mm
dimensione esterna	550x754x(H)662 mm
numero di ventole con retromarcia	1
termostato	100-270°C
potenza/tensione	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
CHF	2 636,40
SUPPORTO	
codice	237977
	6 paia di guide per GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
CHF	709,80

- Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile AISI 304.
- La camera del forno è realizzata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- La porta in vetro è fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità nel mezzo.
- Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°.
- La porta incernierata sul lato destro (possibilità di ordinare una versione incernierata a sinistra dalla fabbrica) non può essere modificata dopo l'acquisto.
- La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia.
- Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione.
- Camera dotata di illuminazione a LED per una visione chiara del processo.
- Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico.
- Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello.
- Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4 - versioni elettriche.
- È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema di scarico.

Funzionamento:

- La temperatura può essere impostata da 100°C a 270°C.
- Il timer può essere impostato fino a 120 minuti, è possibile un funzionamento continuo.
- Cucina/cuoce in 2 modalità: convezione, convezione-vapore (combi).
- Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 5 fasi, controllato elettronicamente.

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE TOUCH 5 X GN 2/3



→ 55 cm ←

**EXTRA
COMPATTO**
SOLO 55 CM

NEW

5x
GN 2/3

codice	219942
interspazio tra le teglie	80 mm
dimensione esterna	550x754x(H)662 mm
numero di ventole con retromarcia	1
termostato	30-270°C
potenza/tensione	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
CHF	3 346,20
SUPPORTO	
codice	237977
	6 paia di guide per GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
CHF	709,80

- Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile AISI 304.
- La camera del forno ha angoli arrotondati per una facile pulizia.
- La porta in vetro è fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità nel mezzo.
- Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°.
- La porta incernierata sul lato destro, (possibilità di ordinare una versione incernierata a sinistra dalla fabbrica) non può essere modificata dopo l'acquisto.
- La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia.
- Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione.
- Camera dotata di illuminazione a LED per una visione chiara del processo.
- Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico.
- Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello.
- Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno.
- Dotato di Airflow®, il deflettore riprogettato (cofano della ventola) migliora la circolazione dell'aria garantendo i migliori risultati indipendentemente da dove il cibo viene inserito nel forno.
- Dotato anche di Humid®, il sistema idrico alimenta l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo livelli di umidità elevati e riducendo al contempo il consumo di acqua.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema fognario.
- Raccordo acqua: 3/4", uscita scarico: ø30 mm, con scarico nella camera.

Funzionamento e programmi:

- Ampio pannello di controllo con schermo da 7 pollici.
- La temperatura può essere impostata da 30°C a 270°C.
- Il timer può essere impostato fino a 11 ore, 59 min, funzionamento continuo possibile.
- Cucina/cuoco in 3 modalità: convezione, vapore, convezione-vapore (combi).
- Potenza ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza.
- Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 10 fasi (0-100%), controllato elettronicamente.
- Sicuro fino a 100 ricette, ciascuna con un massimo di 10 passaggi.
- Offre una cottura multilivello, possibilità di preparare vari piatti nelle stesse condizioni, con tempi di programmazione diversi.
- Funzione di preriscaldamento: preriscaldamento a 30 °C superiore alla temperatura impostata.
- Funzione di mantenimento: mantiene automaticamente il cibo in condizioni di servizio al termine del programma di cottura.
- Funzione mobile -mantiene la temperatura e il livello di umidità corretti dei piatti fino a quando non vengono serviti.
- Funzione di raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per essere pronti ad avviare una nuova procedura che richiede una temperatura inferiore.
- Funzione Proofer: e' possibile utilizzare il forno per mantenere l'impasto a una temperatura e umidità perfette.
- Porta USB: consente di caricare e scaricare facilmente ricette e dati HACCP.
- Avvio ritardato: programma un avvio ritardato fino a 24 ore.
- Con la sonda per la cottura delta-t, si può preparare ogni piatto alla perfezione monitorando la temperatura all'interno dei piatti.

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE CONTROL

FORNI



NEW



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

codice	219928	219935
interspazio tra le teglie	68 mm	68 mm
dimensione esterna	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
numero di ventole con retromarcia	2	2
potenza/tensione	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
CHF	3 778,85	5 374,20
SUPPORTO		
codice	229521	220795
dimensione	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paia di guide per GN 1/1	
CHF	845,00	777,40

- Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile AISI 304.
- La camera del forno e' realizzata con angoli arrotondati per una facile pulizia.
- La porta in vetro è fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità nel mezzo.
- Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°.
- La porta incernierata sul lato destro (possibilità di ordinare una versione incernierata a sinistra dalla fabbrica) non può essere modificata dopo l'acquisto.
- La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia.
- Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione.
- Camera dotata di illuminazione a LED per una visione chiara del processo.
- Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico.
- Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello.
- Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4 - versioni elettriche.
- È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema di scarico.

Funzionamento:

- La temperatura può essere impostata da 100°C a 270°C.
- Il timer può essere impostato fino a 120 minuti, è possibile un funzionamento continuo.
- Cucina/cuoce in 2 modalità: convezione, convezione-vapore (combi).
- Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 5 fasi, controllato elettronicamente.

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE CONTACT



SISTEMA DI PULIZIA INCLUSO



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

NEW

codice	219959	219966
interspazio tra le teglie	68 mm	68 mm
dimensione esterna	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
numero di ventole con retromarcia	2	2
potenza/tensione	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
CHF	5 644,60	7 402,20
SUPPORTO		
codice	229521	220795
dimensione	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 paia di guide per GN 1/1	
CHF	845,00	777,40

- Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile AISI 304.
- La camera del forno ha angoli arrotondati per una facile pulizia.
- La porta in vetro è fredda al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione a gravità nel mezzo.
- Lo sportello è dotato di un blocco di posizione che lo mantiene aperto a 60°, 90°, 120° e 180°.
- La porta incernierata sul lato destro, (possibilità di ordinare una versione incernierata a sinistra dalla fabbrica) non può essere modificata dopo l'acquisto.
- La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia.
- Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione.
- Camera dotata di illuminazione a LED per una visione chiara del processo.
- Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico.
- Vassoio di raccolta per la condensa con uno scarico nello sportello.
- Piedi regolabili per garantire un posizionamento orizzontale del forno.
- Dotato di Airflow, il deflettore riprogettato (cofano della ventola) migliora la circolazione dell'aria garantendo i migliori risultati indipendentemente da dove il cibo viene inserito nel forno.
- Dotato anche di Humid+, il sistema idrico alimenta l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo livelli di umidità elevati e riducendo al contempo il consumo di acqua.
- Grado di protezione dall'acqua: IPX4.
- È necessario il collegamento all'elettricità, all'acqua trattata, al sistema fognario.
- Raccordo acqua: 3/4", uscita scarico: ø30 mm, con scarico nella camera.

Funzionamento e programmi:

- Ampio pannello di controllo con schermo da 7 pollici.
- La temperatura può essere impostata da 30°C a 270°C.
- Il timer può essere impostato fino a 11 ore, 59 min, funzionamento continuo possibile.
- Cucina/cuoco in 3 modalità: convezione, vapore, convezione-vapore (combi).
- Potenza ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza.
- Vapore generato spruzzandolo direttamente sulla ventola, impostato in 10 fasi (0-100%), controllato elettronicamente.
- Sicuro fino a 100 ricette, ciascuna con un massimo di 10 passaggi.
- Offre una cottura multilivello, possibilità di preparare vari piatti nelle stesse condizioni, con tempi di programmazione diversi.
- Funzione di preriscaldamento: preriscaldamento a 30 °C superiore alla temperatura impostata.
- Funzione di mantenimento: mantiene automaticamente il cibo in condizioni di servizio al termine del programma di cottura.
- Funzione mobile -mantiene la temperatura e il livello di umidità corretti dei piatti fino a quando non vengono serviti.
- Funzione di raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per essere pronti ad avviare una nuova procedura che richiede una temperatura inferiore.
- Funzione Proofer: è possibile utilizzare il forno per mantenere l'impasto a una temperatura e umidità perfette.
- Porta USB: consente di caricare e scaricare facilmente ricette e dati HACCP.
- Avvio ritardato: programma un avvio ritardato fino a 24 ore.
- Con la sonda per la cottura delta-t, si può preparare ogni piatto alla perfezione monitorando la temperatura all'interno dei piatti.



FORNI



GUANTI DA FORNO

I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione individuale certificati e sono conformi ai requisiti del REGOLAMENTO (UE) 2016/425 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del

9 marzo 2016 sui dispositivi di protezione individuale e che abroga la Direttiva 89/686/CEE del Consiglio. Il regolamento definisce le categorie di pericolo da I a III e per ciascuna categoria sono specificati metodi e requisiti di certificazione. I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione di categoria II.

Sono marcati CE come dispositivi di protezione individuale certificati.

Tutti i nostri guanti soddisfano i requisiti della norma generale

EN 420 Guanti protettivi - Requisiti generali e metodi di prova.

Forniscono: protezione termica secondo EN 407 Guanti di protezione

e altra protezione delle mani contro i rischi termici (calore e/o incendio);



11 XX XX

Protezione contro i rischi termici. I guanti che proteggono contro i rischi termici sono contrassegnati da un pittogramma e da numeri che descrivono il grado di protezione fornito, ad es.:

- La prima cifra indica il comportamento alla combustione, la seconda la resistenza al calore di contatto, la terza la resistenza al calore di convezione e la quarta resistenza al calore radiante, la quinta resistenza a piccoli schizzi di metallo fuso, la sesta resistenza a grandi schizzi di metallo fuso.



TAPPETINI PER FORNO, COTONE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

codice	quantità	mm	CHF
556603	2	(L)350	14,80



556603



TAPPETINI PER FORNO, FIBRA DI VETRO - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

codice	quantità	mm	CHF
556627	2	(L)360	29,70



556627



MUFFOLE PER FORNO - 2 PEZZI

- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.

codice	quantità	mm	CHF
556610	2	(L)380	19,60



556610



TEGLIE DA FORNO CONVECTOMAT CLASSIC®



Bordo esterno da 20 mm su tutti e quattro i lati
– consente di posizionare il vassoio negli espositori di vendita di prodotti "direttamente dal vassoio"

Rivestimento antiaderente

il rivestimento effetto marmo impedisce al cibo di attaccarsi; cuoce con il 90% di grasso/olio in meno

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

La struttura robusta previene la deformazione.

Il vassoio è posizionato saldamente nelle guide della camera del forno ed è resistente alle deformazioni

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



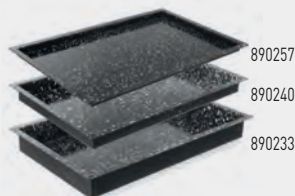
Il vassoio ha angoli

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



890356

890349



890257

890240

890233

VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3.

codice	GN	mm	CHF
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	47,00
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	54,05

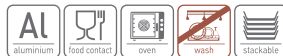
VASSOIO CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1.

codice	GN	mm	CHF
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	55,40
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	59,45
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	64,85



VASSOI IN ALLUMINIO GN1/1 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT

- Realizzato in alluminio.
- Superficie rifinita con rivestimento in PTFE antiaderente.
- Dimensioni: GN 1/1.
- Adatto per l'uso in forno a una temperatura massima di 200 °C.
- Non lavabile in lavastoviglie.



NEW



808825



808832

PIASTRA GRIGLIA, CONVECTOMAT GRILLPLATE SCANALATO

- Realizzato in fusione di alluminio.
- Spessore: 9 mm.

codice	mm	CHF
808825	530x325x(H)15	134,50

GRIGLIA PER GRILL CONVECTOMAT GRILL

- 24 nervature, spessore 9 mm.
- Spazio tra le costole: 13 mm.

codice	mm	CHF
808832	530x325x(H)15	114,90



808849



808863

VASSOIO PER FORNO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT ROAST

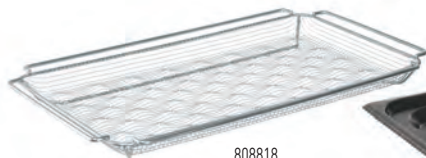
- Dimensioni interne: 470x260 mm.
- Cerchio leggermente piatto e largo: impedisce all'olio di fuoriuscire.

codice	mm	CHF
808849	530x325x(H)17	65,55

VASSOIO DA FORNO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Cerchio stretto su tutti i lati.
- Dimensioni interne: 505x300 mm.

codice	mm	CHF
808863	530x325x(H)10	64,85



808818



808856

CESTELLO DA FORNO PER PATATINE FRITTE, CONVECTOMAT FRY ONDULATO

- Mesh realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- Telaio e manici in acciaio inossidabile.
- Fondo ondulato per evitare che aderisca.
- Dimensioni rete: 7x7 mm.
- Superficie di cottura: circa 450x255 mm.
- Resistente alla temperatura fino a 200 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
808818	530x325x(H)40	53,40

VASSOIO PER UOVA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 stampi ideali per uova fritte, pancake, omelette.
- Gli stampi misurano ø11 cm in alto, ø8 cm in basso e sono profondi 2 cm.

codice	mm	CHF
808856	530x325x(H)26	50,70

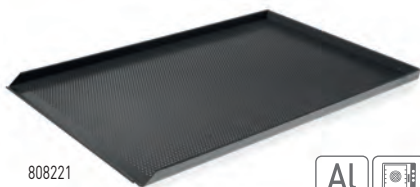


808429

**TEGLIA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI**

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	CHF
808429	325x530x(H)10	58,80



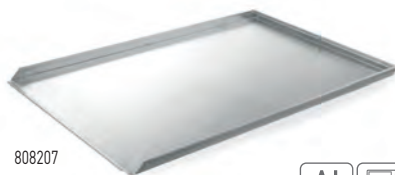
808221

**VASSOIO PERFORATO**

- Con strato in Teflon™ antiaderente.

- Con tre bordi

codice	mm	CHF
808221	600x400	80,45

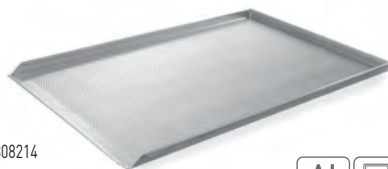


808207

**VASSOIO**

- Con tre bordi.

codice	mm	CHF
808207	600x400x(H)20	36,45



808214

**VASSOIO PERFORATO**

codice	mm	CHF
808214	600x400x(H)20	41,25

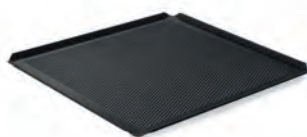


808405

**TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI**

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

codice	mm	CHF
808405	530x325x(H)10	60,15

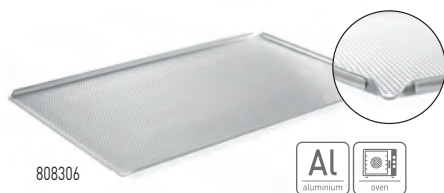


808412

**TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI**

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

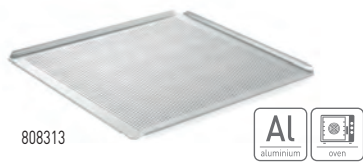
codice	mm	CHF
808412	354x325x(H)10	60,15



808306

TEGLIA FORATA GN 1/1 CON 4 BORDI

codice	mm	CHF
808306	530x325x(H)10	31,05



808313

TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

codice	mm	CHF
808313	354x325x(H)10	29,05



808238

VASSOIO PER BAGUETTES

- Forato.
- Per 5 baguettes.

codice	mm	CHF
808238	600x400	90,55



809273

TEGLIA GASTRONORM GN 2/3

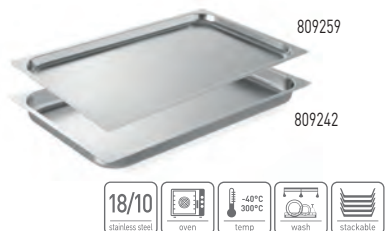
codice	mm	CHF
809280	354x325x(H)20	23,65
809273	354x325x(H)40	25,65



809150

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

codice	GN	mm	CHF
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	76,40



809259

809242

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

codice	GN	mm	CHF
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	32,15
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	37,80



805558

805541

805534

**TEGLIA ANTIADERENTE**

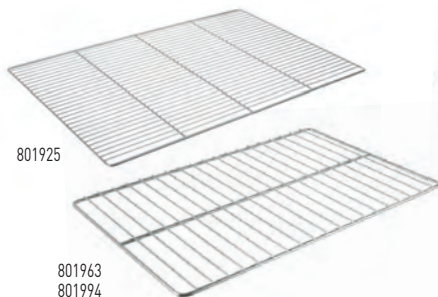
codice	GN	mm	CHF
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	60,15
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	67,55
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	73,70



801932

**GRIGLIA GASTRONORM**

codice	mm	CHF
801932	354x325	29,70



801925

801963
801994**GRIGLIA**

codice	-	mm	CHF
801925	Griglia trasversale	600x400	33,75
801963	Cromata	600x400	27,00
801994		600x400	57,45

801918
801956

801901

**GRIGLIA GASTRONORM**

codice	-	mm	CHF
801901	Acciaio AISI 304	530x325	28,35
801956	Griglia trasversale - cromata	530x325	25,65
801918	Acciaio 18/10	530x325	44,55



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 (400x279 mm) e 3 ganci per carne.

codice	V	W	mm	CHF
238486	230	1600	540x380x(H)725	439,40



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.
- La nostra offerta include trucioli a base di: - vino, whisky o botti di cognac. - legno di quercia, faggio, ulivo, agrume, mandorlo o pesco.

codice	-	peso (kg)	CHF
199411	pesca	0.7	14,20
199398	agrumi	0.7	14,20
199404	mandorlo	0.7	14,20
199428	vino rosso	0.7	14,20
199435	Whisky	0.7	14,20
199367	faggio	0.7	14,20
199442	Cognac	0.7	14,20
199374	quercia	0.7	14,20
199381	oliva	0.7	14,20



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	CHF
220306	230	1450	484x590x(H)190	202,10



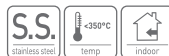
220306



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 410x420x(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.



FORNO DA PIZZA COMPATTO

- La camera è riscaldata da 2 elementi riscaldanti; uno sopra e uno sotto la camera.

codice	V	W	mm	CHF
220290	230	2000	580x560x(H)275	466,45

Fondo della camera
foderato con pietra



Le porte
si aprono in avanti



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	CHF
220283	230	3000	580x560x(H)435	591,50

Il timer può essere
impostato fino a 120 min



FORNO PIZZA BASIC

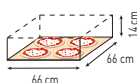
- Struttura e frontale in acciaio inossidabile, isolato con lana di roccia.
- Pannello di controllo analogico con controlli individuali per ogni elemento riscaldante, due elementi per camera del forno.
- Ogni camera del forno è dotata di mattoni refrattari,

un termometro e una luce.

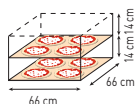
- I modelli con 2 camere hanno pannelli di controllo completamente separati per ogni camera del forno.
- Intervallo di temperatura: da 50 °C a 500 °C.




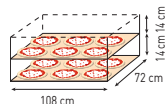
226698



 **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
CHF	1 480,45	2 501,20	4 049,25

SUPPORTO PER FORNO

codice	226797	227107	227107
dimensione	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
CHF	517,15	534,05	534,05





SPIANATRICI ELETTRICHE

- Perfette per la laminazione a freddo della pasta della pizza, sfoglia e per gnocchii.
- Due serie di rulli regolabili modellano la pasta in un disco di spessore costante.

- Le guide rulli separate assicurano un funzionamento semplice e sicuro.
- Diametro del disco di pasta stesa: 14 a 30 centimetri, spessore da 1 a 4 mm.



Pedale elettrico



Guarda il video



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
CHF	1 345,25	1 521,00	1 690,00



226827



Cilindro in acciaio

GRATTUGIA PER FORMAGGIO ELETTRICA

- Capacità di 30 chili all'ora.
- Funzionale e pratica, corpo stabile.
- Nonostante le dimensioni ridotte, il dispositivo offre prestazioni elevate.
- Ideale per grattugiare il formaggio parmigiano e altri formaggi a pasta dura.
- Motore protetto contro i sovraccarichi.
- Fornito con il contenitore per formaggio grattugiato da 1,3 L.
- Velocità: 1400 RPM.
- diametro del cilindro Ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

codice	-	V	W	mm	CHF
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	607,70

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.

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

- 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



226346

Con timer
integrato

Vasca in acciaio 18/10

MISCELATORE A SPIRALE CON TESTA E CIOTOLA FISSE

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	hp	CHF
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 656,20
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 926,60
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	2 291,65

MISCELATORE A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE E CIOTOLA RIMOVIBILE

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	hp	CHF
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 230,80
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 501,20
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	3 008,20



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	CHF
224830	210x193x(H)135	44,55

**MACCHINA PER PASTA ELETTRICA**

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm).
- Copertura dotata di interruttore di sicurezza.
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).

codice	V	W	mm	CHF
224847	230	70	256x213x(H)232	246,75



Guarda il video



224847

CASSETTE PER IMPASTO PIZZA

- In una pizzeria, una buona cassetta può essere un fattore decisivo tra fallimento e successo!
- I contenitori ermetici per impasti per pizza sono disponibili in una varietà di dimensioni e possono contenere da 4 a 12 panetti

per impasti per pizza.

- La facilità di conservazione, manipolazione e rimozione dei panetti dalla scatola la rende una soluzione perfetta per conservare l'impasto della pizza durante la lievitazione.

AMER★BOX

COME DOVREBBE ESSERE LA CASSETTA IDEALE PER LA PREPARAZIONE DELL'IMPASTO DELLA PIZZA?

A tenuta d'aria

Una delle caratteristiche più importanti a cui prestare attenzione è se il contenitore per la tenuta dell'impasto sia ermetico. Ciò impedisce all'impasto di seccarsi durante la fermentazione prolungata e rende l'impasto più facile da formare.

Impilabile

Durante la lievitazione e la fermentazione, necessitiamo conservare più panetti di impasto contemporaneamente. I contenitori impilabili occupano meno spazio in cucina. Anche i contenitori impilati sono più facili da maneggiare grazie alla loro stabilità.

Realizzati in materiale idoneo

I contenitori tradizionali italiani per la lievitazione dell'impasto sono realizzati in legno, ma i moderni box di plastica offrono diversi vantaggi. Sono ermetici e migliorano la forma e la struttura dei panetti di impasto. La giusta durata per la lievitazione dell'impasto crea la struttura necessaria che si traduce in un lavoro ottimale: l'impasto è più facile e veloce da allungare. Ciò non è possibile con contenitori metallici che interferiscono con il processo di lievitazione dell'impasto. Anche la superficie in plastica è liscia, il che impedisce ai panetti di impasto di attaccarsi e facilita la rimozione dalla scatola dopo la lievitazione.

Nessun bordo arrotondato

Speciali contenitori per impastare la pizza facilitano il taglio e la trazione dell'impasto senza deformarlo. I contenitori GN, utilizzati nelle cucine, hanno bordi arrotondati, rendendo così impossibile rimuovere i panetti di impasto senza distruggerne la forma.

Ecosostenibile

L'uso di contenitori ermetici e richiudibili riduce l'uso di fogli di alluminio, tradizionalmente utilizzati per coprire l'impasto durante la lievitazione. I contenitori di plastica sono resistenti e possono durare molti anni.



880975

NEW

CASSETTA PER PASTA PER PIZZA GN 1/1

- Realizzata in polietilene (HDPE), senza BPA.
- Destinato al trasporto/conservazione di impasti per pizza crudi.
- Angoli arrotondati - facili da pulire.
- Impilabile (senza coperchio).
- Resistenza termica: da -40 °C a 90 °C.

codice	mm	CHF
880975	530x325x(H)90	22,95
880982	coperchio	17,50

880968



880906



CASSETTA PER IMPASTO PIZZA 600X400

- Realizzata in polietilene alimentare, innocua per la salute umana.
- Mantiene la freschezza dell'impasto e la continuità del processo di lievitazione.
- Impilabile - con o senza coperchi.
- Coperchio venduto separatamente (880968).
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm int.	mm	CHF
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	17,50
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	19,30
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	21,30
880968		coperchio	600x400	14,80



**PALETTINO PER PIZZA ROTONDA**

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.
- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	CHF
617151		230x1200	44,55
617168	perforata	230x1200	52,70

**PALA PER PIZZA ROTONDA**

- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	CHF
617182		230x1200	51,05
617199	perforata	230x1200	59,45



617724

**PALETTINO PER PIZZA ROTONDA PERFORATA**

- Pala per Pizza rotonda perforata in alluminio anodizzato duro, che lo rende più resistente all'usura, resistente all'abrasione e alla corrosione.
- Con impugnatura scorrevole, che funge anche da protezione contro il calore.

codice	-	mm	CHF
618103	perforato	230x1200	97,30

**PALA PER PIZZA QUADRATA**

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.

codice	-	mm	CHF
617113		305x1320	49,95
617120		405x1320	59,45
617137	perforata	305x1320	63,50
617144	perforata	405x1320	81,05

PALETTA PER PIZZA

- Realizzato in legno durevole, resistente alla temperatura.
- Può essere usato per raccogliere o servire.

codice	mm	CHF
617724	535x305x(H)10	21,60



PALA PER PIZZA QUADRATA

codice	mm	CHF
617175	305x1320	56,75



PALA PIZZA, SQUADRATA

- Da utilizzare in pizzerie e ristoranti
- Manico lungo in legno
- Testa in alluminio
- Resistente al calore

codice	mm	CHF
617816	305x1320	32,40
618028	355x1320	37,80
617861	405x1320	43,20



SPAZZOLA PER FORNI PIZZA

- Spazzola in rame e manico in alluminio.

codice	mm	CHF
525593	(L)1320	37,80

SPAZZOLA PER FORNO PIZZA

- Spazzola in ottone.
- Manico in legno rimovibile.
- Con raschietto in acciaio.

codice	mm	CHF
525630	930x260	40,50



NEW

PALA PER CENERE

- Pala realizzata in acciaio inossidabile AISI 430.
- Manico realizzato in alluminio anodizzato.
- Impugnatura ergonomica in polipropilene.
- Con un foro appeso per una facile conservazione.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
618196	1320x215	57,45





PALA PIZZA CON MANICO CORTO, QUADRATA, PERFORATA

- Ideale per l'uso in spazi ristretti
- Realizzato in alluminio anodizzato
- Leggero e resistente
- Perforata per drenare la farina in eccesso
- Impugnatura corta
- Impugnatura in silicone non riscaldante

codice	mm	CHF
618073	300x660	51,30
618066	350x710	53,75



PALA PER PIZZA FORATA CON MANICO CORTO

- Realizzato in alluminio anodizzato duro, che lo rende più resistente all'usura, resistente all'abrasione e alla corrosione.
- Dotato di manico corto, ideale per spazi ristretti.
- Impugnatura in silicone all'estremità della maniglia che protegge dal calore.

codice	mm	CHF
618080	350x710	62,15
618097	300x660	58,10



PALA PIZZA QUADRATA CON MANICO CORTO

- Ideale per piccoli spazi
- Manico corto in legno
- Testa in alluminio
- Elevata resistenza termica

codice	mm	CHF
618035	305x660	28,35
618042	355x710	32,40
618059	405x760	39,90

* Le dimensioni del prodotto possono variare leggermente poiché artigianale



617700

PINZA PER TEGLIE

- Adatto per tutte le teglie pizza.

codice	mm	CHF
617700	[L]190	8,80

617731



PINZA PER TEGLIE

- Adatta a tutte le teglie pizza.

codice	mm	CHF
617731	[L]200	9,15



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	CHF
220306	230	1450	484x590x(H)190	202,10



220306

TAGLIERE PER PIZZA CON MANICO

- Realizzato in fibre di legno compresso.
- Resistente alla temperatura fino a 175 °C per 2 minuti, fino a 70 °C per 2 ore.
- L'alta pressione utilizzata durante la produzione rende le tavole più resistenti del legno normale.
- Nessuna manutenzione da effettuare (nessuna necessità di olio o candeggina).
- Maniglia con un foro per appendere.
- Si scurisce durante l'uso per un aspetto naturale.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
505533	ø305x(H)6	21,60
500040	ø356x(H)6	32,40
500057	ø406x(H)6	37,80



505533



SPESSORI PER PIZZA - 500 PEZZI

- Spaziatori da 35 mm.

codice	quantità	CHF
709900	500	18,90



709900

NEW MODEL



617014

ROTELLA PER PIZZA

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

codice	ø	L (mm)	CHF
617014	ø100	(L)230	9,15



617007

ROTELLA PER PIZZA

- Lama in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene.

codice	ø	L (mm)	CHF
617007	ø100	(L)230	6,45





design by
Robert Bronwasser



NEW

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

ROTELLA TAGLIA PIZZA ALTA RESISTENZA HENDI PIZZER

- HENDI PIZZER è uno strumento professionale per impieghi gravosi progettato dal rinomato designer olandese Robert Bronwasser: funzionale, ergonomico ed elegante.
- PIZZER è dotato di una lama grande e spessa di alta qualità che consente un taglio fluido di qualsiasi tipo di pizza. Che si tratti di una classica crosta sottile o di una padella spessa, HENDI PIZZER assicura un taglio rapido e senza sforzo.
- Il prodotto pesa 325 grammi, indicandone la resistenza e l'alta qualità.
- L'impugnatura è realizzata in polipropilene, mentre la lama e gli altri componenti sono realizzati in acciaio inossidabile AISI 304 affidabile, insieme formano una struttura solida con una lama estremamente efficace, in grado di gestire un uso intensivo.
- La lama è fissata con rivetti piatti e robusti: a differenza delle viti tradizionali, i rivetti forniscono uno standard di igiene più elevato in quanto non accumulano residui dai prodotti affettati.
- La fresa è leggermente curva e perfettamente bilanciata, con conseguente funzionamento più ergonomico.
- L'impugnatura è dotata di un foro per una comoda conservazione appendendo lo strumento alla parete.
- Lavabile in lavastoviglie, per una facile pulizia.

codice	L (mm)	g	CHF
618127	ø97x130	325	32,95



617069



616918



617533

TEGLIA PER PIZZA

- In Ferro Blu.
- Per una ideale distribuzione del calore.

codice	fondo (mm)	mm	CHF
617069	ø180	ø210x(H)23	7,10
617076	ø199	ø229x(H)24	8,05
617083	ø221	ø251x(H)24	8,80
617090	ø239	ø269x(H)22	9,40
617106	ø260	ø290x(H)24	10,15
617205	ø280	ø310x(H)23	10,75
617304	ø298	ø328x(H)23	12,10
617403	ø337	ø367x(H)21	13,45
617410	ø373	ø403x(H)26	16,15
617427	ø425	ø450x(H)27	21,30
617434	ø475	ø510x(H)30	25,65

TEGLIA FORATA PER PIZZA

- Adatta a ristoranti, mense e alberghi che servono pizza.
- La retina per pizza è realizzata in acciaio al carbonio ricoperto di ossido di ferro che garantisce un'eccellente protezione dalla corrosione.
- Cottura uniforme grazie alla speciale perforazione della lastra.
- Misura dei fori: Ø 3 mm.
- Resistenza al calore fino a: 420°C.
- Realizzato per il contatto con gli alimenti.
- Adatto all'uso in forno.
- **ATTENZIONE:** Non lavabile in lavastoviglie né utilizzabile in microonde.

codice	fondo (mm)	mm	CHF
616918	ø261	ø291x(H)24	16,15
616901	ø240	ø270x(H)25	15,55
616925	ø281	ø311x(H)23	17,50
616932	ø324	ø352x(H)23	18,90
616949	ø381	ø411x(H)23	24,30

RETINA PER PIZZA

- Solida costruzione, ideale per la cottura della pizza.

codice	mm	CHF
617502	ø230	4,00
617519	ø250	4,10
617526	ø280	4,95
617533	ø300	5,55
617540	ø330	6,15
617557	ø360	6,45
617458	ø380	6,70
617564	ø400	7,85
617465	ø430	8,15
617571	ø450	10,35
617588	ø508	12,30
617595	ø600	17,95



505540

Modelli da 500
e 600 Ø rinforzati

TAGLIERI PER PIZZA

- Realizzato in legno di faggio grezzo.
- Con scanalature per aiutare il taglio in 6 parti uguali.



codice	mm	CHF
505540	Ø300	18,25
505557	Ø350	21,60
505564	Ø400	25,40
505571	Ø450	29,70
505588	Ø500	47,25



810361

REGGI TEGLIE PER PIZZA DA 14 RIPIANI

- Adatto per 14 teglie di pizza di diverse dimensioni.

codice	mm	CHF
810361	300x305x(H)680	66,90

CUOCI PASTA E GNOCCHI

- Per la cottura di pasta, gnocchi e anche verdure.
- Parte superiore dell'alloggiamento in acciaio inox AISI 304.
- Altre parti dell'alloggiamento (senza il piano di lavoro) in acciaio inox AISI 430.
- Contenitore in acciaio inox AISI 316, con capacità di 10 L.
- L'elemento riscaldante si trova sul fondo della camera, con un coperchio.
- Collegamento diretto all'acqua.
- Valvola per l'acqua dolce sul pannello di controllo frontale.
- Regolazione della temperatura con una manopola nell'intervallo: da 30°C a 120°C.
- Indicatore luminoso che segnala il raggiungimento della temperatura impostata.
- Beccuccio estraibile per l'acqua usata.
- Supporto per cestini destinati allo scarico del contenuto.
- Blocco meccanico per evitare l'apertura accidentale del rubinetto di scarico.
- Protezione contro il surriscaldamento con reset sul pannello di controllo frontale.
- Piedini antiscivolo. In dotazione: 2 cestelli 100x292x(H)158 mm e un coperchio.
- L'apparecchio viene fornito senza spina.



238899

Include 2 cestelli e un
coperchio

CUOCI PASTA E GNOCCHI

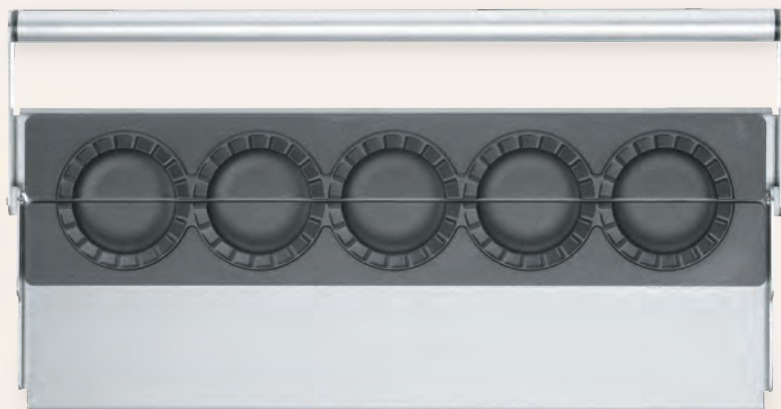
codice	V	W	mm	CHF
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 886,05

**NEW****PRODUTTORE DI RAVIOLI**

- Per una facile preparazione di 5 ravioli alla volta.
- Corpo realizzato in acciaio inossidabile con finitura spazzolata.
- Manico realizzato in alluminio.
- Con cerniere in acciaio inossidabile che collegano 2 parti della forma.
- Superficie di lavoro rifinita con un rivestimento antiaderente, per una rimozione senza sforzo dei raviolifiniti.
- Maneggiare per tutta la lunghezza della forma, per una pressione uniforme e un funzionamento comodo.
- Con 4 piedini antiscivolo in gomma.

- Spessore e diametro max. di un raviolo: 21 mm, ø80 mm.
- Larghezza di un "cerchio" di ravioli: 8 mm.
- Dimensioni del produttore di ravioli aperto: 470x245x80 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- **ATTENZIONE:** per evitare danni al rivestimento, non utilizzare il produttore di ravioli senza impastare all'interno. Non lavare il rivestimento con detergenti forti e spugne grossolane.

codice	mm	CHF
230107	470x140x(H)95	473,20



PIATTI PER PASTA E PER PIZZA

- Realizzato in resistente porcellana vetrificata.
- Sicuro per microonde.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzabile in forno.



777855

PIATTO PER PIZZA BAROCCO

codice	mm	CHF
777855	ø330	12,10
768792	ø310	11,20

NEW



778937

PIATTO PIZZA COLLEZIONE RICETTE NERO

codice	mm	CHF
778937	ø330	12,10
768761	ø310	11,20

NEW



778944

PIATTO PER PIZZA COLLEZIONE RICETTE ROSSO MATTONE

codice	mm	CHF
778944	ø330	12,10
768778	ø310	11,20

NEW



774885

PIATTO PER PIZZA GRANITO

codice	mm	CHF
774885	ø330	10,50
768815	ø310	10,10

NEW



778906

COLLEZIONE PIZZA PLATE DROPS

codice	mm	CHF
778913	ø330	12,10
778906	ø310	11,20

NEW



778920

RACCOLTA GOCCE PIASTRA PASTA

codice	mm	CHF
778920	ø275	18,60



769911

PIATTO PIZZA CRETA

codice	mm	CHF
769911	ø330	12,10
768785	ø310	11,85



774892

PIATTO PER PIZZA TRADIZIONALE

codice	mm	CHF
774892	ø330	11,85
768808	ø310	11,20



774847



774861

774854

774878

PIATTO PIZZA SPECIALE

codice	colore	mm	CHF
774830	Bianco	ø280	7,10
774847	Bianco	ø330	8,50
774854	Grigio scuro	ø330	10,50
774861	Giallo	ø330	10,50
774878	Arancia	ø330	10,50



Tasca superiore
trasparente per
ricevute.

Manico in plastica
antiscivolo.

Telaio rimovibile.

Isolamento extra.



709818

BORSA TERMICA PER PIZZA

- Cinghia di chiusura facile da regolare.
- Realizzata in materiale resistente e facile da pulire.
- Tasca trasparente superiore per le fatture.

codice	porta	mm	CHF
709825	4 cartoni	360x360x(H)200	27,00
709818	4 cartoni	460x460x(H)210	34,85



709870

BORSA TERMICA PER PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Realizzato in poliestere resistente e facile da pulire.
- L'esterno è realizzato in poliestere 600D e l'interno è realizzato in poliestere 210D.
- Lo scomparto per pizza è imbottito con schiuma spessa 5 mm.
- Chiusura con velcro, facile da regolare.
- L'ampia maniglia rende il trasporto confortevole.
- Dotato di tasca trasparente superiore per scontrini.

codice	mm	CHF
709870	470x470x(H)210	26,05

RIVESTIMENTO IMPERMEABILE

La borsa è realizzata in materiale di alta qualità che protegge il suo contenuto da acqua e vento.

CONSEGNA FACILE ANCHE QUANDO PIOVE O NEVICA



INTERNO SPAZIOSO UNICO

La sacca ha una capacità di 72 litri, il che significa che puoi consegnare fino a: 10 scatole per pizza* o 8 insalate*

+ 6 portate principali* + 6 zuppe*
ALTA CAPACITÀ = ALTE PRESTAZIONI = COSTO DI CONSEGNA INFERIORE = PROFITTO MAGGIORE

* per la misurazione è stato utilizzato l'imballaggio di consegna standard.

RIPIANO COIBENTATO REGOLABILE

Ripiano che divide lo scomparto in due parti.

Seleziona una area per insalate e insalate russe. Tenere i piatti caldi in uno scomparto separato. FRESCO IN BASSO, CALDO IN ALTO

SEPARATORI

La sacca termica ha 5 separatori semicircolari nella parte inferiore. Forniscono isolamento termico dello scomparto del contenitore dal suolo e impediscono che il tessuto esterno si usuri.

NON PREOCCUPARTI DI METTERLO GIÙ: I PASTI SONO SICURI!

PARETE A TRE STRATI CON INSERTO PER SCOMPARTO

Permeabilità a bassa temperatura grazie al sistema multistrato di pareti in cui l'inserto dello scomparto in PVC svolge un ruolo importante. Rafforza l'intera struttura e fornisce un efficace isolamento termico. LA TECNOLOGIA TERMOISTANTANEA MANTIENE IL CIBO CALDO PER PIÙ DI 1,5 ORE

SUPPORTO MULTIFUNZIONALE

Dotato di:

- Tensionatori petto + cintura
 - Ganci per terminali di pagamento/sui cinturini
 - Sistema comfort: morbida imbottitura ventilata con schiuma leggera sul retro e sull'imbracatura
 - Tasca impermeabile per banconote
- COMFORT FUNZIONALE
"A MANI LIBERE"

CINGHIE DI SUPPORTO PER TRASPORTO SU VEICOLI

Fasce di tessuto in polipropilene nella cinghia. Resistente, forte, con un design eccezionale che durerà anni.
ALTA RESISTENZA E TENUTA

ZAINO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI COIBENTATO

- Zaino leggero con spallacci ampi, regolabili e imbottiti e sezione posteriore imbottita per il massimo comfort.
- Dotato di cintura regolabile per una maggiore stabilità.
- Impermeabile grazie all'utilizzo di poliestere 600D.
- Ampio scomparto con ripiano regolabile montato su velcro.
- Lo scompartimento ha due strati di isolamento, schiuma PE e foglio di alluminio.

- Un lato dello zaino può essere aperto con una cerniera per un facile accesso.
- Con grandi maniglie imbottite per il trasporto nella parte superiore e una porta carte trasparente sul retro.
- Striscia riflettente montata all'esterno per una maggiore sicurezza.

codice	mm	CHF
709801	410x410x(H)480	80,80

PROFI LINE | SERIE 800

- 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 gastronom 2/1.



- Chiusura porta con serratura, si apre sul lato sinistro.
- Conforrevole 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	CHF
941072	87,90

232125
232149



	B	C	B	C
modello	frigorifero	congelatore	frigorifero a due porte	congelatore a due porte
codice	232118	232132	232125	232149
capacità	670 l	670 l	1300 l	1300 l
dimensioni	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dimensioni camera	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
campo	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	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo medio giornaliero	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potenza/tensione	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
CHF	2 156,45	2 562,05	3 373,25	3 914,05
RIPIANO GN 2/1	936191	936191	936191	936191
CHF	43,95	43,95	43,95	43,95

REFRIGERATORI E SURGELATORI PROFI LINE

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling

- 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-sbrinatorio, 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.



Camera e struttura esterna in acciaio



**4 RIPIANI
INCLUSI.**

232040
232064



233764



**6 RIPIANI
INCLUSI.**

232057
232699



232071

CASSETTO CON BINARI - SET DI 2 PEZZI

codice	mm	CHF
232071	300x545x(H)145	538,75



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
compressor	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
ripianti	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 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
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
CHF	2 095,60	2 940,60	2 562,05	2 501,20	2 906,80
RIPIANO	941058		941058	941058	
CHF	19,60		19,60	19,60	

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg
(con carico uniformemente distribuito)

297

KITCHEN LINE | 600 SERIE

arktic
REFRIGERAZIONE COMMERCIALE

S.S.
stainless steel

cooling

- 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

B A G

C A G

B A G

C A G

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	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensioni	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 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
compressor	EMT65HLR potenza 1/4 KM	NE2134Z-263CA potenza 1/2 KM	FFI10HAK potenza 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA potenza 1/2 KM
liquido refrigerante	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
classe energetica	B	C	B	C
climate class	5	4	5	4
ripiani	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
consumo energetico medio giornaliero	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
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
CHF	1 886,05	2 021,25	2 230,80	2 501,20
RIPIANO	949276	949276	954775	956113
			sinistro/destro	centrale
CHF	12,15	12,15	18,25	19,60

Controllo della temperatura elettronico

Raffreddamento forzato ad aria

Ripiani regolabili



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

HENDI

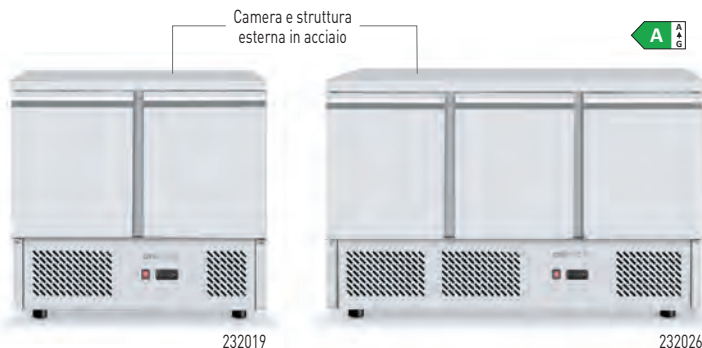
Prezzi senza IVA e non vincolanti



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-sbrinatorio, 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.
- Sbrinatorio 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
CHF	1 345,25	1 960,40
RIPIANO	931561	931561
CHF	19,60	19,60

Ripiani regolabili



Comoda maniglia



Controllo elettronico della temperatura



SALADETTE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinatorio, 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.

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS

S.S.
stainless steel

cooling

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



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
CHF	1 615,65	2 291,65	1 419,60
RIPIANO	956403	956403	956403
CHF	20,30	20,30	20,30



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.

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

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



232897



232804



232811



Saladette a tre porte
con vetrinetta

Saladette a due porte

Saladette a tre porte

232897	232804	232811
Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 8x (altezza massima 150 mm). Dimensioni display GN: 1365x265x(H)195 mm. 380 l	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. 300 l	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
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
2 156,45	1 345,25	1 926,60
956403	931561	956403
20,30	19,60	20,30



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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel


cooling



232859



232873

	Banco pizza con due porte 300L	Banco pizza 3 porte 380L
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
CHF	1 554,80	2 230,80
RIPIANO	931561	956403
CHF	19,60	20,30



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 sbrinatorio automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.

arktic

S.S.
stainless steel

cooling



A A

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.

codice	campo	V	W	mm	CHF
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	3 643,65



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.

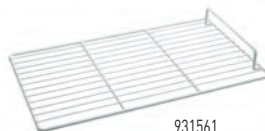
codice	campo	V	W	mm	CHF
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	3 177,20



232033

RIPIANO PER FRIGORIFERI E CONGELATORI 2 PORTE KITCHEN LINE

codice	CHF
931561	19,60



931561

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

* Fornito senza contenitori GN

303



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
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

cooling



232903 **5x GN 1/4**



232910 **7x GN 1/4**



232927 **8x GN 1/4**



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232989 **7x GN 1/3**



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	CHF
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	709,80
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	845,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	944,35

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3 ARKTIC

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

codice	-	V	W	mm	CHF
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	769,95
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	845,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	932,20
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	1 074,85

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	CHF
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	777,40
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	872,05
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	939,65
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	1 034,30
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	1 149,20



233948

ARMADI 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.
- 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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

- Raffreddamento forzato mediante ventilatore che assicura il livello richiesto di circolazione dell'aria.
- Luci LED posizionate su entrambi i lati della camera e sul soffitto.
- Carico massimo per gancio: 25 kg.
- Carico massimo della barra di sospensione: 50 kg.
- Intervallo di temperatura: 1-25 °C.
- Intervallo di umidità regolabile: 60-85%.
- Il livello di umidità corrente viene visualizzato sul pannello.
- Refrigerante: R600a.



NEW



221426

ARMADIO SOTTOPIANO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Carico massimo per ripiano: 30 kg.
- Nell'armadio sono presenti:
 - ripiano,
 - 1 barra di sospensione,
 - 3 ganci,
 - vassoio del sale (sale non incluso),

codice	litri	V	W	mm	CHF
221426	98	230	170	595x620 x(H)830	2 832,45

NEW



221433

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Carico massimo per ripiano: 30 kg.
- Nell'armadio sono presenti:
 - 3 ripiani,
 - 1 barra di sospensione,
 - 3 ganci,
 - vassoio del sale (sale non incluso),

codice	litri	V	W	mm	CHF
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	3 643,65



204962

ARMADIO PER LA FROLLATURA DELLA CARNE

- Carico massimo per ripiano: 25 kg.
- Nell'armadio sono presenti:
 - 3 ripiani,
 - 1 barra di sospensione,
 - 3 ganci,
 - vassoio del sale (sale non incluso),

codice	litri	V	W	mm	CHF
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	4 049,25

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-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.

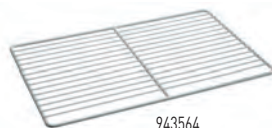
arktic
PROFESSIONAL EQUIPMENT
S.S.
stainless steel

cooling

- 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: R290.



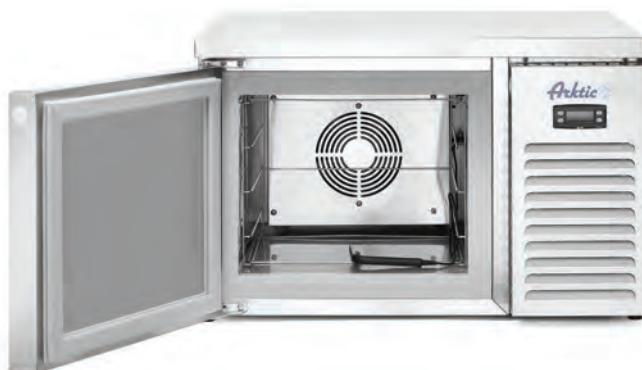
codice	capacità camera	distanza tra i supporti dei vassoi (mm)	capacità di raffreddamento a +3°C (kg/cycle)	capacità di congelamento a -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensioni interne della camera (mm)	mm	kg	CHF
232170	5x GN 1/1 o 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	5 266,05
232194	7x GN 1/1 o 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	8 510,85
232187	10x GN 1/1 o 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	8 646,05
232491	15x GN 1/1 o 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	15 886,00



943564

**RIPIANO PER REFRIGERATORI
A SABBIAIATURA**

codice	CHF
943564	74,35



arktic

S.S.
stainless steel

cooling

237731

REFRIGERATORE SABBIAIATURA 3X GN 2/3

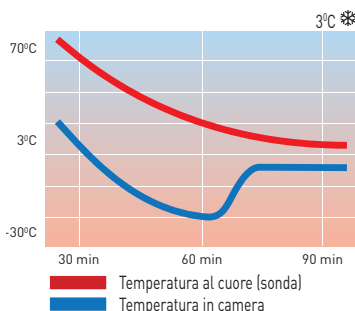
- Per raffreddare o congelare rapidamente alimenti preparati, congelare torte, dessert, pesce o gelato.
- Esterno e interno camera realizzati in acciaio inossidabile, base in acciaio zincato.
- Camera con angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
- 3 guide in acciaio inossidabile adatte per 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 goccia 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	CHF
237731	230	550	663x672x(H)415	3 643,65

Abbattimento da + 90 °C a + 3 °C

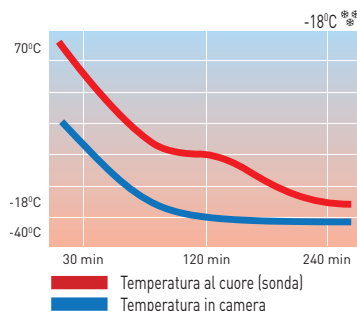
Questo processo consente di abbassare la temperatura del cibo a + 3 °C in tempi brevissimi, in linea con gli standard HACCP. La velocità di raffreddamento adeguata aiuta a ridurre la crescita dei batteri nell'intervallo da + 65 °C a + 10 °C. L'abbattimento aiuta a mantenere la qualità, il colore e gli odori del cibo e prolunga il periodo di stoccaggio



Congelare da + 90 °C a -18 °C

Il potente sistema di raffreddamento e aria forzata di -40 °C nella camera porta la temperatura interna del cibo rapidamente a -18 °C. Evita che si creino grandi cristalli di ghiaccio, che danneggiano la struttura interna del cibo.

Il congelamento rapido produce un gran numero di piccoli cristalli che conserva le proprietà originali del cibo: sapore, colore, struttura e le sostanze nutritive, e aiuta a estendere il periodo di stoccaggio.





233757



Possibilità di inserire
una immagine grafica



DISPLAY SUSHI 5X GN 1/3

- Custodia in acciaio inossidabile con rivestimento bianco.
- Doppio coperchio in vetro curvo sul davanti.
- Accessibile attraverso due porte scorrevoli sul retro o tramite la copertura in vetro curva sollevata.
- Raffreddamento statico con sbrinamento automatico.
- Raffredda da 0 °C a 6 °C.
- Può contenere 5 contenitori GN 1/3 - max. (H)40 mm.
- Dotato di luce LED ed evaporatore nella parte superiore.

- Controller e display digitale della temperatura.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di efficienza energetica: B.
- Classe climatica: 3.
- I contenitori GN non sono inclusi.

codice	campo	V	W	mm	CHF
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	1 079,55



233689

VETRINA PER CONGELAMENTO GELATO

- 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	CHF
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 615,65



Guarda il video



233672

VETRINA PER INSALATE DA BANCO

- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di copertura in vetro ricurvo e di facile apertura.
- Adatto a 8x GN 1/6 GN o 4x GN 1/3, adatto a contenitori alti 100 mm; GN non incluso.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento diretto con sbrinamento automatico.
- Piedini regolabili.
- Campo di temperatura: 0/3°C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 4.
- Classe energetica: C.

codice	campo	V	W	mm	CHF
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	1 061,30



VETRINE DA DESSERT



Guarda il video



233702



233719



VETRINA REFRIGERATA DA BANCO

- Struttura in acciaio inossidabile con copertura frontale in vetro curvo e pannelli laterali in vetro.
- Accessibile tramite due porte scorrevoli in vetro sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- 2 ripiani cromati inclusi.
- Chiara illuminazione a LED nel soffitto.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: B.

Raffreddamento ad aria forzata



Display digitale

codice	litri	V	W	mm	CHF
233702	120	230	160	707x570x(H)680	1 115,40
233719	160	230	160	885x570x(H)680	1 250,60



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.



233412

codice	campo	V	W	mm	CHF
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	1 216,10

Prezzi senza IVA e non vincolanti



309



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

arktic
REFRIGERAZIONE E CLIMA
S.S.
stainless steel

cooling

- per rimuovere e prevenire la condensa.
- Resistenti ripiani rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione LED brillante nel soffitto.
- Controllore e display digitale della temperatura.
- Classe climatica: 4



Guarda il video



233610



233627



233634



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	CHF
233610	Bianca	230	170	444x397x(H)795	709,80
233627	Nera	230	170	444x397x(H)795	709,80

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	CHF
233634	Bianca	230	170	444x397x(H)875	723,30
233238	Nera	230	170	444x397x(H)875	723,30



Flusso di aria esterno per
rimuovere e prevenire la condensa



Porta a doppio vetro
facile da aprire



Controllo digitale



arktic



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	CHF
233641	Bianca	230	170	444x397x(H)940	736,85
233658	Nera	230	170	444x397x(H)940	736,85

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	CHF
233665	Bianca	230	210	444x397x(H)1100	804,45
233269	Nera	230	210	444x397x(H)1100	804,45



4 ruote 2 con freno
(233696, 233290)



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

VETRINA ARMADIO REFRIGERATA, 270 LITRI

- Con 5 ripiani e su ruote, 2 delle quali con freno.
- Classe energetica: C.
- Temperatura: 0/6 °C.
- Refrigerante: R290.

codice	-	V	W	mm	CHF
233696	Bianca	230	290	550x520x(H)1870	1 615,65
233290	Nera	230	290	550x520x(H)1870	1 615,65





233825

VETRINA DA DESSERT ROTONDA

- struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani in vetro regolabili.
- Chiara illuminazione a LED su 2 lati.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 6
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: B.

codice	litri	V	W	mm	CHF
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	1 284,40



233832

VETRINA DA DESSERT ROTONDA

- Struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 4 ripiani in vetro regolabili.
- Chiara illuminazione a LED su 2 lati.
- Dotato di 5 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 0° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290.
- Classe energetica: B.

codice	litri	V	W	mm	CHF
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	3 718,00

VETRINE REFRIGERATE CON ACCESSO POSTERIORE

- Struttura in acciaio inossidabile dotata di doppi vetri.
- Accessibile tramite una porta sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinatorio, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella parte superiore e sotto ogni scaffale.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Refrigerante: R290.



233306



233443
233320



233320



233337



233450
233375
233467



233450

VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI

- 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	CHF
233306	300	230	490	650x833x(H)146	3 238,05
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	3 373,25
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	3 778,85

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	CHF
233337	300	230	490	994x677x(H)1230	2 967,65
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3 643,65
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	4 123,60
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 860,45



Illuminazione a LED



Controllo elettronico della temperatura



4 ruote girevoli

Prezzi senza IVA e non vincolanti



313





FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

- Alloggiamento in acciaio nero verniciato a polvere.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento statico assistito da ventola.
- Sbrinamento automatico.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.



porta singola

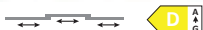


porta doppia



porte doppie scorrevoli

codice	233900	235829	233917
capacità	103 L	198 L	197 L
dimensioni	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
ripiano dimensioni	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
potenza/tensione	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
peso	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
CHF	743,60	1 074,85	1 074,85



porte triple scorrevoli



porta singola



porta doppia

code	235836	233924	233931
capacità	308 L	287 L	477 L
dimensioni	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
ripiani	6 ripiani cromati	4 ripiani cromati	8 ripiani cromati
ripiano dimensioni	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R290a
potenza/tensione	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
peso	76 kg	67 kg	89 kg
CHF	1 480,45	1 318,20	2 021,25



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 chiara illuminazione a LED superiore.



- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: N-ST.
- Refrigerante: R600a.



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
climate class	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
CHF	1 318,20	1 548,05	2 156,45	2 291,65



FRIGORIFERI CON RETROILLUMINAZIONE

- Alloggiamento in acciaio nero verniciato a polvere.
- Camera realizzata in alluminio goffrato verniciato bianco.
- Porte autochiudenti con doppio vetro e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento statico assistito da ventola.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.

arktic
SISTEMI PER IL CLIMA

Al
aluminum

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Termostato elettromeccanico controllato manualmente da un quadrante.
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con freni.
- Classe climatica: 4.
- Classe energetica: D.



233788

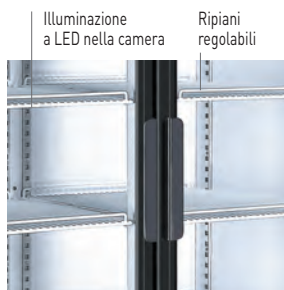


233795

	porta singola	porta doppia
codice	233788	233795
capacità	254 L	512 L
dimensioni	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC
ripiano dimensioni	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R290
potenza/tensione	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
CHF	1 345,25	2 061,80

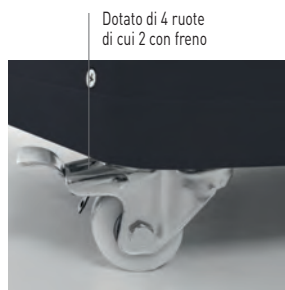


Illuminazione a led superiore



Illuminazione a LED nella camera

Ripiani regolabili



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno

NEW



271353

CREATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparenti che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria - raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 6 kg.
- Capacità produttiva: 22 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	CHF
271353	230	260	380x520x(H)637	1 183,00



271360

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparente che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria - raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 42 kg.
- Capacità produttiva: 90 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	CHF
271360	230	900	730x600x(H)1136	2 636,40



271568

ABS
plastic

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	CHF
271568	230	120	320x400x(H)575	314,35



271551

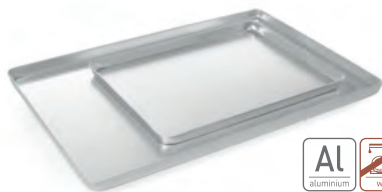
18/0
stainless steel

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.

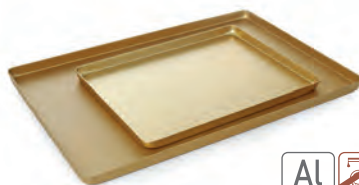
codice	V	W	mm	CHF
271551	230	130	390x455x(H)699	439,40

TEGLIA IN ALLUMINIO



VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA

codice	mm	CHF
808504	400x300x(H)20	19,60
808511	600x400x(H)20	25,00



VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA

codice	mm	CHF
808566	400x300x(H)20	28,35
808573	600x400x(H)20	38,55

VASSOI IN MELAMINA



568200

BACINELLA PER CARNE
IN MELAMINA

- In melamina nera.



codice	mm	CHF
568101	290x160x(H)35	13,20
568200	350x250x(H)40	27,00
568309	420x280x(H)60	40,50



568507

BACINELLA PER CARNE
IN MELAMINA

- In melamina nera.



codice	mm	CHF
568408	290x160x(H)60	17,25
568507	300x190x(H)80	23,65



568804

BACINELLA PER CARNE
IN MELAMINA

- In melamina nera.



codice	mm	CHF
568804	280x210x(H)60	33,10



569108

VASSOIO DA ESPOSIZIONE
IN MELAMINA

- In melamina nera.



codice	mm	CHF
569009	270x210x(H)17	14,80
569016	300x150x(H)17	14,80
569108	300x190x(H)17	16,60
569207	350x240x(H)17	20,25

VASSOI IN ACCIAIO



407202

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Con piedini.



codice	mm	CHF
407202	240x170	9,40



407400

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Non adatto alle alte temperature.



codice	mm	CHF
407400	345x245	25,65



408308

VASSOIO DA ESPOSIZIONE



codice	mm	CHF
408308	310x230	14,80



508206

TEGLIA PER CARNE



codice	mm	CHF
508107	260x200x(H)48	22,95
508206	310x240x(H)48	29,70



429419

PORTAPANE

- Per 7 panini.



codice	mm	CHF
429419	475x105x(H)60	21,60



429457

SUPPORTO PER TACO



codice	-	mm	CHF
429440	2 scompartimenti	135x115x(H)50	9,40
429457	4 scompartimenti	225x115x(H)50	13,90



PROFI LINE



PROFI LINE

- Eleganti ma robuste.
- Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0
stainless steel



codice	N°		L (mm)	CHF
764404	1	Coltello da tavola	6 pezzi 225	13,45
764411	2	Forchetta da tavola	6 pezzi 205	7,90
764428	3	Cucchiaino da tavola	6 pezzi 205	7,90
764435	4	Coltello da dessert	6 pezzi 205	12,65
764442	5	Forchetta da dessert	6 pezzi 186	7,60
764459	6	Cucchiaino da dessert	6 pezzi 186	7,60
764466	7	Forchetta	12 pezzi 136	10,75

codice	N°		L (mm)	CHF
764473	8	Cucchiaino da caffè	12 pezzi 111	10,35
764480	9	Cucchiaino da tè	12 pezzi 138	10,75
764497	10	Cucchiaino da ghiaccio	12 pezzi 135	10,75
764503	11	Cucchiaino Sundae	6 pezzi 198	7,60
764510	12	Coltello da burro	12 pezzi 158	11,00
764527	13	Coltello da bistecca	6 pezzi 215	15,90



**KITCHEN LINE**

- Rifinite a specchio lucidate a mano.

18/0

stainless steel



	codice	N°		L (mm)	CHF
1	764206	1	Coltello da tavola	6 pezzi 215	6,45
2	764213	2	Forchetta da tavola	6 pezzi 197	5,10
3	764220	3	Cucchiaino da tavola	6 pezzi 197	5,10
4	764237	4	Forchetta	12 pezzi 150	7,80
5	764244	5	Cucchiaino da tè	12 pezzi 146	7,80
6	764251	6	Cucchiaino da caffè	12 pezzi 131	7,45
7	764268	7	Cucchiaino da sorbetto	6 pezzi 198	5,10



BUDGET LINE

– Lucidate a macchina

18/0
stainless steel



	1	2	3	4	5	6	7
codice	N°						
764039	1	Cucchiaio da tavola	12 pezzi	181	4,75		
764022	2	Forchetta da tavola	12 pezzi	183	4,75		
764015	3	Coltello da tavola	12 pezzi	212	7,10		
764084	4	Cucchiaino da tè	24 pezzi	136	5,20		
764091	5	Cucchiaino da caffè	24 pezzi	110	4,75		
764077	6	Forchetta	24 pezzi	145	5,20		
764138	7	Cucchiaio da sorbetto	12 pezzi	214	3,85		





POSATE DA BISTECCA HENDI

– Acciaio con manico in ABS

x6



781432

FORCHETTA DA BISTECCA - 6 PEZZI

codice	mm	CHF
781432	(L)200	7,50

x6



781449

COLTELLO DA BISTECCA - 6 PEZZI

codice	mm	CHF
781449	(L)215	8,50

x6



781456

COLTELLO DA BISTECCA XL - 6 PEZZI

codice	mm	CHF
781456	(L)250	14,20



403747



PINZA PER NOCI O FRUTTI DI MARE NERO OPACO

- Ideale per rompere le noci, ma anche molto adatto per i frutti di mare.
- Rifinito con rivestimento in polvere nera.
- L'ampia maniglia si adatta bene alla mano e offre molta aderenza.
- Le due metà sono collegate da una cerniera resistente.
- Adatto per noci di più dimensioni.

codice	mm	CHF
403747	155x35	6,45



403754



PINZA PER ARAGOSTA E GRANCHIO

- Apri aragoste e granchi con facilità con questa pinza per aragoste pronta a impieghi gravosi.
- Rifinito in vernice a polvere rossa.
- L'ampia maniglia si adatta bene alla mano e offre molta aderenza.
- Le due metà sono collegate da una cerniera resistente.

codice	mm	CHF
403754	140x62	6,70



403716

18/0

stainless steel

FORCHETTE PER ARAGOSTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
403716	6	(L)205	14,80



402221

18/0

stainless steel

FORCHETTA PER LUMACHE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
402221	6	(L)130	8,05



402528



PINZA PER LUMACHE - 2 PEZZI

- Modello a pressione.

codice	quantità	mm	CHF
402528	2	(L)170	11,85



KARIZMA

ARTICOLI PER LA TAVOLA



328

 HENDI

KARIZMA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTI PIANI

codice	ordine unitario	mm	CHF
795101	12	ø160	3,90
795309	12	ø200	5,15
795507	12	ø240	5,75
795705	6	ø280	9,95
795903	6	ø320	15,90

PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	CHF
794500	6	ø300	13,25

PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	CHF
796306	6	290x200	16,60
796405	6	340x235	22,50



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	CHF
796603	12	ø150	6,95
796702	12	ø190	9,95



TAZZA PER ZUPPA

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
798805	12	0.38	ø120	10,30

PIATTINO PER ZUPPIERA

codice	ordine unitario	mm	CHF
798904	12	ø180	4,70



TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
798249	12	0.23	ø85	4,70

TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
798164	12	0.17	ø80	4,60

TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
798010	12	0.09	ø64	3,10

PIATTINO PER TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	CHF
798171	12	ø149	3,10

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	mm	CHF
798171	12	ø149	3,10

PIATTINO PER TAZZA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	CHF
798034	12	ø125	2,10

Prezzi senza IVA e non vincolanti



FLORA

ARTICOLI PER LA TAVOLA



330



 HENDI

FLORA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	CHF
787007	12	ø160	4,20
787014	12	ø200	5,10
787021	12	ø255	6,55
787038	12	ø265	8,05
787045	6	ø300	13,25



PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	CHF
787052	12	ø235	6,45



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	CHF
787069	6	280x180	16,60
787076	6	330x225	22,95



TERRINA DA INSALATA

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
787083	12	0.25	ø145x(H)45	6,05
787090	6	1	ø230x(H)65	13,20



TAZZA BRODO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
787267	12	0.25	ø100	11,20

PIATTINO PER ZUPPIERA

codice	ordine unitario	mm	CHF
787182	12	ø158	3,90



TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
787175	12	0.25	ø87	5,65

PIATTINO PER TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	CHF
787182	12	ø158	3,90



TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
787144	12	0.18	ø82	4,95

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	mm	CHF
787151	12	ø138	3,10



TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
787113	12	0.12	ø65	3,85

PIATTINO PER TAZZA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	CHF
787120	12	ø130	2,70



Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

331



SATURN

ARTICOLI PER LA TAVOLA



332

 HENDI



SATURN

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	CHF
794319	12	ø200	4,90
794326	12	ø240	5,40
794333	12	ø260	6,45
794340	6	ø280	9,50
794357	6	ø300	11,90
794364	6	ø320	15,25



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	CHF
794395	12	ø220	5,10
794517	6	ø300	13,25

TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	CHF
794470	6	ø250	10,55
794463	12	ø150	6,45
794524	12	ø190	9,50



TAZZA PER MINESTRA E SOTTOPIATTO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
794449	12	0.38	ø120	10,55



TAZZA

codice	ordine unitario	litri	CHF
794531	12	0.22	5,10

SAUCER PER ZUPPE

codice	ordine unitario	mm	CHF
794456	12	ø190	4,60



TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
794487	12	0.23	ø87	4,95

PIATTINO PER TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	CHF
794418	12	ø150	3,10

TAZZINA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
794401	12	0.17	ø79	4,60

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	mm	CHF
794418	12	ø150	3,10

TAZZINA DA ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
794425	12	0.09	ø63	3,10

PIATTINO PER TAZZINA DA CAFFÈ ESPRESSO

codice	ordine unitario	mm	CHF
794432	12	ø125	2,10

Prezzi senza IVA e non vincolanti

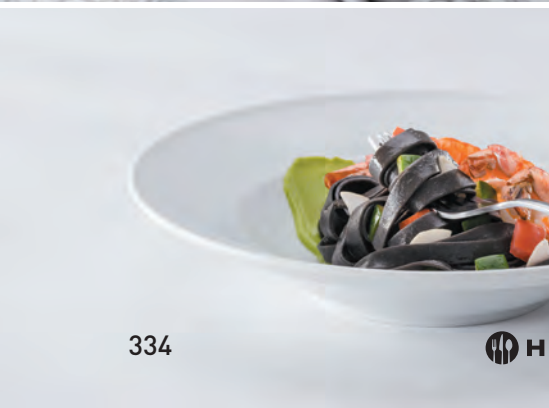


333



DELTA

ARTICOLI PER LA TAVOLA



DELTA

– Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	CHF
794050	12	ø160	4,40
794067	12	ø200	4,70
794074	12	ø240	5,25
794081	12	ø270	6,70
794098	6	ø300	11,75



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	CHF
799420	12	ø230	5,40



PIATTO PER PASTA

codice	ordine unitario	mm	CHF
799406	6	ø260	10,75
799413	6	ø300	13,45

PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	CHF
799437	6	290x200	14,70
799444	6	340x240	21,85



TAZZA PER MINESTRA

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
799383	12	0.34	ø160	10,30



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	CHF
799451	12	ø120	6,15
799468	6	ø140	6,95
799475	1	ø230	11,45
799482	1	ø270	17,75

PIATTINO PER ZUPPE

codice	ordine unitario	mm	CHF
799390	12	ø170	4,30



TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
799147	12	0.23	ø90	4,45



TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
799130	12	0.17	ø80	4,30



TAZZA DA CAFFÈ ESPRESSO

codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
799161	12	0.09	ø63	3,05

PIATTINO PER TAZZA DA CAPPUCCINO

codice	ordine unitario	mm	CHF
799154	12	ø145	3,05

PIATTINO PER TAZZA DA CAFFÈ

codice	ordine unitario	mm	CHF
799154	12	ø145	3,05

TAZZINA DA ESPRESSO CON PIATTINO

codice	ordine unitario	mm	CHF
799178	12	ø83	2,00

Prezzi senza IVA e non vincolanti



335



TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Realizzato in legno d'ulivo oliato, molto duro e denso. Può presentare crepe naturali a causa delle proprietà del legno che non sono difetti.
- Il legno di ulivo ha proprietà antibatteriche, non assorbe odori né macchie ed è resistente ad acidi e grassi.
- Non lavabile in lavastoviglie: si consiglia di lavare a mano con un detergente delicato, quindi di asciugarlo con un panno in cotone o microfibra.



- Per evitare la formazione di crepe, applicare olio di oliva o olio di semi di girasole una volta ogni tanto.
- Esclusione di responsabilità: ogni articolo realizzato in legno di ulivo è unico, ha diversi motivi a grana, sfumature e forma, può variare dall'immagine.

NEW

505427

TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Ideale per servire snack, come salumi, formaggio, olive, crostini, frutta.
- Lunghezza del tagliere senza maniglia: 27 cm.

codice	mm	CHF
505427	340x230x(H)22	30,40

NEW

505410

TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Realizzato in un unico pezzo di legno.
- Ideale per servire snack, come salumi, formaggio, olive, canapè, frutta.
- Un lato con canalina perimetrale per evitare la fuoriuscita di liquidi sul piano di lavoro.

codice	mm	CHF
505410	335x205x(H)25	27,00



505168

TAGLIERE IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare i piatti.
- Con comode maniglie integrate.
- Disponibile in 3 misure.

codice	mm	CHF
505168	250x150x(H)18	16,15
505175	300x150x(H)18	21,60
505182	350x150x(H)18	27,00

NEW

505434

TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Ideale per servire snack, come salumi, formaggio, olive, crostini, frutta.
- Lunghezza del tagliere senza maniglia: 40 cm.

codice	mm	CHF
505434	480x190x(H)22	34,50

NEW

505397

TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Realizzato in un unico pezzo di legno.
- Ideale per servire snack, come salumi, formaggio, olive, canapè, frutta.
- Un lato con canalina perimetrale per evitare la fuoriuscita di liquidi sul piano di lavoro.

codice	mm	CHF
505397	ø260x(H)25	29,45

NEW

505380

TAGLIERE DA PORTATA IN LEGNO DI ULIVO

- Ideale per servire snack, come salumi, formaggio, olive, crostini, frutta.
- Lunghezza del tagliere senza maniglia: 32 cm.

codice	mm	CHF
505380	ø320x(H)19	40,50



505212

TAGLIERE SCANALATO IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare i piatti.
- Forma organica con una finitura di alta qualità.
- Con comode maniglie integrate.
- Disponibile in 2 misure.

codice	mm	CHF
505199	300x210x(H)18	22,00
505212	400x250x(H)18	33,75



505229

TAGLIERE CON BUCO PER FORMAGGI IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare i piatti.
- Forma organica con una finitura di alta qualità.
- Con un grande foro per un facile trasporto.
- Disponibile in 2 misure.

codice	mm	CHF
505229	250x165x(H)18	16,90
505236	350x210x(H)18	28,35



505243

TAGLIERE PER FORMAGGI IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare i piatti.
- Con una grande maniglia per un facile trasporto.
- Disponibile in 3 misure.

codice	mm	CHF
505243	350x120x(H)18	24,30
505250	400x140x(H)18	28,35
505267	600x200x(H)18	49,35

**NEW****NEW****CIOTOLA IN LEGNO DI ULIVO OBLUNGO**

- Ideale per servire snack, come noci, uvetta, olive, nacho, frutta e anche salse o per decorare i tavoli. Può anche fungere da contenitore per posate.

codice	mm	CHF
505335	205x95x(H)50	12,10
505342	300x95x(H)60	18,90
505359	400x90x(H)80	27,00

CIOTOLA DECORATIVO IN LEGNO DI ULIVO

- Ideale per servire snack come noci, uvetta, olive, nacho, frutta e anche per decorare i tavoli.
- L'opzione con codice 505366 ha una base ampia.

codice	mm	CHF
505373	300x190x(H)110	76,40
505366	365x200x(H)290	100,70

**NEW**

505328

CIOTOLA IN LEGNO DI ULIVO

- Ideale per servire snack, come noci, uvetta, olive, nacho, frutta e anche salse o per decorare i tavoli.

codice	mm	CHF
505311	ø125x(H)60	17,25
505328	ø155x(H)75	26,35



505274

PORTAPANE IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare pane, posate, ecc.
- Con ampi manici per un facile trasporto.

codice	mm	CHF
505274	245x198x(H)194	80,45



NEW



505472



505465

TAGLIERE DA PORTATA IN QUERCIA

- Singolo lato.
- Costruzione a listelli incollati: la parte centrale (fibre di legno orizzontali) è rinforzata da cornici laterali (fibre di legno vert

codice	mm	CHF
505472	270x270x(H)20	50,70
505465	370x270x(H)20	64,20

NEW



505489

TAGLIERE DA PORTATA IN QUERCIA

- Doppio lato.
- Realizzata con pezzi di quercia accuratamente selezionati, incollati insieme per creare un elegante motivo naturale.

codice	mm	CHF
505489	420x280x(H)40	40,25

TAGLIERE DI SERVIZIO IN QUERCIA, CON VENATURA FINALE

- A doppia faccia.
- Realizzato con il metodo end-grain: i quadrati di quercia sono incollati insieme in un elegante motivo a scacchiera.
- Disposizione verticale delle fibre di legno, perpendicolarmente alla superficie di lavoro: maggiore durata, resistenza ai graffi e prevenzione dell'opacizzazione dei coltelli (la lama passa tra le fibre di legno).

codice	mm	CHF
505458	325x265x(H)30	53,75
505441	530x325x(H)35	87,20

NEW



505441

PORCELLANE DA FORNO

- Porcellana speciale, tra le più dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.

**TERRINA OVALE DA FORNO**

- Con maniglie.



codice	ordine unitario	mm	CHF
784006	6	200x107x(H)30	4,70
784013	6	262x140x(H)33	8,05
784020	3	324x185x(H)38	14,55

TERRINA RETTANGOLARE DA FORNO

- Con maniglie.



codice	ordine unitario	mm	CHF
784105	6	160x101x(H)45	4,75
784112	4	236x126x(H)48	9,15
784129	3	328x189x(H)58	18,90



786321



786352

TERRINA OVALE RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	CHF
786321	1	223x132x(H)42	8,50
786338	1	245x145x(H)55	12,10

TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	CHF
786352	1	165x165x(H)65	11,20



786369



786307

TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	CHF
786369	1	282x192x(H)65	19,60
786376	8	335x232x(H)62	30,40
786383	4	380x260x(H)70	43,20

CIOTOLA ROTONDA RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	CHF
786307	4	ø100x(H)50	3,75



786499

PIATTO PER BAMBINI "BEAR"

- Ø 190 mm più orecchie

codice	ordine unitario	mm	CHF
786499	4	ø265	13,20



786239

PIATTINO PER GELATO CLOWN

codice	ordine unitario	mm	CHF
786239	6	226x145x(H)37	11,50



785553

PIATTO BARK

- Rettangolare.

codice	ordine unitario	mm	CHF
785546	6	218x105x(H)23	7,10
785553	4	352x146x(H)40	16,15



785560

PIATTO-CIOTOLA VANILLA

codice	ordine unitario	mm	CHF
785560	6	225x111x(H)62	10,75
785577	4	290x136x(H)80	20,25



786437



SALSIERA

codice	ordine unitario	mm	CHF
786437	4	180x55x(H)130	8,80



PORCELLANA DA FORNO

- Tipo di porcellana speciale, del più duro.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.



785904

PIROFILA ROTONDA IN PORCELLANA

codice	ordine unitario	mm	CHF
785904	6	185x152x(H)40	6,10





434208

ZUPPA TUREEN

- Con coperchio e cucchiaino da portata

codice	litri	mm	CHF
434208	2.7	ø270x(H)175	35,85

S.S.
stainless steel

432136

SALSIERA

- Su sottopiedino.

codice	litri	mm	CHF
432143	0.085	120x72x(H)50	3,40
432006	0.14	135x76x(H)70	4,25
432105	0.23	160x98x(H)90	5,45
432129	0.28	200x100x(H)105	6,70
432136	0.46	240x120x(H)120	8,80



430002

TERRINA DA MINESTRA

- Con maniglia incorporata.

codice	litri	mm	CHF
430002	0.35	ø120x(H)50	3,75



401200

TERRINA PER VERDURE

- Con manici.

codice	mm	CHF
401200	ø160x(H)40	4,25
401002	ø120x(H)30	3,40
401101	ø140x(H)35	3,75

TESTA DI LEONE

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente



784761

TERRINA PER BRODO

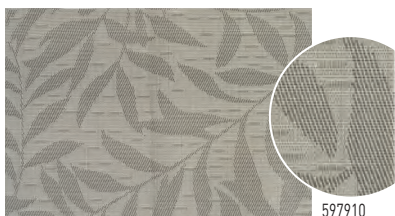
codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
784778	6	0.125	ø90x(H)60	3,05
784761	4	0.25	ø120x(H)78	4,75
784754	4	0.5	ø138x(H)95	7,45



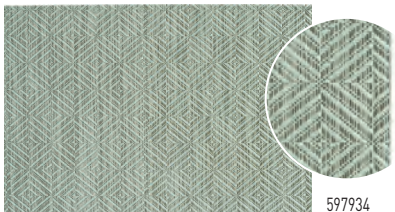
784730

TERRINA PER BRODO

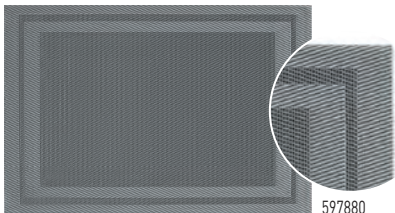
codice	ordine unitario	litri	mm	CHF
784747	12	1	ø175x(H)120	18,60
784730	8	2	ø215x(H)155	33,75



597910



597934



597880

TAPPETINO, FOGLIE - SET

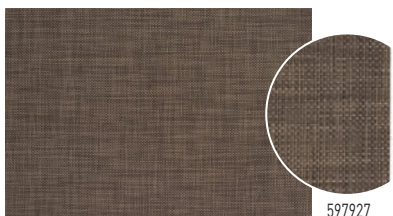
- Realizzato in PVC (vinile), con un motivo intrecciato.
- Antiscivolo grazie alla struttura del materiale.
- Flessibili, non si deformano dopo l'avvolgimento.

codice	colore	quantità	mm	CHF
597910	Grigio chiaro	6	450x300	20,25

TAPPETINO, MOTIVO GEOMETRICO - SET

- Realizzato in PVC (vinile), con un motivo intrecciato.
- Antiscivolo grazie alla struttura del materiale.
- Flessibili, non si deformano dopo l'avvolgimento.

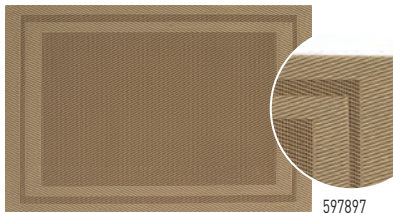
codice	colore	quantità	mm	CHF
597934	Verde	6	450x300	20,25
597941	Argento	6	450x300	20,25



597927



597941



597897

TAPPETINO - SET

- Realizzato in PVC (vinile), con un motivo intrecciato.
- Antiscivolo grazie alla struttura del materiale.
- Flessibili, non si deformano dopo l'avvolgimento.

codice	colore	quantità	mm	CHF
597927	Marrone	6	450x300	20,25

TAPPETINO, TELAIO - SET

- Realizzato in PVC (vinile), con un motivo intrecciato.
- Antiscivolo grazie alla struttura del materiale.
- Flessibili, non si deformano dopo l'avvolgimento.

codice	colore	quantità	mm	CHF
597880	Grafite	6	450x300	20,25
597897	Beige	6	450x300	20,25







678206

CARTA OLEATA - 500 PEZZI

- Imballo da 500 fogli.

codice	-	mm	CHF
678237	bianco	250x200	19,30
678213	bianco	263x380	29,70
678220	motivo con chef e cibo	250x200	27,00
678176	motivo a quadri	306x305	37,80



678220

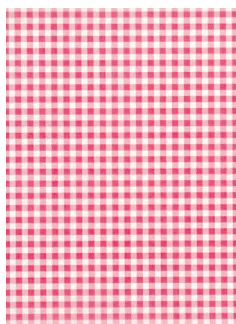
TOVAGLIETTA DI CARTA OLEATA - 500 PEZZI

- Imballo da 500 fogli.

codice	-	mm	CHF
678145	tema cucina	420x275	57,45
678152	motivo a quadri	420x275	57,45



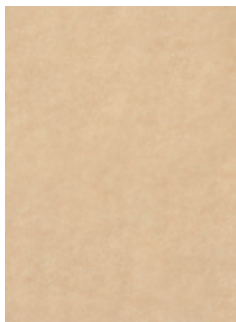
678237



678152



678121



678138



678190

CESTINO IN CARTA OLEATA PREFORMATA - 150 PEZZI

- Preformato a forma di cestino.
- Con l'illustrazione di uno chef e con cibo.
- Imballato da 150 pezzi.

codice	mm	CHF
678190	160x160x(H)50	14,80

CARTA OLEATA

- Imballo da 500 fogli.

codice	colore	mm	CHF
678138	Beige	200x250	18,90
678114	Beige	250x350	28,75
678121	Carta di giornale	200x250	20,65
678107	Carta di giornale	250x350	39,90



TAPASMINI

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente.



784426

PIATTO PER STUZZICHINI PLATO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784426	2	ø100x(H)25	12,10



784327

TERRINA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784327	2	80x80x(H)35	13,45



784365

CIOTOLA PER STUZZICHINI REDONDO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784365	2	ø75x(H)30	10,75



784433

CIOTOLA PER STUZZICHINI - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784433	2	ø55x(H)45	13,20



784334

CIOTOLA PER STUZZICHINI CONCHA - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784334	2	90x50x(H)20	9,15



784419

CIOTOLA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784419	2	59x59x(H)37	8,50



784389

PIATTO PER STUZZICHINI CASSERUOLA - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784389	2	ø60x(H)25	9,15



784372

PIATTO PER STUZZICHINI HUEVO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784372	2	ø65x(H)15	9,15



784396

PIATTO PER STUZZICHINI TRIANGOLO - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
784396	2	100x100x(H)25	13,20



785324

CUCCHIAIO TAPAS - 6 PEZZI

codice	ordine unitario	mm	CHF
785324	2	130x43x(H)26	11,20



MINIATURE PER STUZZICHINI



564509



LITTLE CHEF PADELLA NERA

codice	mm	CHF
564509	162x121x(H)30	3,60

564516



LITTLE CHEF GRIGLIA NERA

codice	mm	CHF
564516	320x162x(H)20	14,15

564523



LITTLE CHEF TEGAME NERO

codice	mm	CHF
564523	150x115x(H)37	3,60
564530	189x147x(H)37	5,60

564554



LITTLE CHEF TEGAME OVALE NERO

codice	mm	CHF
564547	155x80x(H)37	3,15
564554	263x140x(H)37	7,00



MINIATURE PER STUZZICHINI

426425



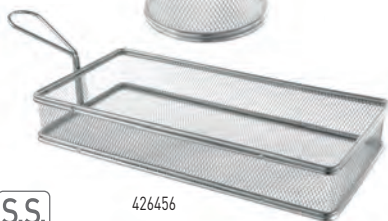
426432



426449



426456



MINI CESTELLI PER FRITTURE

codice	mm	CHF
426449	90x90x(H)90	6,45
426425	100x80x(H)75	7,80
426432	125x100x(H)85	8,05
426456	255x135x(H)45	12,10

425619



425626



425633



425657



MINI CESTELLI PER FRITTURE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425633	90x90x(H)90	8,50
425619	100x80x(H)75	8,80
425626	125x100x(H)85	10,75
425657	255x135x(H)45	14,80



425688

MINI CESTELLI PER FRITTURE IMPILABILI

codice	mm	CHF
425664	105x90x(H)60	7,30
425688	130x115x(H)80	8,80



MINI CESTELLI PER FRITTURE IMPILABILI NERI

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425671	105x90x(H)60	8,50
425695	130x115x(H)80	10,50



425671



425695



630914

PORTAPATATINE CON SALSIERA

- In metallo nero, con supporto per ciotola.
- Ciotola in melamina da 80 ml (561713) non inclusa.

codice	mm	CHF
630914	210x110x(H)172	8,80



630938

PORTAPATATINE

- In metallo nero per un cono di patatine.

codice	mm	CHF
630938	ø115x(H)172	8,05



426494

PORTA PATATINE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
426494	ø115x(H)100	5,35



630907

SUPPORTO PER SACCHETTI DI PATATINE

codice	mm	CHF
630907	ø110x(H)175	8,50



SMALTATO

- Realizzato in acciaio smaltato bianco, con bordo blu.
- Smalto di alta qualità, resistente all'abrasione.
- Impilabile per una comoda conservazione.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Forno sicuro.
- Non utilizzabile in forno a microonde.



621202

PIATTO RETTANGOLARE

- Piatanze e torte possono essere preparati su questo piatto.

codice	mm	CHF
621219	215x160	6,55
621202	175x130	4,80



621226

PIATTO PIANO

codice	mm	CHF
621226	ø200	5,35
621233	ø240	6,55



621257

PIATTO FONDO

codice	mm	CHF
621240	ø180	5,35
621257	ø200	6,10
621264	ø220	6,95
621271	ø240	7,60



621288

CIOTOLA DA INSALATA

codice	mm	CHF
621288	ø160x(H)75	6,10



621295

TAZZA

codice	litri	mm	CHF
621295	0.36	ø90x(H)80	5,15
621301	0.52	ø100x(H)90	6,35



621318

TAZZINA

codice	litri	mm	CHF
621318	0.12	ø70x(H)50	4,40



621332

BICCHIERE

codice	litri	mm	CHF
621325	0.3	ø90x(H)90	5,90
621332	0.4	ø90x(H)120	7,40





625804



625705

TEGAME PER MINESTRA/SUGO - CON COPERCHIO

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

codice	-	litri	mm	CHF
625804	blu	0.5	ø115x(H)95	14,20
625705	nera	0.65	ø135x(H)110	15,55



622858

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	CHF
622810	ø145x(H)40	9,90
622827	ø170x(H)40	10,75
622834	ø185x(H)43	12,15
622841	ø205x(H)57	11,95
622858	ø245x(H)70	12,85



622742

PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	CHF
622704	ø100x(H)20	7,60
622711	ø120x(H)25	8,05
622728	ø150x(H)27	10,00
622735	ø200x(H)36	12,10
622742	ø240x(H)40	13,00





426371

426364

MINI SECCHIELLI

codice	mm	CHF
426364	ø87x(H)93	5,35
426371	ø125x(H)127	8,85



426463

MINI SECCHIO DEL LATTE

codice	mm	CHF
426463	ø45x(H)50	3,55
426470	ø70x(H)100	6,10



426487

MINI TEGLIA

codice	mm	CHF
426487	196x95x(H)70	7,45





607039

MINI PADELLA CON MANICO

- Realizzato in materiale a tre strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	litri	mm	CHF
607015	0.05	ø50x(H)30	16,90
607022	0.16	ø75x(H)40	22,95
607039	0.26	ø85x(H)50	25,65



607046

MINI PADELLA

- Realizzato in materiale a tre strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	CHF
607046	ø120x(H)30	36,45



SECCHI GALVANIZZATI

- Realizzato in lamiera d'acciaio zincata, con aspetto rustico.
- L'acciaio zincato non è inteso per il contatto con gli alimenti, quando si usa per servire gli alimenti, si consiglia di utilizzare i nostri fogli di carta oleata.



425947

SECCHIO DOPPIO CON MANICO

- Con manico in legno.

codice	mm	CHF
425947	190x95x(H)90	11,20



425923

SECCHIO CON MANICO

codice	mm	CHF
425909	ø70x(H)65	2,10
425916	ø100x(H)90	2,90
425923	ø120x(H)105	3,80
425985	ø160x(H)140	4,40



425992

VASCA PER GHIACCIO

codice	mm	CHF
425992	400x330x(H)220	29,70



425978

CONTENTORE DA TAVOLO

- Con manico in legno.

codice	mm	CHF
425978	245x180x(H)130	20,25



783177

**PIROTTINO**

- Rigato.

codice	ordine unitario	mm	CHF
783153	12	ø70x(H)35	1,80
783160	6	ø90x(H)48	3,15
783627	6	ø100x(H)25	2,50
783177	6	ø120x(H)55	4,40

561720

**RAMEKIN**

- Rigata.

code	-	order unit	mm	CHF
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,85
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,75
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,55
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	5,35
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	2,00
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	2,20

565605



565612

**RAMEKIN - 12 PEZZI**

codice	colore	litri	mm	CHF
565605	Nero	0.045	ø60x(H)35	9,25
565612	Avorio	0.045	ø60x(H)35	9,25



564561

**CIOTOLA BURRO O SALSA - 3 PEZZI**

codice	colore	mm	CHF
564561	Nero	ø80x(H)30	5,35

564592

**VELOCITY CIOTOLA INCLINATA**

codice	mm	CHF
564578	70x70x(H)60	2,10
564585	97x97x(H)80	3,20
564592	110x110x(H)100	4,95

BICCHIERE IN ACCIAIO - 12 PEZZI

codice	litri	mm	CHF
400029	0.07	ø62x(H)40	10,35
400012	0.045	ø62x(H)24	8,80
400036	0.115	ø73x(H)47	14,80
400043	0.175	ø85x(H)52	19,30
400050	0.23	ø93x(H)58	23,65
400067	0.34	ø100x(H)75	25,20

400067



426623

426777

426791

426784

426760

426616

CESTINO DA PANE OVALE

codice	colore	mm	CHF
426777	Nero	190x120x(H)60	6,10
426760	Grigio chiaro	190x120x(H)60	6,10
426623	Nero	250x190x(H)65	8,05
426616	Grigio chiaro	250x190x(H)65	8,05

CESTINO DA PANE

codice	colore	mm	CHF
426784	Grigio chiaro	190x130x(H)60	6,45
426791	Nero	190x130x(H)60	6,45



426661



426678

**CESTINI PER PANETTERIA ANGOLATO**

codice	colore	mm	CHF
426678	Nero	400x300x(H)120	22,95
426661	Grigio chiaro	400x300x(H)120	22,95



426814

426821

**ALZATINA**

codice	mm	CHF
426814	ø250x(H)180	7,80
426821	ø250x(H)265	9,40



CESTINI CON LATI INTRECCIATI

codice	-	mm	CHF
426258	Rotondo	200x200x(H)65	3,75
426234	Ovale	225x130x(H)55	3,40
426265	Ovale	320x230x(H)55	5,75
426227	Quadrato	190x190x(H)80	3,40
426241	Rettangolare	225x150x(H)65	3,75



CESTINO CON BORSA

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.
- Dotato di borsa grigia lavabile.

codice	-	mm	CHF
427118	rotondo	220x220x(H)80	16,15
427125	ovale	250x160x(H)75	16,15
427149	quadrato	190x190x(H)100	21,30
427132	rettangolare	250x180x(H)85	22,95



CESTINO DA POSATE

- Con 4 compartimenti.



codice	colore	mm	CHF
426074	Nero	260x180x(H)150	21,60



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	CHF
426098	Nero	270x100x(H)45	6,70
426081	Grigio chiaro	270x100x(H)45	6,70



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	CHF
426210	Nero	ø100x(H)120	6,45
426197	Grigio chiaro	ø100x(H)120	6,45



CESTINI



561102

CESTINO PER PANE GN 1/1

- Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	CHF
561102	530x320x(H)90	22,95



561201

ALZATA PER CESTINI PANE GN 1/2

- Set di 2 cestini e portacestello cromato.
- Cestini rinforzati con un telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Dimensioni del cesto: 360x280x (H) 90 mm.
- Alzata non adatta alla lavastoviglie.

codice	mm	CHF
561201	360x280x(H)290	41,85

561003

CESTINO PER PANE OVALE

- Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	CHF
561003	380x270x(H)90	13,45



426968



CESTINO CON COPERCHIO ROLL TOP

- Cestino in polipropilene professionale (poly-Rattan).
- Coperchio roll-top in policarbonato.

codice	GN	mm	CHF
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	98,00



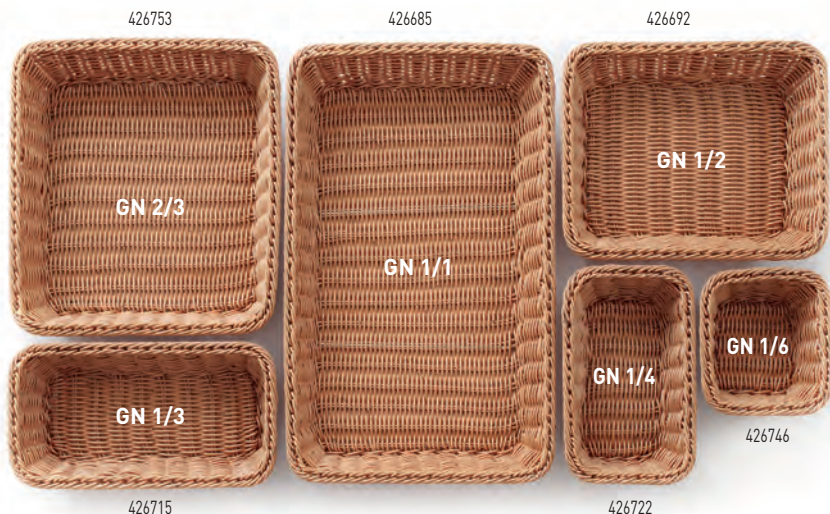
426517



CESTINO DA BAGUETTE

codice	mm	CHF
426517	305x320x(H)350	45,90





CESTINO DA PANE GN

- Rinforzato con cornice in metallo.

codice		mm	CHF
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	8,05
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	9,85
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	10,75
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	13,45
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	18,60
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	24,30



NEW

CESTELLO ESPOSITIVO PER PANE

- Cesto grande: perfetto per esporre pane e altri prodotti da forno in panifici, negozi di alimentari e buffet.

- Realizzato in polirattan, rinforzato con una montatura in acciaio inossidabile.

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
427248	595x395x(H)105	43,95
427231	295x395x(H)105	29,05



CESTINI

- Polirattan.



CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	CHF
426500	225x130x(H)55	3,05

CESTINO PER PANE - RETTANGOLARE

codice	mm	CHF
426807	225x150x(H)65	3,40

CESTINO PER PANE - ROTONDO

codice	mm	CHF
426609	ø200x(H)65	3,15

CESTINO PER PANE OVALE

codice	mm	CHF
426708	225x110x(H)60	2,90

CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	CHF
426906	375x140x(H)70	4,00



425800



425602

CESTINO PER PANE AZIMO - ROTONDO

- Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	CHF
425701	ø150x(H)38	1,55
425800	ø200x(H)50	2,65

CESTINO PER PANE AZIMO - OVALE

- Non adatto al contatto con alimenti, stendi il cestello con i nostri fogli di carta oleata quando lo utilizzi per servire cibo.

codice	mm	CHF
425503	195x140	2,50
425602	255x190	3,40

CESTINI DI FILO METALLICO



425879

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Con bordo decorativo.
- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425879	255x160x(H)80	11,20



425855

CESTINO DI FILO METALLICO RETTANGOLARE

- Con bordo decorativo.
- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425855	230x150x(H)80	9,40

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425831	230x180x(H)60	7,40



425831

CESTINO PER FRUTTA

- Filo metallico cromato.

codice	mm	CHF
426418	ø215x(H)205	12,10



426418



CESTINO PER FRUTTA ARROTONDATO NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	CHF
427095	ø150x(H)80	7,80
427088	ø280x(H)130	18,60
427071	ø300x(H)250	20,25



427088



427095



427071





CESTINI DA SERVIZIO STILE FAST FOOD

- Ideale per fast food, trattorie e venditori di cibo ambulanti.
- Set di 6 cestini da portata in polipropilene.
- Leggeri, impilabili e facili da pulire.
- Disponibili in più colori.

codice	quantità	colore	mm	CHF
426890	6	Nero	275x175x(H)38	6,70
426296	6	Marrone	275x175x(H)38	6,70
426319	6	Rosso	275x175x(H)38	6,70



CESTINI DA PANE



CESTINI DA PANE IN CARTA

- Realizzato in carta resistente lavabile per uso alimentare.

codice	colore	mm	CHF
429228	Beige	170x170x(H)150	11,20
429211	Nero	170x170x(H)150	11,20

CESTINI DA PANE ROTONDI

- In cotone resistente.
- Disponibile nelle tonalità 'grigio/beige e grigio/verde scuro.

codice	colore	mm	CHF
429006	Beige	ø150x(H)150	6,10
429013	Grigio scuro	ø150x(H)150	6,10
429020	Beige	ø200x(H)200	7,80
429037	Grigio scuro	ø200x(H)200	7,80
429044	Beige	ø250x(H)160	9,40
429051	Grigio scuro	ø250x(H)160	9,40



449615



CARAFFA TERMICA

- Coperchio a tenuta stagna con pulsante per il versamento.
- A doppia parete con bottiglia interna in vetro.

codice	litri	mm	CHF
449615	1	ø110x(H)289	21,60



CARAFFE TERMICHE

- Struttura a doppia parete sotto vuoto in acciaio inox cromato, testa, beccuccio e manico cromati alto isolamento termico.



445839



446706



446720



CARAFFE TERMICHE

codice	litri	mm	CHF
445815	0.6	ø120x(H)168	66,20
445822	1	ø136x(H)188	71,00
445839	1.5	ø136x(H)258	76,40

BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore nera.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	litri	mm	CHF
446607	1.5	ø145x(H)230	25,65
446508	1	ø145x(H)205	24,00
446706	2	ø145x(H)260	29,05

BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore giallo.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	litri	mm	CHF
446522	1	ø145x(H)205	24,00
446621	1.5	ø145x(H)230	25,65
446720	2	ø145x(H)260	29,05



449608

CARAFFA TERMICA
CON CONTENITORE INTERNO IN VETRO

codice	litri	mm	CHF
449608	1	ø140x(H)268	17,50





448908



445877



CARAFFA CON POMPA

- Alloggiamento e pareti interne in acciaio inossidabile.
- Coperchio in polipropilene, aperto a 125 gradi per un facile riempimento e pulizia.
- Coperchio con pompa a pressione per una facile erogazione delle bevande.
- Manico per un comodo trasporto.

codice	litri	mm	CHF
448908	2.2	ø150x(H)340	40,50



CARAFFA CON POMPA A LEVA

- Alloggiamento e pareti interne in acciaio inossidabile.
- Coperchio in polipropilene, aperto a 125 gradi per un facile riempimento e pulizia.
- Coperchio dotato di pompa a leva per una facile erogazione delle bevande.
- Pompa a leva in lega di zinco - molto resistente.
- Su una base rotante in polipropilene.
- Manico per un comodo trasporto.

codice	litri	mm	CHF
445877	3	ø171x(H)373	92,60





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	CHF
451045	0.7	ø84x(H)130	25,65



451526

BRICCO INOX MULTIUSO

codice	litri	mm	CHF
451502	0.35	ø76x(H)93	10,15
451519	0.6	ø90x(H)112	13,90
451526	0.9	ø102x(H)125	17,50
451533	1.5	ø112x(H)161	24,00



450505

CARAFFA CREMA

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Forma con un beccuccio facile da versare progettato per un lavoro pulito ed efficiente.
- Lavabile in lavastoviglie.

code	liters	mm	CHF
450109	0.03	ø35x(H)35	2,65
450208	0.04	ø40x(H)40	3,15
450307	0.07	ø50x(H)55	3,40
450406	0.12	ø60x(H)60	4,40
450505	0.25	ø75x(H)75	8,50



451014

LATTIERA

- Realizzato in acciaio inossidabile extra spesso, aiuta a mantenere caldo il contenuto.
- Il beccuccio a forma di V dà un controllo maggiore nel versare il contenuto.

codice	litri	mm	CHF
451038	0.35	ø65x(H)99	15,55
451021	0.45	ø75x(H)111	17,25
451014	0.7	ø84x(H)130	20,25



458198

BRICCO NERO PER LATTE

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	litri	mm	CHF
458198	0.6	ø90x(H)112	18,60



453209

BRICCO PER CAFFÈ / THE

- Caffettiera con coperchio.
- Modello eretto.

codice	litri	mm	CHF
453001	0.2	ø74x(H)95	9,85
453100	0.3	ø74x(H)123	12,10
453209	0.6	ø97x(H)142	17,25
453308	0.9	ø120x(H)158	23,35
453407	1.4	ø126x(H)185	30,40

**NEW**

451052

BRICCO PER LATTE CON MISURINO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Forma con un beccuccio facile da versare progettato per un lavoro pulito ed efficiente.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	CHF
451052	0.55	130x77x(H)115	14,80



451106

BRICCO PER LATTE

- Modello liscio.

codice	litri	mm	CHF
451007	0.35	ø85x(H)110	9,15
451106	0.75	ø100x(H)120	13,20

570807

**FILTRO THE - CON MANICO INCERNIERATO**

- In acciaio inox.
- Per erbe e Tè con manico a cerniera.

codice	mm	CHF
570807	ø45x165	3,60



638101

**COLINO**

- Per erbe e tè.
- Con manico in fil di ferro.

codice	mm	CHF
638101	ø70x225	4,30



523629

PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO - 2 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
523629	2	(L)160	6,70



452325

**CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA**

codice	quantità	mm	CHF
452714	6	ø65x(H)20	6,30
452325	4	ø100x(H)20	7,80

452103

**ZUCCHERIERA**

- Con coperchio a cerniera.

codice	litri	mm	CHF
452103	0.3	ø85x(H)80	7,25



452202

**ZUCCHERIERA**

- Senza coperchio.

codice	litri	mm	CHF
452202	0.3	ø85x(H)65	6,45





456514

**SCATOLA DA TÈ**

- Scatola realizzata in legno in una tonalità di luce naturale.
- Coperchio: una montatura in legno con finestra in acrilico, sulle cerniere, aperta verso l'alto.
- 12 scomparti nella scatola, ciascuno dei quali può contenere 12 bustine di tè.

codice	mm	CHF
456514	300x280x(H)90	49,95



400203

18/0
stainless steel**VASSOIO DA SERVIZIO**

codice	mm	CHF
400203	205x155	5,35



441107

COPPA PER GELATO

- Su base.

S.S.
stainless steel

codice	mm	CHF
441107	ø90x(H)50	3,75



440711

18/0
stainless steel**CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI**

- Con top in plastica e coperchio girevole in acciaio inossidabile.

codice	mm	CHF
440711	ø95x(H)130	13,45



Può essere
utilizzato anche
come porta posate

421574

M
melamine**PORTAPOSATE O LETTIERA DA TAVOLO**

- Contenitore nero in melamina.

codice	colore	mm	CHF
421574	Nero	ø130x(H)160	13,20

595008

**CAMPANELLO PER RECEPTION**

- Cromato con piedino in metallo.

codice	mm	CHF
595008	ø85x(H)57	8,80



444023

FERMATOVAGLIA - 4 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
444023	4	50x10x(H)40	3,85



428511

PORTA - TOVAGLIOLI

- Satinato.

codice	mm	CHF
428511	170x30x(H)70	7,10



428528

PORTA - TOVAGLIOLI

- In filo di ferro cromato.

codice	mm	CHF
428528	190x190x(H)65	10,75

**APPUNTI PER MENÙ**

- In legno con meccanismo di bloccaggio in metallo.
- Disponibile in più dimensioni.

codice	mm	CHF
664179	125x180	2,65
664162	185x245	3,05
664155	240x330	3,40



664179



664162



664155



663691

**TARGHETTA RISERVATO - 4 PEZZI**

codice	-	mm	CHF
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	9,85
663707	Reserviert	50x35x(H)40	9,85
663936	Reservé	50x35x(H)40	9,85
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	9,85

**NEW
NEW**

663462

**TARGHETTA RISERVATO**

- Nero-bianco.
- Stampato su ambo i lati.



codice	-	mm	CHF
663486	réserve	130x30x(H)38	2,05
663462	reserved	130x30x(H)38	2,05
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	2,05
663479	reserviert	130x30x(H)38	2,05



664308

**TARGHETTA RISERVATO**

- In legno.
- Con fessura per menù.

codice	-	mm	CHF
664308	"reserved"	152x44x(H)44	3,75





TARGHETTE NUMERAZIONE TAVOLI

- Set di più numeri 12 numeri per set.

codice	-	mm	CHF
663844	Numero 1-12	50x35x(H)40	16,15
663851	Numero 13-24	50x35x(H)40	16,15
663868	Numero 25-36	50x35x(H)40	19,95
663875	Numero 37-48	50x35x(H)40	19,95
663882	Numero 49-60	50x35x(H)40	20,25
663899	Numero 61-72	50x35x(H)40	20,25



TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.

codice	-	mm	CHF
663608	Uomini	ø75	2,65
663615	Donne	ø75	2,65
663622	Toilette	ø75	2,65
663639	Vietato fumare	ø75	2,65
663646	Disabili	ø75	2,65



TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.

codice	-	mm	CHF
663790	Non fumatori	ø75	3,05



TARGHETTA VIETATO FUMARE

- Stampato su i 2 lati.

codice	-	mm	CHF
663660		50x35x(H)40	2,65





441466

**PORTAUOVO CON PIATTINO - 6 PEZZI**

- Con base a piattino.

codice	mm	CHF
441466	ø85x(H)15	14,80



441367

**PORTAUOVO - 6 PEZZI**

- Su base.

codice	mm	CHF
441367	ø50x(H)45	7,80



441503

**CUCCHIAINO PER UOVO - 6 PEZZI**

- In plastica bianca.

codice	CHF
441503	3,75



513729

**ASTA SPUNTA COMANDE**

codice	mm	CHF
513729	ø80x(H)150	4,80



665510

PORTA MENÙ DA TAVOLA

codice	mm	CHF
665503	ø75x(H)100	6,45
665510	ø75x(H)200	7,80

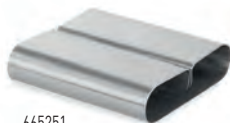


595305

**PORTA MENÙ - 2 PEZZI**

- Con pinza.

codice	mm	CHF
595305	ø40x(H)104	12,55



665251

**PORTA MENÙ - 6 PEZZI**

- Fornito senza menù.

codice	quantità	mm	CHF
665251	6	80x77x(H)18	25,40



595206

**PORTA SCONTRINI - 3 PEZZI**

- Con pinza.

codice	quantità	mm	CHF
595206	3	152x110	19,30



664186

PORTA POSATE

- In legno.

codice	mm	CHF
664186	80x80x(H)95	8,50



664315

PORTA POSATE

- In legno.

- Con comparti multipli, con maniglie.

codice	mm	CHF
664315	190x160x(H)200	20,25



664148

PORTA MENU

- Box di legno con lavagna nera integrata su due lati.

- Con 4 scomparti.

codice	mm	CHF
664148	210x150x(H)150	28,35



425787

PORTA CONDIMENTI ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
425787	ø165x(H)215	8,80



427170

SET PER CONDIMENTI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	CHF
427170	135x65x(H)200	5,75



427064



427057



427040

PORTAPOSATE NERO

- Dotato di manico in legno.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	CHF
427064	140x105x(H)190	20,25
427057	170x130x(H)160	20,25
427040	230x100x(H)240	20,25



MACINATORI DI SALE E PEPE



P - pepe



Meccanismo di macinazione del pepe in acciaio inossidabile



S - sale



Meccanismo di macinazione del sale in ceramica



469613



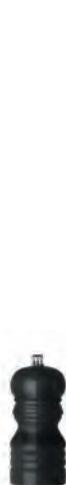
469606



469590



469583



469576



469569



469552



469545



469682
469699



469705
469712



469729
469736



469743
469750



469767
469774



469781
469798



469804
469811



469828
469835



MACINAPEPE IN LEGNO

- Corpo realizzato in legno di gomma: leggero ma resistente.
- Meccanismo di rettifica (bavature) realizzato in acciaio inossidabile, manuale e regolabile con manopola.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "P" stampata - per macinare il pepe.
- Disponibile in diversi colori: legno scuro, legno chiaro, legno laccato nero (finitura lucida), legno laccato bianco (finitura lucida).

codice	colore	mm	CHF
469576	Nero	ø50x(H)113	10,15
469569	Nero	ø55x(H)215	14,20
469552	Nero	ø60x(H)315	19,60
469545	Nero	ø65x(H)415	26,35
469682	Legno chiaro	ø50x(H)113	8,80
469705	Legno chiaro	ø57x(H)165	10,75
469729	Legno chiaro	ø57x(H)215	12,10
469743	Legno chiaro	ø60x(H)315	14,80
469767	Legno scuro	ø50x(H)113	9,40
469781	Legno scuro	ø57x(H)165	11,85
469804	Legno scuro	ø57x(H)215	12,55
469828	Legno scuro	ø60x(H)315	16,90



MACINAPEPE ACRILICO

- Corpo realizzato in vetro acrilico trasparente (PMMA), un sostituto più leggero del vetro, ma più resistente a graffi e rotture.
- Meccanismo di rettifica (bavature) realizzato in acciaio inossidabile, manuale e regolabile con manopola.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "P" stampata - per macinare il pepe.

codice	mm	CHF
469620	ø50x(H)113	8,05
469644	ø50x(H)140	8,80
469668	ø60x(H)215	12,10

MACINA SALE IN LEGNO

- Corpo realizzato in legno di gomma: leggero ma resistente.
- Meccanismo di macinazione in ceramica (bavature) - non corrosivo (adatto al sale), manuale e non regolabile.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "S" stampata - per macinare il sale.
- Disponibile in diversi colori: legno scuro, legno chiaro, legno laccato nero (finitura lucida), legno laccato bianco (finitura lucida).

codice	colore	mm	CHF
469613	Bianco	ø50x(H)113	10,15
469606	Bianco	ø55x(H)215	14,20
469590	Bianco	ø60x(H)315	19,60
469583	Bianco	ø65x(H)415	26,35
469699	Legno chiaro	ø50x(H)113	8,80
469712	Legno chiaro	ø57x(H)165	10,75
469736	Legno chiaro	ø57x(H)215	12,10
469750	Legno chiaro	ø60x(H)315	14,80
469774	Legno scuro	ø50x(H)113	9,40
469798	Legno scuro	ø57x(H)165	11,85
469811	Legno scuro	ø57x(H)215	12,55
469835	Legno scuro	ø60x(H)315	16,90



MACINA SALE ACRILICO

- Corpo realizzato in vetro acrilico trasparente (PMMA), un sostituto più leggero del vetro, ma più resistente a graffi e rotture.
- Meccanismo di macinazione in ceramica (bavature) - non corrosivo (adatto al sale), manuale e non regolabile.
- Coperchio protetto dalla caduta con una manopola avvitata.
- Manopola con lettera "S" stampata - per macinare il sale.

codice	mm	CHF
469637	ø50x(H)113	8,05
469651	ø50x(H)140	8,80
469675	ø60x(H)215	12,10





786413

**SET SALE E PEPE**

- 2 pezzi sale-pepe.

codice	ordine unitario	mm	CHF
786413	3	ø42x(H)80	10,15



786420

**SET SALE, PEPE E STUZZICANTI**

- 3 pezzi sale, pepe e stuzzicanti.

codice	ordine unitario	mm	CHF
786420	48	125x54x(H)90	13,20



465363

**SET PER CONDIMENTI**

- 5 pezzi.

- Sale, pepe, olio, aceto e porta stuzzicanti.

codice	mm	CHF
465363	130x110x(H)185	17,50

**SPARGITORE**

codice	-	mm	CHF
631102	Spargiformaggio	ø55x(H)75	7,10
631201	Spargitore pepe e sale	ø55x(H)75	7,10
631300	Spargitore per zucchero	ø55x(H)75	8,05



465387

**SPARGITORI PER SALE E PEPE**

- In vetro.

- Tappo in acciaio.

codice	mm	CHF
465387	ø40x(H)70	3,05



461167

461266

**AGITATORE SALE E PEPE**

- Corpo in vetro.

- Coperchio in acciaio inossidabile con apertura di erogazione a forma di S o P.

codice		quantità	mm	CHF
461167	pepe	6	ø40x(H)70	12,55
461266	sale	6	ø40x(H)70	12,55

465301

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 2 pezzi.
- Sale e pepe.

codice	mm	CHF
465301	85x55x(H)115	6,10

465349

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 2 pezzi.
- Olio e aceto.

codice	litri	mm	CHF
465349	0.15	120x75x(H)185	12,10

465332

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 3 pezzi.
- Sale, pepe, senape.
- Con cucchiaino per senape in acciaio inox.

codice	mm	CHF
465332	100x95x(H)115	9,85

465318

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 3 pezzi.
- Sale, pepe.
- Porta-tovaglioli.

codice	mm	CHF
465318	85x75x(H)115	7,45

465325

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 3 pezzi.
- Sale, pepe. Porta stuzzicadenti.

codice	mm	CHF
465325	90x90x(H)115	7,80

465356

18/0
stainless steel**SET PER CONDIMENTI**

- 4 pezzi.
- Sale, pepe, olio e aceto.

codice	mm	CHF
465356	130x110x(H)185	17,25





462904

**EROGATORE DI OLIO DI OLIVA**

- Realizzato in acciaio inossidabile lucido.
- Forma conica che garantisce stabilità.
- Tappo rimovibile in con beccuccio.

codice	litri	mm	CHF
462904	0.25	ø84x(H)158	13,45



460245

**SET PER OLIO E ACETO**

- Struttura in acciaio cromato.
- 2 bottiglie per olio e aceto, tappo in acciaio.

codice	-	mm	CHF
460245	2x0,237 L	115x60x(H)325	14,55

VERSATORE A FLUSSO LIBERO - 3 PEZZI

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Struttura resistente in acciaio inossidabile
- Lembo di versamento controbilanciato, che causa l'apertura e la chiusura automatica dell'ugello quando il flacone viene inclinato
- Facilita un'erogazione precisa
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a ø20 mm di diametro

18/8

stainless steel



599327



18/0

stainless steel



452400

DOSATORE PER ZUCCHERO

- Corpo in vetro.
- Beccuccio e tappo in acciaio 18/0.

codice	mm	CHF
452400	ø80x(H)140	5,10

S.S.

stainless steel



452424

DOSATORE PER MIELE

- Dosatore in vetro.
- Coperchio in acciaio.

codice	mm	CHF
452424	ø80x(H)115	7,80

18/0

stainless steel



465370

FORMAGGIERA

- Con contenitore in vetro.
- Con cucchiaino in acciaio inox.

codice	mm	CHF
465370	ø130x(H)90	13,45

LAVAGNE



664025



664032



664049

LAVAGNA DA PARETE

- Nera, con cornice in legno.
- Ganci di montaggio inclusi.

codice	mm	CHF
664025	300x400	13,45
664032	400x600	20,65
664049	600x800	37,80

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice in legno.

codice	mm	CHF
664001	500x450x(H)850	98,00
664018	700x600x(H)1200	215,65



664018



664001





664100

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	CHF
664100	700x500x(H)1100	168,30



664117

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	CHF
664117	500x550x(H)850	125,05



664131



664124



664070

LAVAGNA CON CAVALLETTO

- Lavagna di grande formato con cornice in legno.

- Cavalletto incluso.

codice	mm	CHF
664124	300x400	9,40
664131	400x600	15,90

LAVAGNA CON CORNICE

- Nera, con mensola in legno.

codice	mm	CHF
664070	220x210x(H)360	15,55

- Nera, con base in legno.

- 8 pennarelli con punta rotonda, tratto 3 mm.

- Da utilizzare con una tavola da catering
- Cono reversibile/punta inclinata
- Spessore della linea: 2-6 mm

664216

- Con punta larga e piatta, tratto 15 mm.

664223

PORTACENERI E POSACENERI

440605



PORTACENERE CON RACCOGLITORE

codice	mm	CHF
440605	ø140x(H)40	5,90

569757



PORTACENERE - In melamina nera, per utilizzo esterno.

codice	mm	CHF
569757	ø146x(H)60	9,85

440407



PORTACENERE CON COPERCHIO

codice	quantità	mm	CHF
440407	1	ø90x(H)28	4,75
440490	3	ø90x(H)28	12,10

440803



PORTACENERE

codice	mm	CHF
440803	ø80x(H)30	5,35
440858	ø100x(H)30	7,45
440902	ø120x(H)30	9,40

440001



PORTACENERE

codice	mm	CHF
440001	ø140x(H)30	3,05
440100	ø160x(H)30	4,00

440872



PORTACENERE

codice	mm	CHF
440872	ø80x(H)30	3,45
440865	ø100x(H)30	4,70

440230



CIOTOLA PORTACENERE NERA

- Acciaio inossidabile, esterno con rivestimento nero opaco.
- Con bordo removibile.

codice	mm	CHF
440230	ø105x(H)58	8,05



440209

PORTACENERE CON BOTTONE ROTANTE

codice	mm	CHF
440209	ø90x(H)45	7,10

PORTACENERE CON IMBUTO

- 2 elementi separati:
 - corpo in vetro, resistente alle alte temperature,
 - imbuto realizzato in acciaio inossidabile.
- Con 3 fessure per sigarette.
- L'imbuto dirige la cenere nel posacenere e funge da coperchio: se utilizzato al chiuso, riduce gli odori di fumo, se utilizzato all'aperto, protegge dalle folate di vento che sollevano la cenere.

codice	mm	CHF
440117	ø98x(H)99	6,70



440117



NEW



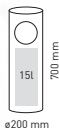
440506



PRESA PER SIGARETTE

- Con coperchio incernierato.
- Per lo svuotamento sicuro dei posacenere.
- Autoestinguente.

codice	mm	CHF
440506	202x170x(H)91	29,45



691380



691397



BIDONE CON PORTACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portacenere removibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	CHF
691380	15	ø200x(H)700	66,90
691397	33	ø240x(H)660	133,15

18/8
stainless steel

ASTA PORTACENERE DA PAVIMENTO

- Robusta, può essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire, la parte superiore può essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da ø170 mm, pale da ø75 mm.

codice	mm	CHF
440223	ø170x(H)920	179,15



440223

18/8
stainless steel outdoor

PORTACENERE DA MURO

- Robusto e facile da montare.
- Facile da svuotare grazie al fondo apribile e chiudibile con chiave.

codice	mm	CHF
440216	ø75x(H)460	111,55



440216

UNIQ

Buffet reinvented



reddot winner 2024



design by
Robert Bronwasser



- Design elegante e funzionale del designer olandese Robert Bronwasser.
- Corpo in polipropilene resistente alle alte temperature.
- Elemento riscaldante in acciaio inox AISI 304 posizionato nel contenitore dell'acqua per un efficiente trasferimento del calore.
- Coperchio in vetro temperato dotato di maniglia isolante e cerniera in alluminio.
- Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore con l'apertura, mantenendo condizioni igieniche ottimali.
- Pannello di controllo digitale con display che visualizza il tempo di lavoro, la temperatura impostata e la temperatura effettiva.
- L'ultima temperatura impostata viene memorizzata e sarà selezionata a ogni accensione.
- La temperatura può essere impostata da 35 a 85°C con incrementi di 1°.
- Non è destinato alla cottura, ma solo al mantenimento in caldo.

Bollitore per zuppa HENDI UNIQ

- Contenitore per zuppa rimovibile da 8 litri in acciaio inox AISI 304, facile da pulire.
- Il contenitore dell'acqua è in rilievo con una linea di riempimento massimo, che indica $\approx 1,5$ L.
- Coperchio dotato di un incavo per il mestolo.



Chafing dish HENDI UNIQ

- Contenitore GN1/1 rimovibile (H)100 mm in acciaio inox AISI 304, facile da pulire.
- Il contenitore dell'acqua è dotato di una linea di riempimento massima, che indica ≈ 4 L.





design by
Robert Bronwasser



BOLLITORE PER ZUPPA HENDI UNIQ

codice	colore	V	W	mm	CHF
860526	Nero	230	500	ø365x(H)325	202,10
860533	Bianco	230	500	ø365x(H)325	202,10
860540	Verde	230	500	ø365x(H)325	202,10
860557	Tortora	230	500	ø365x(H)325	202,10

NEW



NEW

CHAFING DISH HENDI UNIQ

codice	colore	V	W	mm	CHF
470411	Nero	230	700	607x402x(H)245	263,65
470428	Bianco	230	700	607x402x(H)245	263,65
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	263,65
470442	Tortora	230	700	607x402x(H)245	263,65

NEW



ZUPPIERE



Coperchio
con manico isolato
e fessura per cucchiaino

Fessura per
reggere cartellino
prodotto



860502

Pannello digitale con funzione touch che indica
alternativamente temperatura impostata e reale

Termostato regolabile da 65°C
a 95°C a scatti di 1°C



Protezione da surriscaldamento con
allarme in caso di livello basso d'acqua

BOLLITORE PER MINESTRE

- L'isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%.
- Con coperchio rimovibile in policarbonato.
- 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.
- Ideale per i buffet.

codice	litri	V	W	mm	CHF
860502	8	230	450	ø370x(H)316	125,05

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	CHF
926574	ø280x(H)200	37,20

**NEW
MODEL**

BOLLITORE PER ZUPPE

- Contenitore per zuppa e coperchio in acciaio inossidabile AISI 201.
- Contenitore dell'acqua realizzato in acciaio inossidabile AISI 201.
- Alloggiamento realizzato in metallo con rivestimento in polvere nera.
- Coperchio con manico cool-touch e tacca centrale.
- Intervallo di temperatura: 30 / 85 °C.
- Protezione da surriscaldamento a 105 °C.
- Regolazione della temperatura con un quadrante - 5 livelli.
- Capacità: 8 Lt.

codice	litri	V	W	mm	CHF
860083	8	230	400	ø330x(H)363	107,50

860083





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	CHF
204825	9	230	900	573x347x(H)286	148,05



204825



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	CHF
204832	6.8	230	500	ø405x(H)240	133,15



204832



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	CHF
204900	9	230	850	610x450x(H)278	192,65



204900





475904



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.

18/0
stainless steel

codice	quantità	litri	mm	CHF
472613	2	9	600x358x(H)295	121,00
475904	1	9	600x358x(H)295	66,90

NEW



CHAFING DISH - SET DI 4

- Per montaggio automatico.
- Adatto per GN 1/1 - 65 mm di profondità (incluso).
- GN 1/1, vaschetta dell'acqua (555 mm x 350 mm), base per il telaio e coperchio in acciaio inossidabile AISI 201.
- Telaio realizzato in acciaio inossidabile AISI 401.
- Impugnatura del coperchio in polipropilene.
- Il supporto per la lattina di carburante per piatti non è incluso.
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.
- Tutti gli elementi sono lavabili in lavastoviglie.



238837

codice	mm	CHF
238837	575x352x(H)296	196,05





CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora.
- Accatastabile, 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	CHF
471005	9	585x385x(H)315	91,25



471005



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	CHF
471050	585x385x(H)315	125,05



471050





472507

SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

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

codice	litri	mm	CHF
472507	8	ø370x(H)325	84,50



470619

SCALDAVIVANDE - ROTONDO

- Con coperchio in vetro, con contenitore per combustibile e terrina.

codice	litri	mm	CHF
470619	3.5	ø390x(H)270	71,00



470930

470909

470909



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	CHF
475201	4.5	385x295x(H)310	66,90

**NEW**

470367

**TEGLIA ROTONDA PER CHAFING DISH
CAPACITA' 5,6 LT**

codice	litri	mm	CHF
470367	5.6	ø390x(H)60	46,65

**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.

code		mm	CHF
470930	Supporto	530x325x(H)30	31,05
470909	Contenitore 4,2 l	ø220x(H)190	31,05



TEGLIA GN1 / 1 CON 2 SCOMPARTI

- Questo contenitore per alimenti GN ha due scomparti da 3,75 litri ciascuno.

codice	litri	mm	CHF
470190	7.5	530x325x(H)65	24,30



470190

SCALDAVIVANDE A 2 BRUCIATORI

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

codice	mm	CHF
463000	330x180x(H)65	52,05



463000

SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI

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

codice	mm	CHF
463109	450x180x(H)65	60,15

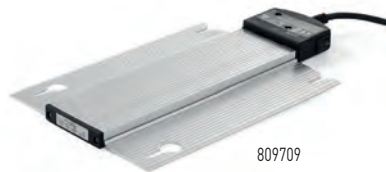


463109

RISCALDATORE PIATTI CHAFING

- Il riscaldatore è dotato di un'uscita di livello di potenza singola e stabile (non ha una funzione di regolazione della temperatura).
- Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.
- Adatto anche per la piastra HENDI Rolltop-Chafing GN 1/1 (codice: 470206) e qualsiasi altro Chafing Dish GN 1/1 se una vaschetta dell'acqua è dotata di bulloni.

codice	V	W	mm	CHF
809709	230	380	300x200x(H)40	87,20



809709

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.
- Articolato adatto al solo riscaldamento di chafing dish.

codice	V	W	mm	CHF
809600	230	500	ø130x(H)125	71,00



809600

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.



ARTICOLI PER BUFFET





470251

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/1 profonda 65mm e 2 contenitori per combustibile.

codice	litri	mm	CHF
470251	9	570x430x(H)290	188,60



470275

CHAFING DISH GN 2/3 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 2/3 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	CHF
470275	6	395x430x(H)290	165,60



470268

CHAFING DISH GN 1/2 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/2 profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	CHF
470268	4	365x370x(H)280	145,35



470282

CHAFING DISH ROTONDO FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore rotondo da 65mm e contenitore per combustibile.
- Fornito con vasca rotonda per acqua rimovibile, teglia rotonda profonda 65mm e contenitore per combustibile.

codice	litri	mm	CHF
470282	6	465x420x(H)320	169,00



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.



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 contenitori per combustibile.

codice	litri	mm	CHF
470213	9	570x405x(H)320	215,65

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	CHF
470237	6	395x405x(H)320	192,65



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	CHF
470220	4	365x345x(H)345	175,10

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	CHF
470244	10	ø420x(H)380	192,65

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	CHF
470206	9	590x340x(H)400	175,10



470206

S.S.

stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura extra silenzioso brevettato.
- Coperchio roll-top retrattile fino a 180°.
- Installazione opzionale di resistenza elettrica.
- Acciaio inox lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 millimetri, coperchio 1,2 mm.
- Compresi due contenitori per combustibile e una GN 1/1 - mm 65.

codice	litri	mm	CHF
470305	9	660x490x(H)460	242,70



470305

S.S.

stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP - ROTONDO

- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenziosa 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	CHF
470312	5.6	510x540x(H)480	188,60



470312



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.
- Spegnerne 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.

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Cartucce da 200 grammi per chafing dish.
- Durata della fiamma: ≈ 3 ore.

codice	quantità	CHF
194362	12	23,35
194300	24	40,50
194355	72	120,00



COMBUSTIBILE LIQUIDO CON STOPPINO

- Brucia senza fuliggine o odori.
- Questo combustibile è realizzato in pura glicole dietilenico (DEG), che è utilizzato anche come antigelo nei radiatori.
- Utilizzando uno stoppino il DEG può essere vaporizzato e bruciato nonostante il suo punto di fiamma relativamente elevata di 143 °C.
- HENDI vende questo combustibile in, lattine di metallo non ricaricabili chiuse da 145 o 200 grammi.
- Il tempo di combustione di una lattina è inversamente proporzionale all'intensità della sua fiamma, che può essere regolata variando l'altezza esposta dello stoppino.
- Usa: posizionare direttamente sotto uno scaldavivande o altro apparecchio di riscaldamento adatto per l'uso con fiamme libere da combustibile liquido.
- Tempo di combustione: ± 4 ore per le lattine da 145 grammi, ± 6 ore per quelle da 198 e 200 grammi.
- Potenza termica: circa il 50% del gel combustibile a base di etanolo.

- Vantaggi rispetto al gel combustibile:
 - Più sicuro da usare. Nessun riempimento pericoloso. La fiamma è più visibile e prevedibile.
 - Le latte rimangono abbastanza fresche da toccarle in sicurezza. Può essere utilizzato senza supporto.
 - Più sicuro in caso di incidenti. Ogni versamento sarà minimo e difficilmente infiammabile.
 - Correttamente richiudibile e riutilizzabile.
 - Facile da spegnere soffiando o posizionando il tappo.
 - Costo di combustione ora paragonabile a gel a base di etanolo.
 - Fiamma meno intensa. Riduce la possibilità le vasche d'acqua degli chafing dish rimangano asciutte.

ATTENZIONE:

- La dietilene glicole è un irritante pericoloso.
- Lavarsi sempre le mani dopo il contatto della pelle con il liquido: preferibilmente indossare guanti di lattice per regolare l'altezza dello stoppino.
- Una scheda di sicurezza (SDS) è disponibile sul sito HENDI, si consiglia di stampare una copia e tenerla vicino.

**Durata
 ± 4 ore**



**Durata
 ± 6 ore**



codice	-	quantità	peso (kg)	ordine unitario	CHF
193761	Durata ± 4 ore	6	0.145	4	14,80
193952	Durata ± 4 ore	24	0.145	1	55,40
193716	Durata ± 6 ore	6	0.2	4	16,15
193938	Durata ± 6 ore	24	0.2	1	59,45
193679	Durata ± 8 ore	24	0.25	1	63,50





190029



195505



195109

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 Kg.

codice	ordine unitario	CHF
190401	3	25,00

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri.

codice	ordine unitario	CHF
195505	4	25,00

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	ordine unitario	CHF
195109	12	5,75



470527



CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 2 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
470527	2	ø90x(H)60	15,55



195604

DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE

- Adatto per pasta combustibile.art. 195505

codice	mm	CHF
195604	(L)280	28,35



190036

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 3 PEZZI

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

codice	quantità	CHF
190036	3	5,75



111420



BRUCIATORE DOPPIO - 2 PEZZI

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande.

codice	quantità	mm	CHF
111420	2	ø92x(H)40	13,45



529089

529096

529058

529065

529072

**CUCCHIAIO DA SERVIZIO**

codice	mm	CHF
529058	305x60	10,15
529065	321x71	10,50

MESTOLO PER BRODO

codice	litri	mm	CHF
529089	0.05	270x69	11,50
529096	0.09	308x85	14,20

CUCCHIAIO SCANALATO

codice	mm	CHF
529072	321x71	10,75

ACCESSORI PER CHAFING DISH

- Con manico in polipropilene



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

MESTOLO PER MINISTRA

codice	litri	mm	CHF
529003	0.09	335x90	10,75
529010	0.11	300x80	10,50

SCHIUMAIOLA

codice	mm	CHF
529201	345x75	9,85

FORCHETTONE DA CARNE

codice	mm	CHF
529102	345x32	8,80

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	CHF
529300	350x75	9,85

MESTOLO PER MINISTRA

codice	mm	CHF
529041	370x105	10,50

SPATOLA CON FENDITURA

codice	mm	CHF
529409	355x80	10,35

Prezzi senza IVA e non vincolanti

399



CUCCHIAI E MESTOLI TERMORESISTENTI



POSATERIA PER INSALATA

codice		mm	CHF
563908	Cucchiaino per insalata	(L)305	4,75
564004	Forchetta per insalata	(L)305	4,75

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	colore	litri	mm	CHF
563502	Bianco	0.07	235x75	4,45
563557	Nero	0.07	235x75	4,45
563700	Bianco	0.14	300x93	4,75
563755	Nero	0.14	300x93	4,75



CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	colore	mm	CHF
564158	Nero	235x55	2,00
564202	Trasparente	235x55	2,00
564103	Bianco	235x55	2,00

CUCCHIAIO PER SALSIA

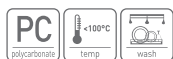
codice	colore	litri	mm	CHF
563649	Nero	0.03	180x70	2,10
563632	Avorio	0.03	180x70	2,10

CUCCHIAI PER INSALATA

codice	colore	mm	CHF
564400	Bianco	335x70	3,15
564455	Nero	335x70	3,15



PINZA DA SERVIZIO



PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	CHF
657621	Trasparente	(L)230	4,20
657607	Nero	(L)230	4,20



171622



PINZE PER PASTICCERIA

- Decorative e funzionali.

codice	mm	CHF
171622	(L)280	5,35
171608	(L)220	4,75



523018



PINZA PER PASTICCERIA

codice	mm	CHF
523018	(L)215	4,75



171615



PINZA PER DOLCI

- A forma di conchiglia.

codice	mm	CHF
171615	(L)220	6,10



523315



PINZA PER INSALATA

codice	mm	CHF
523315	(L)212	4,75



523216



PINZA PER SPAGHETTI

codice	mm	CHF
523216	(L)200	5,10



722107



PORTRACUCCHIAI

codice	mm	CHF
722107	115x270x(H)45	10,75



ESPOSITORI E VETRINETTE PER BUFFET



424186



VASSOIO CON ELEMENTO DI RAFFREDDAMENTO ROLLTOP - GASTRONORM 1/1

- Con elemento di raffreddamento fino a 0°C.
- Vassoio da servizio GN 1/1 in acciaio inox incluso.
- Con coperchio rolltop in polycarbonato trasparente.
- Struttura in ABS.

codice	-	mm	CHF
424186	Set completo	555x357x(H)175	169,00
424193	Elemento di raffreddamento	528x324x(H)30	29,70

ARTICOLI PER BUFFET

424193



424155



VASSOIO DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO



- Set di 5 pezzi:
- Base in polistirene.
- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con cerchio profilato.
- Copertura trasparente in PP.
- 2 elementi di raffreddamento.
- NOTE: Prima del congelamento, riempire l'elemento di raffreddamento con acqua fino al 90% del suo volume.
- Il vassoio viene venduto anche separatamente (codice: 871829).

codice	mm	CHF
424155	430x290x(H)150	48,00



871805



DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO ROLL-TOP SINGOLO

- Set di 5 pezzi:
 - Base in ABS;
 - Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con cerchio profilato;
 - Coperchio trasparente in SAN, aperto verso l'alto fino a 90°;
 - 2 elementi di raffreddamento.
- NOTE: Prima del congelamento, riempire l'elemento di raffreddamento con acqua fino al 90% del suo volume.

codice	mm	CHF
871805	440x320x(H)205	84,85



871812



DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO ROLL-TOP DOPPIO

- Set da 9 pezzi:
 - Base a 2 livelli in ABS;
 - 2 vassoi in acciaio inossidabile, con bordo profilato;
 - 2 coperture trasparenti in SAN, aperte fino a 90°;
 - 4 elementi di raffreddamento.
- NOTE: Prima del congelamento, riempire l'elemento di raffreddamento con acqua fino al 90% del suo volume.

codice	mm	CHF
871812	440x320x(H)440	169,70

DISPLAY ROLL TOP

- Realizzato in polipropilene con inserto in acciaio inossidabile.
- Coperchio trasparente per rolltop in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Due funzioni: display di raffreddamento o riscaldamento.
- Elementi di raffreddamento/riscaldamento posizionati sotto l'inserto del vassoio in acciaio inossidabile per mantenere la temperatura all'interno dello scomparto, mantenendo gli alimenti freschi più a lungo.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Il set include 2 piastre in gel per raffreddare o riscaldare gli alimenti collocati nella vetrina.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
871775	465x315x(H)195	98,00



871775





871706

ESPOSITORE ROLL TOP

- Coperchio trasparente Roll Top realizzato in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
871706	465x310x(H)190	49,95



871713

ESPOSITORE ROLL TOP - DOPPIO

- Coperchio trasparente Roll Top realizzato in polistirene.
- Pratico accesso al cibo servito da entrambi i lati della vetrina.
- Facile da pulire.
- Progettato e prodotto al 100% in Italia.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
871768	380x260x(H)355	53,40
871713	465x310x(H)410	88,55



424001



COPERCHIO SUPERIORE BASCULANTE CON DISPLAY ROTONDO

- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con bordo profilato.
- Coperchio realizzato in SAN, con bottone cromato, aperto unilateralmente fino a 90° (incluso nel set).
- Il vassoio è lavabile in lavastoviglie.
- Il coperchio è venduto anche separatamente (codice: 427514).

codice	mm	CHF
424001	ø380x(H)240	71,00
427514	Coperchio rotondo basculante ø380x(H)200	43,95



980101



VASSOIO ROTONDO CON COPERCHIO

- Vassoio realizzato in acciaio inossidabile, con manici.
- Copertura realizzata in SAN, con presa estraibile.
- Entrambi gli elementi del set sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
980101	ø300x(H)110	15,90



427507

COPERCHIO ROLL TOP

- In plastica trasparente.



codice	mm	CHF
427507	540x330x(H)180	46,65



866009

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice	mm	CHF
866009	545x335x(H)95	73,70



427538

COPERCHIO ROLL TOP GN 2/3

- In plastica trasparente.



codice	mm	CHF
427538	Coperchio Roll top 365x335x(H)175	43,95



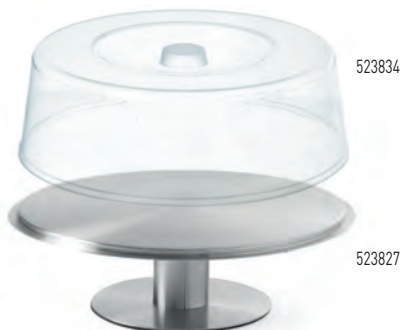
427415

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice	mm	CHF
427415	530x325x(H)76	28,35





523834

523827

**SUPPORTO ROTANTE PER TORTE**

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rotazione semplice della base in entrambe le direzioni per facilitare la decorazione e il taglio delle torte.
- Su un piede stabile con base antiscivolo.
- Il coperchio è venduto anche separatamente (codice: 523834).

codice	mm	CHF
523827	ø300x(H)90	84,50

**COPERCHIO DEL SUPPORTO DELLA TORTA**

- Realizzato in polistirene.
- Trasparente, con presa estraibile.
- Non lavabile in lavastoviglie.
- Adatto per il supporto rotante per torte HENDI (codice: 523827).

codice	mm	CHF
523834	ø300x(H)110	7,45



523902

523957

**PALETTA PER TORTA**

- Con manico in plastica nera.

codice	mm	CHF
523902	260x55	6,30

**COLTELLO/PALETTA PER DOLCI**

- Con manico in polipropilene nero e lama affilata per un facile taglio.

codice	mm	CHF
523957	300x75	9,40



561966

561973

ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.
- Per svariati terrine e piatti da buffet.
- Terrine e piatti non inclusi.

codice	mm	CHF
561973	265x230x(H)200	17,50
561966	260x230x(H)100	11,50

ALZATE



425473



PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO

codice	adatto per piatti con diam. fino a	mm	CHF
425473	275 mm	290x290 x(H)440	32,40



480519



ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

- Con 2 vassoi da servizio, Ø300/400 mm.

codice	-	mm	CHF
480519	ø400x(H)200		44,40
480502	Supporto ø250x(H)190		12,10



429914



PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- Con 3 piani, Ø166/220/268 mm.

codice	mm	CHF
429914	ø268x(H)320	51,30



425138

CARAFFA PER SUCCHI

- Modello cilindrico in plastica antigraffio con coperchio.

codice	litri	mm	CHF
425138	2	ø120x(H)250	21,60



425107

BROCCA RAFFREDDANTE CON TUBO PER GHIACCIO

- Modello a forma di pera in plastica antigraffio trasparente (Metilmetacrilato-Stirene) con coperchio.

- Munito di tubo per cubetti di ghiaccio.

codice	litri	mm	CHF
425107	2.2	ø150x(H)260	25,00
425121	3	ø170x(H)285	31,05



567906

BROCCA

- Molto resistente alla rottura.

codice	litri	mm	CHF
567906	1.8	ø125x(H)210	12,10



425763

CARAFFA

- Coperchio a tappo.

codice	litri	mm	CHF
425763	1	ø92x(H)245	11,50



EROGATORI SUCCHI E CEREALI



425299



425428



425411

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	CHF
425299	8	265x350x(H)580	133,15
425411	16	560x350x(H)580	268,35



425435

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	CHF
425428	3	215x315x(H)490	118,30
425435	6	415x315x(H)490	229,15





EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro raffreddante per ghiaccio.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	litri	mm	CHF
425190	5	280x220x(H)510	141,30



EROGATORE PER LATTE - 10,5 L

- Contenitore in acciaio inox.
- Con cilindro raffreddante per ghiaccio.
- Contenitore removibile con salvagoccia.
- Base stabile con contenitore salvagoccia.

codice	litri	mm	CHF
425343	10.5	260x360x(H)536	323.80



MULTI DISPENSER

- Ideale per buffet e cucine.
- Adatto solo per cibi secchi.
- Supporto in acciaio inox.
- Dispenser in policarbonato.
- Coperchio ermetico per mantenere a lungo la freschezza degli alimenti.
- Igienico, il dosaggio controllato impedisce la fuoriuscita.
- Montabile a tavolo o a parete.

codice	litri	mm	CHF
557402	4	184x240x(H)600	121,35



425190



425343



557402



MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



VASSOIO RETTANGOLARE

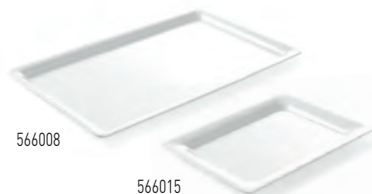
codice	mm	CHF
561508	360x205x(H)38	20,25
561515	495x270x(H)56	37,80



561607

VASSOIO GN 1/1

codice	mm	CHF
561607	530x325x(H)20	29,70



566008

566015

VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

- Realizzato in composto di stampaggio della melamina.

codice	mm	CHF
566046	265x162x(H)20	7,80
566022	325x177x(H)20	11,85
566015	325x265x(H)20	12,90
566053	530x163x(H)20	16,90
566930	354x325x(H)20	19,30
566008	530x325x(H)20	25,65



561560

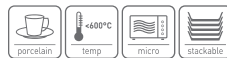
CIOTOLA QUADRATA

codice	colore	mm	CHF
561560	Bianco	130x130x(H)65	5,75
561577	Bianco	190x190x(H)100	13,45
561584	Bianco	270x270x(H)105	25,65



PORCELLANA

- Porcellana speciale, tra le più dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Ad alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



TERRINA GASTRONORM GN 1/1

codice	ordine unitario	mm	CHF
783009	3	530x325x(H)65	93,95



783009

TERRINA GASTRONORM GN 1/2

codice	ordine unitario	mm	CHF
783016	6	325x265x(H)65	36,85



783016

TERRINA GASTRONORM GN 1/3

codice	ordine unitario	mm	CHF
783023	8	325x176x(H)65	22,65



783023

VASI PER DRESSING

codice	ordine unitario	litri	CHF
785010	18	1	12,10



785010



MULTIRACK

- Telaio realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 lucido.
- 3 livelli, per prodotti e condimenti preconfezionati.
- 3 contenitori rimovibili da 1 L, realizzati in SAN.
- I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
428245	190x240x(H)410	87,55

428245





552315



552308



552360



552353



552407

**CONTENITORE PER POSATE**

- 4 scomparti, misura GN 1/1.

codice	colore	mm	CHF
552315	Nero	530x325x(H)100	10,15
552308	Grigio chiaro	530x325x(H)100	10,15

**CONTENITORE PER POSATE**

- 6 scomparti (3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli per cucchiaini caffè, da tè e forchette per dolci) GN 1/1.

codice	colore	mm	CHF
552353	Grigio chiaro	530x325x(H)105	13,45
552360	Nero	530x325x(H)105	13,45

**CUSTODIA PER CESTELLI**

- A 4 sezioni, fornita senza cestelli.

codice	mm	CHF
552407	255x295x(H)215	59,45

**CESTELLI PER POSATE**

codice	mm	CHF
871201	ø97x(H)137	2,75

**CESTELLI PER POSATE**

codice	mm	CHF
552490	ø97x(H)137	6,45



871201



552490



552483

NEW**PORTA POSATE**

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Design traforato per una migliore circolazione dell'aria.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
552483	ø110x(H)130	6,10



436103

**VASSOIO DI SERVIZIO GN 1/1**

- Lucido, con bordo opaco.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Adatto per vassoio di raffreddamento 424186.

codice	mm	CHF
436103	530x325x(H)13	25,00



807705

**VASSOIO PER BANCHETTI GN 1/1
CON BORDO LISCIO**

codice	mm	CHF
807705	530x325x(H)10	33,75



410110

**VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1**

codice	mm	CHF
410110	530x325x(H)20	12,10



480106

**VASSOIO DA SERVIZIO ROTONDO**

codice	mm	CHF
480106	ø315x(H)45	15,55

**VASSOIO OVALE PER CAFFÈ**

- Satinato.

codice	mm	CHF
405000	200x140	3,05
405208	265x195	4,40
405307	285x220	5,75



405000





VASSOI DA SERVIZIO

- Opacizzato.



codice	mm	CHF
480205	ø300x(H)17	10,75
480403	ø400x(H)19	21,60



807804

18/0

stainless steel

VASSOIO PER BANCHETTI GN 1/1, CON BORDO DECORATIVO

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura lucida.
- Cerchio decorato con motivi decorativi a rilievo.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Adatto per il vassoio di raffreddamento HENDI (codice: 424186).

codice	mm	CHF
807804	530x325	31,05



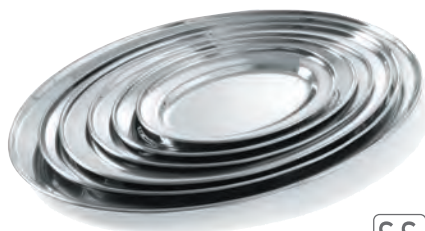
871829



VASSOIO DISPLAY DI RAFFREDDAMENTO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Con un cerchio profilato che mantiene il coperchio in posizione.
- Si adatta al set: il vassoio di raffreddamento HENDI con coperchio (codice: 424155) e i display di raffreddamento HENDI (codici: 871805 e 871812).

codice	mm	CHF
871829	395x283	17,95



VASSOIO OVALE

codice	mm	CHF
404003	190x140	3,55
404102	245x170	4,75
404201	300x220	6,45
404300	350x240	8,05
404409	400x260	10,75
404508	450x290	13,45
404607	500x350	16,90



FIBRA DI VETRO

- Poliestere rinforzato con fibra di vetro.
- Ideale per uso intensivo.
- Superficie in gomma antiscivolo, efficace sia sul bagnato che sull'asciutto.
- Resistente agli urti e alle rotture.



- Può essere lavato in una lavastoviglie professionale con un programma breve.
- Non può essere lavato in lavastoviglie per uso domestico.



508657



508817



508718

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rettangolare - nero.

codice	-	mm	CHF
508657		200x280	9,40
508626		325x530	16,90
508619	Euronorm	370x530	20,65

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rotondo - nero.

codice	mm	CHF
508824	ø280x(H)22	8,50
508817	ø350x(H)22	10,50
508800	ø400x(H)22	14,20
508794	ø460x(H)22	22,00
508787	ø500x(H)22	23,65

VASSOIO DA SERVIZIO ANTISCIVOLO, RUBBER FORM

- Ovale - nero.

codice	mm	CHF
508718	160x230	4,80
508725	200x265	5,90
508732	210x290	7,45



508831



VASSOIO OVALE XL

- Nero.

codice	mm	CHF
508831	735x600	56,75



810507

**NEW
MODEL**



SUPPORTO PER VASSOIO PIEGHEVOLE

- Materiali di alta qualità, struttura robusta.
- Dotato di cinture nere, facile da installare.
- Con anelli in gomma antiscivolo per mantenere il vassoio in posizione.

codice	mm	CHF
810507	520x410x(H)800	80,45



VASSOI IN POLIPROPILENE



VASSOI DA FAST FOOD MEDI

codice	colore	mm	CHF
878903	Grigio chiaro	305x415x(H)20	4,95
878910	Rosso	305x415x(H)20	4,95
878927	Blu	305x415x(H)20	4,95
878934	Verde	305x415x(H)20	4,95
878941	Marrone	305x415x(H)20	4,95
878958	Nero	305x415x(H)20	4,95

VASSOI DA SERVIZIO GRANDI

codice	colore	mm	CHF
878804	Grigio chiaro	350x450x(H)20	6,30
878811	Rosso	350x450x(H)20	6,30
878828	Blu	350x450x(H)20	6,30
878835	Verde	350x450x(H)20	6,30
878842	Marrone	350x450x(H)20	6,30
878859	Nero	350x450x(H)20	6,30



VASSOI DA FAST FOOD PICCOLI

codice	colore	mm	CHF
878712	Rosso	265x345x(H)20	4,70
878705	Grigio chiaro	265x345x(H)20	4,70
878729	Blu	265x345x(H)20	4,70
878736	Verde	265x345x(H)20	4,70
878743	Marrone	265x345x(H)20	4,70
878750	Nero	265x345x(H)20	4,70



878552

VASSOIO FAST FOOD IN POLIPROPILENE, OVALE

- Ovale, con contorno basso.
- Realizzato in polipropilene.



codice	colore	mm	CHF
878552	Nero	265x195x(H)15	3,40



POLIPROPILENE EURONORM

- Rivestito in gomma anti-scivolo anche in presenza di liquidi.
- Infrangibile.



878101



878125



878606

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

codice	mm	CHF
878118	255x355	5,35
878101	530x325	9,85

VASSOIO DI SERVIZIO, ROTONDO, ANTISCIVOLO

codice	mm	CHF
878125	ø280x(H)20	6,15
878132	ø360x(H)20	7,10
878149	ø410x(H)20	8,05

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

codice	mm	CHF
878606	ø320x(H)37	9,85
878408	ø360x(H)39	10,75

VASSOI IN SIMIL LEGNO

- Vassoi in laminato con rivestimento in gomma antiscivolo.
- Resistente a sostanze chimiche, macchie e graffi.



507216



507933



507711

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	CHF
507216	325x530	20,95
507469	330x430	19,60
507117	370x530	22,00
507018	430x610	29,70

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	CHF
507964	230x160	8,95
507568	200x265	10,15
507933	290x210	12,15

VASSOI DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	CHF
507711	ø320x(H)35	23,65
507766	ø360x(H)30	29,05
507773	ø420x(H)30	35,10



VASSOIO DA SERVIZIO IN MELAMINA CON STAMPA TIPO LEGNO

- Realizzato in melamina e stampato con motivo simil legno.
- Ottima resistenza alle sostanze chimiche, macchie e graffi.
- Disponibile con 3 diversi eleganti motivi.

codice	colore	mm	CHF
508909	Legno chiaro	240x340	13,20
508916	Legna	240x340	13,20
508923	Legno scuro	240x340	13,20
508862	Legno chiaro	330x430	19,60
508879	Legna	330x430	19,60
508930	Legno chiaro	370x530	22,30
508947	Legna	370x530	22,30
508954	Legno scuro	370x530	22,30

VASSOI GRANITE



VASSOIO IN POLIESTERE PER RISTORANTI SELF-SERVICE

- Realizzato in laminato di poliestere (fibra di vetro, resina).
- Colore e motivo granito.
- Impilabile, con spazio tra i vassoi lasciato per mantenere la circolazione dell'aria.
- Resistenza alla temperatura: -10-120 °C.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	mm	CHF
876602	Grafite	325x265	11,50
876619	Granito	530x325	19,60

Spazio tra i vassoi per una migliore circolazione dell'aria.





ABS
plastic

201633

3 modalità di notifica



suono



LED luminoso



vibrazione

SISTEMA DI CHIAMATA DEL RISTORANTE

- Display digitali sui cercapersone per contrassegnare il numero di ordine/tavola (numeri programmabili da 001 a 998).
- Controller con tastiera touch.
- Antenna integrata nel controller che garantisce l'assenza di interferenze di segnale da altri dispositivi.
- 3 modalità di notifica: vibrazione, suono, luce LED.
- Combinazione delle modalità di notifica: tutte disattivate con un solo clic.
- Ricarica salvaspazio: i cercapersone sono impilati sul caricabatterie.
- Portata: 500 m.
- Dimensioni cercapersone: 65x65x15 mm.
- Numero massimo di cercapersone programmabili in un controller: 998.
- Incluso nel set: controller, 10 cercapersone, stazione di ricarica, caricatore, cavo USB-C a USB-C.

codice	mm	CHF
201633	210x130x(H)40	439,40

CERCAPERSONE RISTORANTE - SET DI 10 PEZZI

- Display digitali sui cercapersone per contrassegnare il numero di ordine/tavola (numeri programmabili da 001 a 998).
- 3 modalità di notifica: vibrazione, suono, luce LED.
- Combinazione delle modalità di notifica: tutte disattivabili con un solo clic.
- Ricarica salvaspazio: i cercapersone sono impilati sul caricabatterie.
- Portata: 500 m.
- Dimensioni cercapersone: 65x65x15 mm.
- Incluso nel set: 10 cercapersone, stazione di ricarica, cavo USB-C a USB-C.
- I cercapersone funzionano solo con il controller del sistema di chiamata del ristorante HENDI, venduto separatamente (codice: 201633).

codice	mm	CHF
201640	80x80x(H)100	331,25

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

419

MOBILI PER CATERING PIEGHEVOLI

- Facili da stoccare e trasportare.
- Per uso interno ed esterno.
- Ideale per fiere, eventi, ristorazione, noleggio, ecc
- Superficie superiore in polietilene HDPE, telaio in metallo verniciato a polvere.
- Facile da pulire e resistente allo sporco.

AMER★BOX®

HDPE
polyethylene

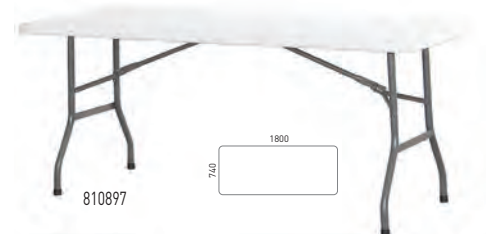


TAVOLO PER BUFFET PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	CHF
810927	1520x700x(H)740	107,50
810910	1830x750x(H)740	121,00

AMER★BOX®



TAVOLO DA BUFFET

- Massimo carico fino a 150 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	CHF
810347	870x870x(H)740	80,45
810897	1800x740x(H)740	121,00



CARRELLO PORTA TAVOLI

- Facilita il trasporto di tavoli rotondi e quadrati.
- Può portare fino a 10 tavoli rotondi in posizione verticale o 20+ tavoli rettangolari sovrapposti.

codice	mm	CHF
811221	1800x850x(H)990	364,35





TAVOLINO TONDO

codice	mm	CHF
810958	ø800x(H)1100	93,95



TAVOLO DA BUFFET

- Carico massimo fino a 130 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	CHF
810934	1220x610x(H)740	80,45



813157



813171



813164



813829



813850



813836

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

COPRITAVOLA DA BAR Ø80-85 CM

- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% micro poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø80-85 cm.

codice	colore	mm	CHF
813157	Bianco	ø850x(H)1150	28,35
813171	Crema	ø850x(H)1150	28,35
813164	Nero	ø850x(H)1150	28,35

COPRITAVOLA DA BAR Ø70-85 CM

- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% micro poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø70 cm.

codice	colore	mm	CHF
813829	Bianco	ø850x(H)1150	28,35
813850	Crema	ø850x(H)1150	28,35
813836	Nero	ø850x(H)1150	28,35

COPRI TAVOLO SYMPOSIUM RETTANGOLARE

- Tessuto: Easy-Jersey 160 g / m².
- 90% micro poliestere / 10% elastan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da buffet rettangolari.

codice	colore	-	mm	CHF
814376	Nero	810934	1200x760x(H)730	39,15
814390	Bianco	810927	1500x760x(H)730	43,20
814406	Nero	810927	1500x760x(H)730	43,20
814420	Bianco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	46,65
814437	Nero	810910 + 810897	1830x760x(H)730	46,65



814437

814420

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



red dot winner 2024

ARTICOLI PER BUFFET




HDPE
polyethylene


811191

PANCA PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	CHF
811191	1830x300x(H)430	71,00



810996

HDPE
polyethylene

TAVOLO DA BUFFET TONDO PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	CHF
810996	ø1500x(H)740	212,95



813096

COPRISEDIA

- Tessuto: president 170 g/m².
- 100% poliestere.
- Non è necessario stirare.

codice	colore	mm	CHF
813096	Bianco	540x440x(H)840	27,00

SEDIA DA CATERING

- Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	CHF
810965	540x440x(H)840	49,35

SEDIA DA CATERING NERA

- Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	CHF
810989	540x440x(H)840	49,35



810965

810989





BARUP

B A R W A R E

Scoprite il mondo degli accessori professionali per barman.

Condividiamo le nostre conoscenze presentando prodotti innovativi e dal design professionale per un allestimento completo del bar.

Il nostro design, frutto delle migliori pratiche di bartending, è una risposta professionale al mondo creativo e in continua evoluzione della preparazione dei cocktail.

La funzionalità e il design moderno dei nostri shaker, muddler, cucchiaini da bar e spremiagrumi soddisfano perfettamente le esigenze di ogni bartender.

Il marchio BAR UP è sinonimo di accessori accattivanti che elevano l'arte di creare sorprendenti bevande alcoliche e analcoliche e cocktail a un livello superiore.

BAR UP! LASCIATEVI ISPIRARE!



CAVATAPPI ED APRIBOTTIGLIE

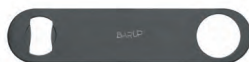
NEW

NEW

BARUP
BARWARE



596746



596388



596371



LAMA PER BAR

codice	mm	CHF
596746	179x40x(H)2	2,65



LAMA DA BAR

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596388	180x40	3,05



LAMA DA BAR

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596371	180x40x(H)2	4,40



Guarda il video



643914



APRIBOTTIGLIE CON RACCOLGITORE

- Questo apribottiglie è destinato ad essere montato sulla parete.
- Il contenitore può essere rimosso facilmente per lo svuotamento.
- Fornito con due viti e connettori a parete.

codice	mm	CHF
643914	135x70x(H)295	15,90



596883

APRIBOTTIGLIE MONTATO A PARETE

codice	CHF
596883	3,05





596807



CAVATAPPI

- Cromato con manico in plastica.
- 4 funzioni.
- Con apribottiglie separato.

codice	mm	CHF
596807	(L)140	2,65



597200



CAVATAPPI

- Modello curvo 3 funzioni.

codice	mm	CHF
597200	(L)110	4,20



597323



CAVATAPPI

- Realizzato in acciaio inossidabile, impugnatura in ABS.
- 3 funzioni.
- Levetta brevettata, spirale per tappi lunghi e lama.

codice	mm	CHF
597323	37x130x(H)14	10,75



CAVATAPPI

- Modello a leva.
- Cromato.
- Con apribottiglie.

codice	mm	CHF
597507	(L)170	6,10



597507



CAVATAPPI

- Con manico in metallo.
- 3 funzioni.
- Con leva supplementare per turaccioli lunghi.

codice	mm	CHF
597316	(L)120	10,75



Guarda il video



594025



NEW

CAVATAPPI FRANCESE

- Impugnatura in resistente lega di zinco cromato.
- Vite in acciaio al carbonio nichelato.
- Alta qualità garantita senza il rischio di piegarsi o rompersi.
- La vite è montata su una cuspidi affilata e presenta delle volute più ampie rispetto ai cavatappi standard, riducendo il rischio di schiacciare o rompere il sughero quando lo si estrae.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
594025	105x85x(H)10	4,70





DOSATORI E BECCUCCI

BARUP
BARWARE

VERSATORE CON COPERCHIO

18/8

stainless steel

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Facilita un dosaggio preciso
- Realizzato in acciaio inossidabile con tappo in gomma
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con colli fino a $\varnothing 20$ mm di diametro

codice	quantità	mm	CHF
599334	6	$\varnothing 30 \times 120$	9,40



599372

VERSATORE A FLUSSO LIBERO

- In plastica EVA.

codice	quantità	CHF
599372	6	7,10



BECCUCCIO DRITTO - 6 PEZZI

18/8

stainless steel



codice	-	quantità	CHF
599488	Veloce	6	9,15
599464	Lento	6	8,50
599471	Con tappo superiore	6	9,40



18/8

stainless steel

VERSATORE A FLUSSO LIBERO - 3 PEZZI

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Struttura resistente in acciaio inossidabile
- Lembo di versamento controbilanciato, che causa l'apertura e la chiusura automatica dell'ugello quando il flacone viene inclinato
- Facilita un'erogazione precisa
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a $\varnothing 20$ mm di diametro

codice	quantità	mm	CHF
599327	3	$\varnothing 30 \times 120$	8,50



599426

VERSATORE A FLUSSO LIBERO

- In plastica EVA.

codice	-	quantità	CHF
599426	Trasparente	4	6,45



599440

599457

VERSATORE A FLUSSO LIBERO - SET DI 6

- Realizzato in materiale EVA.

codice	-	quantità	CHF
599440	2x neri, 2x bianchi, 2x rossi	6	2,40
599457	2x blu, 2x rossi, 2x verdi	6	2,40

ABS
plastic



598719

Montaggio a mensola



598818

Montaggio a parete



FISSAGGIO PER BOTTIGLIE SUPERALCOLICI MONTAGGIO A PARETE

- Per bottiglie con lunghezza da 240 a 350mm.

code	-	CHF
598719	Montaggio a mensola	12,90
598818	Montaggio a parete	11,00



598016

598214

598313

598412

BECCUCCIO ANTIGOCCIA

codice	litri	CHF
598016	0.02	17,25
598214	0.035	17,25
598313	0.04	17,25
598412	0.05	17,25



599013

599112

599198

599211

VERSATORE A SFERA

codice	quantità	litri	CHF
599013	2	0.02	10,15
599112	2	0.035	10,15
599198	2	0.04	10,15
599211	2	0.05	10,15



552049

TAPPO PER BOTTIGLIE A MORSETTO

- Previene perdite e fuoriuscite
- Il sigillo ermetico prolunga la durata del prodotto in un flacone già aperto
- Realizzato in nylon con una leva ABS molto resistente
- Anello in silicone integrato che sigilla saldamente il flacone quando si preme la leva
- Adatto per bottiglie standard con capacità di 0,5 - 1,5 litri, fori fino a ø20 mm di diametro
- Include 3 tappi in verde, bianco e rosso

codice	quantità	mm	CHF
552049	3	ø36x81	6,70



595558

TAPPO

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Realizzato in EVA nero duro e flessibile
- Protegge dalla fuoriuscita di bottiglie aperte
- Chiusura sigillata per prolungare la durata del prodotto
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con fori fino a ø20 mm di diametro

codice	quantità	mm	CHF
595558	6	ø31x31	3,85



595589

**TAPPO PER CHAMPAGNE**

- Per la conservazione di bottiglie aperte.
- Con guarnizione in silicone.

codice	CHF
595589	5,35



595565

TAPPO

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti.
- Protegge dalla fuoriuscita di bottiglie aperte.
- Realizzato in EVA resistente e flessibile.
- Chiusura sigillata per prolungare la durata del prodotto.
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 - 1,5 litri con collo fino a ø20 mm di diametro.

codice	quantità	CHF
595565	6	5,35



557600

**BOTTIGLIE & BRICCHI PER BAR**

- Beccucci e coperchi scambiabili.
- Per lo stoccaggio, la miscelazione e il servizio di cocktails.
- Parte superiore rimovibile.

codice	litri	mm	CHF
557600	0.8	ø90x(H)300	8,05



430

HENDI

Prezzi senza IVA e non vincolanti

BOX PER INGREDIENTI



BARUP
BARWARE

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti.
- Realizzato in plastica di prima qualità.
- Custodia HIPS e coperchio trasparente in ABS per proteggere gli alimenti da contaminazione o insetti.
- Ogni contenitore può essere facilmente rimosso dal supporto, ad esempio per rifornire il prodotto.
- Contenitori lavabili in lavastoviglie.



552018

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI - 3 CONTENITORI

- 3 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	CHF
552018	480x150 x(H)100	29,70



552025

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI - 4 CONTENITORI

- 4 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	CHF
552025	480x150 x(H)100	31,05



552131

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI - 5 CONTENITORI

- 5 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	CHF
552131	480x150 x(H)100	32,40



552032

SCATOLA DEGLI INGREDIENTI - 6 CONTENITORI

- 6 contenitori in polipropilene per conservare separatamente gli additivi per frutta o spezie.

codice	mm	CHF
552032	480x150 x(H)100	33,75



552100

PORTACONDIMENTI DA BAR

- In acciaio inox con coperchio in plastica trasparente.
- Con contenitori in polipropilene.
- I contenitori possono essere facilmente sollevati dal supporto.
- I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	-	mm	CHF
552100	5 contenitori	375x140x(H)90	35,85





NEW



596685



596524

NEW



596531

NEW



596753



596456



596463

COLINO PER JULEP

codice	mm	CHF
596685	160x75	4,00

COLINO PER JULEP

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596524	160x75	6,70

COLINO PER JULEP

- Verniciatura a polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596531	160x76	4,75

COLINO HAWTHORNE

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596753	82x28x(H)165	5,35

FILTRO HAWTHORNE

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596456	160x75x(H)15	7,10

FILTRO HAWTHORNE

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596463	160x75x(H)15	4,75



NEW



596449

FILTRO DA COCKTAIL A TRIANGOLO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molla rimovibile per una facile pulizia.
- La molla può essere utilizzata anche come frusta a molla per il metodo del „frullato a secco“.
- Con un occhio nella presa.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596449	97x105	7,10



**NEW****NEW****BARUP**
BARWARE

596968



596555



596562



593097

NEW**NEW**

596579



596586

CUCCHIAIO DA BAR

codice	mm	CHF
596968	385x35	10,75

CUCCHIAIO DA BAR

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596555	385x35	10,75

CUCCHIAIO DA BAR

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596562	385x35	8,05

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
593097	280x35	8,80

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596579	280x35	8,05

CUCCHIAIO DA BAR CON MOFFOLA

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596586	280x35	6,70





NEW



SETACCIO - SET DI 3 PEZZI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI204 verniciato a polvere.
- Con un piccolo supporto per posizionare il setaccio su una pentola o una ciotola, o per appenderlo.
- Dimensioni:
 - setaccio di colore nero: -74 mm, (L)215 mm, (A)25 mm,
 - setaccio color argento: -105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - setaccio color rame: -144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Lunghezza impugnatura:
 - setaccio di colore nero: 115 mm,
 - setaccio color argento: 120 mm,
 - setaccio color rame: 165 mm.
- Dimensioni della rete:
 - setaccio di colore nero: 1x1 mm,
 - setaccio color argento: 1x1 mm,
 - setaccio color rame: 1,5x1,5 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	CHF
635612	16,15

COLINO DA BAR

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
638118	ø65x220	2,65

COLINO DA BAR

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Acciaio inossidabile rifinito con un elegante rivestimento in PVD nero.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- NOTE: Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
638132	ø65x220	4,00
638149	ø75x220	5,35

BARUP
BARWARES.S.
stainless steel

COLINO DA BAR CONICO

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Acciaio inossidabile rifinito con un elegante rivestimento in PVD nero.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- NOTE: non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
638170	ø75x220	5,35



COLINO DA BAR CONICO

- Da utilizzare in bar, pub, ristoranti e pasticcerie.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Rete sottile con impugnatura a filo.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
638163	ø75x220	4,00



BARUP
BARWARE



ABS
plastic

PESTELLO

- Realizzato in ABS.
- Per pestare e tritare ingredienti per bevande, ad es. lamponi, lime, menta ecc.

codice	-	mm	CHF
596944	Pestello	ø34x207	5,35
596739	Testa a punta	ø34x207	5,35
596951	Pestello, a punte	ø34x207	5,35



521410

PALETTA DA BAR

AL
aluminium

codice	mm	CHF
521410	220x80	6,45

521434

SESSOLA CON INTAGLIO

AL
aluminium

code	mm	CHF
521434	220x80	7,65

PINZE PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Impacchettate in 2 pezzi.

S.S.
stainless steel

codice	mm	CHF
523520	(L)180	6,10



523520

Prezzi senza IVA e non vincolanti

HENDI

435





NEW



NEW



NEW



NEW



593004



596425



596432



596401



593318



596418

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	CHF
593004	0.75	ø80x(H)240	17,50

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596425	ø85x(H)240	21,60

AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596432	ø85x(H)240	13,45

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Lavabile in lavastoviglie.

codice	litri	mm	CHF
596401	0.8	ø90x(H)303	12,10

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
593318	ø90	33,10

AGITATORE BOSTON TIN-ON-TIN

- Rivestimento in polvere nera.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596418	ø90	14,80



596982



596975



TAZZA DA COCKTAIL

- Realizzata in acciaio inossidabile placcato rame.
- Finitura lucida.

codice	-	litri	mm	CHF
596975	Tazza da Mule	0.5	ø97x(H)100	9,40
596982	Tazza da birra	0.4	ø85x(H)105	8,05





593035



593066



593042



596395



596678

NEW

**AGITATORE COBBLER IN 3 PARTI**

codice	litri	mm	CHF
593035	0.75	ø90x(H)255	11,85

BICCHIERE PER SHAKER BOSTON

- Realizzato in vetro temperato.
- Capacità: 0,45 l
- La coppa in acciaio inossidabile dello shaker può essere acquistata separatamente (codici: 593042, 596678).

codice	litri	CHF
593066	0.45	4,00

AGITATORE BOSTON

codice	-	litri	mm	CHF
593042	shaker	0.8	ø90x(H)175	7,10

BORSA BARTENDER

- Realizzata in cotone spesso con trama liscia. La borsa ha un bordo con impunture per un rinforzo e una finitura elegante.
- Raccordi in acciaio inossidabile rifiniti in oro antico.
- Cinturini realizzati in pelle naturale marrone (suede).
- Tracolla in cotone nero regolabile in lunghezza e rimovibile.
- Fissaggio sicuro tramite fibbie e cinturini in pelle.
- Disposizione:
 - 8 tasche (ad es. per cucchiari da bartending, pinzette);
 - 8 scomparti elastici aperti (ad es. per scuotimenti);
 - 3 lembi fissati con velcro;
 - scomparto con cerniera per un agitatore/boston in vetro, di 37x15 cm.
- Dimensioni della parte interna (con lembi chiusi): 37x33,5 cm.

codice	mm	CHF
700259	210x370x(H)70	57,45

AGITATORE BOSTON

- Rame placcato con finitura lucida.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596395	ø90	14,80

AGITATORE BOSTON

codice	litri	CHF
596678	0.8	8,05



700259





JIGGER 25/50 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile con anello extra per peso e stabilità.
- Doppio, 25 ml e 50 ml.

codice	mm	CHF
596920	ø43x(H)110	6,70

JIGGER 25/50 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Finitura lucida.
- Dotato di un anello a fascia per una maggiore aderenza.
- Capacità: 25/50 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
593332	ø43x(H)110	9,40

JIGGER 25/50 ML

- Da utilizzare in bar, pub e ristoranti
- Realizzato in acciaio inossidabile
- Anello per un peso e una stabilità ottimali nella mano
- Elegante colore nero
- Doppio lato, 25 ml e 50 ml

codice	mm	CHF
596654	ø45x(H)110	8,05

JIGGER 25/50 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile con finitura opaca.
- Capacità: 25/50 ml.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596722	ø43x(H)85	5,35

JIGGER 25/35 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Capacità: 25/35 ml.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596715	ø40x(H)73	5,35

JIGGER 25/50 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Finitura lucida.
- Capacità: 25/50 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596548	ø42x(H)86	6,70

JIGGER 25/50 ML

- Realizzato in acciaio inossidabile con rivestimento in polvere nera con finitura opaca.
- Capacità: 25/50 ml.
- Non lavabile in lavastoviglie.

code	ml	mm	CHF
596630	25/35	ø40x(H)75	6,45
596647	25/50	ø45x(H)86	6,45



NEW

KIT BAR NEL TUBO

- La punta del pestello è in polipropilene (PP).
- Tubo realizzato in cartone spesso.
- Agitatore Boston Tin-on-Tin: 2 tazze pesate, con capacità 500 ml e 800 ml.
- Classico jigger con capacità di 50 ml e 25 ml.
- Filtro Hawthorne: con impugnatura ergonomica e molla rimovibile (per una facile pulizia, può essere utilizzato anche come "sbattitore a molla"). Si adatta perfettamente allo shaker, sforza accuratamente un pezzo di ghiaccio, frutta ed erbe.
- Pestello: con superficie seghetata per la macinazione rapida di pezzi di frutta ed erbe.
- Cucchiario bartendering a spirale di 27 cm di lunghezza e 5 ml di capacità, con un frullatore (la punta è a forma di disco): per miscelare rapidamente bevande ghiacciate senza diluirle, versare bibite e creare cocktail stratificati con precisione. Il dischetto - muddler può essere utilizzato anche per la macinazione di frutta ed erbe.
- Il set è inserito in un tubo di cartone con un'elegante decorazione.



596616

KIT BAR NEL TUBO

- Consiste di 5 elementi, realizzati in acciaio inossidabile AISI 201.
- Tutti gli elementi del set sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596616	ø120x(H)320	43,95



596623

KIT BAR NEL TUBO

- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.
- Gli elementi del set non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596623	ø120x(H)320	49,35





471500

**VASCA DEL GHIACCIO PER CHAMPAGNE**

codice	litri	mm	CHF
471500	13.5	ø370x(H)230	80,45



471524

**VASCA DEL GHIACCIO ECONOMIC**

codice	litri	mm	CHF
471524	9.5	ø350x(H)230	27,00



593165

**VASCA DEL GHIACCIO TRASPARENTE**

- Trasparente.
- Ovale.

codice	mm	CHF
593165	470x290x(H)230	33,75



593158

**SECCHIELLO PER VINO**

- Trasparente.

codice	litri	mm	CHF
593158	3	220x185x(H)226	20,25



593103

**RAFFREDDATORE PER CHAMPAGNE**

- Con manici a tulipano.

codice	litri	mm	CHF
593103	3.5	ø210x(H)210	14,80



593202

**REFRIGERATORE PER CHAMPAGNE**

- Con manici ad anello.

codice	litri	mm	CHF
593202	3.3	ø220x(H)190	14,55



SUPPORTO PER VINO

- Fornito smontato in 4 parti.
- Imballato in modo compatto.

codice	mm	CHF
593608	ø185x(H)750	107,50

593608



BARUP
BARWARE



593905



SUPPORTO DA TAVOLO PER REFRIGERATORE PER VINO

- Il diametro è di 185 mm, quindi adatti alla maggior parte dei secchielli per vino.
- La struttura è rifinita con estremità in gomma per evitare danni.
- Secchiello non incluso.

codice	mm	CHF
593905	ø195x(H)510	17,50

594742



SECCHIO PER GHIACCIO

codice	litri	mm	CHF
594742	5	ø190x(H)200	19,95
594759	10	ø292x(H)220	43,20



594704



SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	litri	mm	CHF
594704	5	ø200x(H)230	103,45



593806



Da utilizzare senza
cubetti di ghiaccio



SECCHIELLO PER VINO

- Acciaio inox a doppia parete.
- Da usare senza cubetti di ghiaccio.
- Diametro interno: 105 mm.

codice	mm	CHF
593806	ø120x(H)180	16,15





588574

SIFONI PER SODA

- Sifone per soda in acciaio.
- Prepara acqua gassata in poco tempo.
- Necessita di capsule di anidride carbonica.

codice	litri	mm	CHF
588574	1	ø100x(H)320	101,40



588406

CAPSULE PER SODA

- Contiene 8 gr di CO₂, sufficiente per 1 lt di soda in sifone.

codice	quantità	CHF
588406	10	7,80



826488

826485

TAGLIERE CON MANICO

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

codice	colore	mm	spessore (mm)	CHF
826348	Bianco	250x150	10	4,40
826478	Nero	250x150	10	4,40
826355	Bianco	300x200	10	7,10
826485	Nero	300x200	10	7,10

BARUP
BARWARE

596760

**BAR CADDY - 6 SCOMPARTI**

- 6 scomparti per organizzare cannucce, tovaglioli, agitatori, ecc.
- Contenitore per tovaglioli 130x130 mm.
- 2 scomparti 51x48 mm, 2 scomparti 51x44 mm e 1 scomparto 102x46 mm.

codice	mm	CHF
596760	240x145x(H)105	9,40



596777

**BORDATORE APRIBILE CON 3 SEZIONI**

- Per decorare il bordo dei bicchieri.
- 3 tocchi con lime, sale e zucchero.
- Spugnetta per contenere il succo del lime.

codice	mm	CHF
596777	200x160x(H)75	11,50





274255



GRANITORE

- 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	CHF
274255	12	230	400	270x422x(H)815	2 291,65



274224



GRANITORE 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapida, coperchi 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	CHF
274224	24	230	740	470x515x(H)780	3 238,05



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	CHF
425206	24	230	370	485x415x(H)645	1 349,95



425206



SALVAVINO SOTTOVUOTO

- Può essere utilizzato con tutti i tipi di vino (fermo e frizzante) e con le bottiglie di vino: standard - 750 ml e più grandi - 1000 ml.
- Pompa e tappi in ABS e TPE.
- La pompa rimuove rapidamente l'aria dalla bottiglia, creando il vuoto e la tenuta ermetica ottimali per preservare il gusto e l'aroma fino a 7 giorni (se refrigerata).
- 2 tappi inclusi nel set.
- I tappi sono dotati di un pulsante di rilascio del vuoto che consente di estrarre facilmente il tappo.
- La pompa e i tappi non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
595541	140x65x(H)50	13,45


BARUP
BARWARE
NEW

595541

TAPPI AGGIUNTIVI PER IL MANTENIMENTO DEL VINO SOTTOVUOTO

codice	mm	CHF
595534	ø40x(H)40	10,15



595534

596517

NEW**PORTA BICCHIERI**

- Realizzato in acciaio inox.
- Può essere appeso sotto ad uno scaffale.
- 1 fila destinata alla collocazione dei bicchieri.
- Fornito con viti e connettori a parete.

codice	mm	CHF
596517	408x115x(H)30	7,10



696064

NEW**LAVA-BICCHIERI IN VETRO**

- Per assemblaggio automatico, previsto per il posizionamento nel lavello.
- Adatto per bicchieri con diametro di 50-140 mm e altezza massima di 240 mm, compresi bicchieri da birra German Stein (con orecchio) o bicchieri da pinta inglese.
- Alloggiamento in ABS, setole a spazzola in polipropilene.
- La spazzola centrale è rimovibile.
- Dotato di un sistema di risciacquo all'interno di uno dei contenitori, dispone di getti per i bicchieri di risciacquo, spruzza all'interno e all'esterno dei bicchieri contemporaneamente.
- Con connessione diretta all'acqua: lava efficacemente i bicchieri in acqua fredda (al di sotto di 30 °C).
- In caso di traboccamento, utile quando l'acqua in eccesso raggiunge le spazzole.
- Dotato di 4 ventose in PVC per garantire stabilità.
- Incluso nel set: tubo di alimentazione dell'acqua da 3/8" con lunghezza di 70 cm.

codice	mm	CHF
696064	370x200x(H)360	202,10

SCAFFALE PORTA BICCHIERI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Può essere appeso a parete.
- 3 file destinate al posizionamento dei bicchieri.
- Fornito con viti e connettori a parete.

codice	mm	CHF
596500	350x293x(H)50	35,85



596500

NEW



BARUP
BARWARE



696002

SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.



codice	mm	CHF
696002	190x100x(H)180	12,10



696040

SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.



codice	mm	CHF
696040	190x100x(H)250	13,45



552681



SPAZZOLE LAVABICCHIERI

- Alluminio.
- Con spazzola in nylon.
- Fondo con 4 ventose.

codice	mm	CHF
552681	ø150x(H)190	23,65

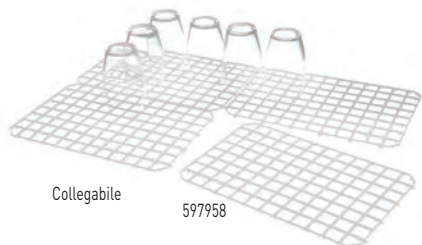


597972

597989

TAPPETINO BAR

codice	mm	CHF
597989	300x150x(H)9	7,45
597965	610x85x(H)15	9,40
597972	453x305x(H)15	16,90



Collegabile

597958

SGOCCIOLATOIO - 5 PEZZI

- Assemblabile.
- Polipropilene bianco, rispetta le norme HACCP.



codice	quantità	mm	CHF
597958	5	313x209	10,75



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	CHF
695906	225x180x(H)510	93,95

695906





BARUP
BARWARE

NEW



DOSATORE PER AGRUMI

- Multifunzionale: per limoni, lime, mandarini e piccole arance.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- I grandi manici offrono grande leva per una facile pressione.
- La cerniera robusta e resistente non si rompe facilmente.
- Diametro della vaschetta: ø75 mm.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
596470	215x70x(H)55	33,10

NEW



DOSATORE PER AGRUMI

- Realizzato in lega di alluminio spessa verniciata a polvere.
- Design a doppia ciotola (per agrumi più piccoli e più grandi): ø55 mm e ø70 mm.
- Non lavabile in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
592076	225x80x(H)55	19,60

592069

592052

592045



SPREMIAGRUMI

- Alluminio verniciato a polvere.

codice	-	mm	CHF
592045	verde (per lime)	203x60x(H)40	10,75
592052	giallo (per limoni)	223x75x(H)45	12,10
592069	arancione (per arance)	232x91x(H)60	13,45



NEW



221228



221204



221099

**SPREMIAGRUMI ELETTRICO**

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, alluminio, PC (polycarbonato).
- 3 coni di pressatura inclusi nel set: piccolo, medio, grande (medio è il valore predefinito).
- Possibilità di funzionamento continuo fino a 10 minuti.
- Il cucchiaino viene posizionato all'altezza di 250 mm, offrendo la possibilità di mettere bicchieri alti o una caraffa direttamente sotto di esso.
- Con protezione contro il surriscaldamento.
- Classificazione impermeabile: IPX1.
- NOTA: nessuna vaschetta di raccolta.

codice	V	W	mm	CHF
221228	230	180	213x207 x(H)417	229,15

**SPREMIAGRUMI ELETTRICO**

- Realizzato in materiale resistente alla ruggine.
- Con vasca in acciaio inox.
- Compresi 3 coni intercambiabili in ABS per piccoli e grandi agrumi setaccio in ABS.
- Velocità 1500 RPM.
- Azionamento manuale mediante interruttore on / off.
- Compreso coperchio anti-spruzzi in polycarbonato.
- Tutti gli elementi, ad eccezione del corpo principale sono lavabili in lavastoviglie

codice	V	W	mm	CHF
221204	230	180	218x307 x(H)466	233,20

**SPREMIAGRUMI ELETTRICO**

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

codice	V	W	mm	CHF
221099	230	230	210x330 x(H)585	439,40



221228 & 221204
3 coni per frutti di diverse grandezze



Vasca in acciaio



La parte superiore con leva
consente un utilizzo facile e sicuro



221105

ESTRATTORE

- Per 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	CHF
221105	230	700	246x439x(H)525	1 007,25





BLENDER PER BAR

- Adatto per: frullare frutta e verdura, preparare cocktail, frullati e persino ghiaccio tritato.
- Alloggiamento in ABS.
- Tazza con volume di 2,5 l, realizzato in policarbonato trasparente durevole, resistente alla temperatura da -40 a 90 °C.
- Coperchio in policarbonato.



Guarda il video



230688

BLENDER PER BAR CON COPERCHIO ANTI RUMORE

- Involucro acustico in policarbonato.
- Regolazione manuale e senza step della velocità con una manopola.
- Motore a velocità variabile: 16000 giri/min - 24800 giri/min (senza carico).
- Funzione di sicurezza aggiuntiva: il frullatore funziona solo quando il coperchio è completamente chiuso.

codice	V	W	mm	CHF
230688	230	1680	252x258x(H)547	469,80
230602 BPA free	230	1680	252x258x(H)547	494,15



- Lama rimovibile realizzata in acciaio inossidabile AISI 420, con rivestimento in titanio.
- Funzione di miscelazione ad impulsi.
- Protezione da surriscaldamento e sovraccorrente.
- Sistema di blocco di sicurezza: impedisce l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura senza tazza.



Guarda il video



230695

La copertura anti-rumore ne riduce significativamente il rumore

Base anti scivolo

BLENDER PER BAR DIGITALE CON COPERCHIO ANTIRUMORE

- Involucro acustico in policarbonato.
- Pannello di controllo touchscreen digitale a LED.
- 3 livelli di velocità: BASSO circa 8350 giri/min, MEDIO circa 13.500 giri/min, ALTO circa 24.800 giri/min (senza carico).
- 3 impostazioni del timer: 30, 45, 90 secondi.
- Funzione di sicurezza aggiuntiva: il frullatore funziona solo quando il coperchio è completamente chiuso.

codice	V	W	mm	CHF
230695	230	1680	252x258x(H)547	523,90
230664 BPA free	230	1680	252x258x(H)547	548,25



230718

Molto potente, può frantumare anche il ghiaccio

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



238097

ABS plastic PC polycarbonate S.S. stainless steel

NEW

BLENDER PER BAR

- Regolazione manuale della velocità in 10 passaggi con manopola.
- Motore a velocità variabile: 16.000 giri/min - 24.800 giri/min (senza carico).
- Incluso nel set: spingitore realizzato in polipropilene per ingredienti più spessi.

codice	V	W	mm	CHF
230718	230	1680	320x250x(H)532	283,90
230213 BPA free	230	1680	320x250x(H)532	304,20

BLENDER PER BAR DIGITALE

- Pannello di controllo touchscreen digitale a LED.
- 3 livelli di velocità: BASSO circa 8350 giri/min, MEDIO circa 13.500 giri/min, ALTO circa 24.800 giri/min (senza carico).
- 3 impostazioni temporali: 30, 45, 90 secondi.
- Incluso nel set: spingitore in polipropilene.

codice	V	W	mm	CHF
238097	230	1680	220x240x(H)535	290,70
238103 BPA free	230	1680	220x240x(H)535	290,70

ABS plastic BPA free S.S. stainless steel

TAZZA PER BLENDER SENZA BPA

- Bicchiere di ricambio per blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Caraffa da 2,5 l resistente agli urti in Tritan senza BPA, coperchio principale in polipropilene e piccolo coperchio in Tritan senza BPA.
- Dotato di lame in acciaio ricoperte al titanio.

codice	mm	CHF
933688	200x170x(H)360	148,05



933688

PC polycarbonate S.S. stainless steel

FRULLATORE DA BAR

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

codice	mm	CHF
943489	200x170x(H)360	121,00



943489



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



design by
Robert Bronwasser



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

FRULLINO MILKSHAKER - DESIGN BY BRONWASSER

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

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

codice	colore	V	W	mm	CHF
221617	Bianco	230	400	170x210x(H)485	185,90
221600	Nero	230	400	170x210x(H)485	185,90
221624	Caramello	230	400	170x210x(H)485	185,90
221631	Giallo	230	400	170x210x(H)485	185,90
221648	Rosso	230	400	170x210x(H)485	185,90
221655	Blu	230	400	170x210x(H)485	185,90

FRULLINO MILKSHAKER SENZA BPA - DESIGN BY BRONWASSER

NEW

codice	colore	V	W	mm	CHF
221495	Nero	230	400	170x210x(H)485	185,90
221372	Giallo	230	400	170x210x(H)485	185,90
221389	Rosso	230	400	170x210x(H)485	185,90
221358	Bianco	230	400	170x210x(H)485	185,90
221365	Caramello	230	400	170x210x(H)485	185,90
221396	Blu	230	400	170x210x(H)485	185,90





221617
221358



221600
221495



221624
221365

PREPARA
CAPPUCCINO
FREDDO, FRAPPÉ
E NATURALMENTE
MILKSHAKE
SENZA SFORZO



TAZZA DI MISCELAZIONE IN POLICARBONATO PER FRULLINO - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	mm	CHF
961124	ø116x(H)161	10,50



961124



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

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

code	mm	CHF
961117	ø113x(H)160	18,90



961117



AGITATORI SENZA BPA PER FRULLINO MILKSHAKER - DESIGN DI BRONWASSER

- Realizzato in tritanto - 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	CHF
957066	32x27x(H)50	11,50



957066



AGITATORI PER FRULLINO MILKSHAKER - 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	CHF
961131	32x27x(H)50	8,05



961131





ABS
plastic

CONTRASSEGNI - 100 PEZZI

codice	quantità	colore	mm	CHF
665145	100	Rosso	ø25	6,70
665138	100	Verde	ø25	6,70
665121	100	Blu	ø25	6,70
665152	100	Bianco	ø25	6,70
665169	100	Nero	ø25	6,70
665381	100	Giallo	ø25	6,70

SCHIUMAIOLA PER BIRRA - 6 PEZZI

- In plastica bianca.

SAN
plastic

codice	mm	CHF
565360	235x26	5,35



696200

ABS
plastic

PORTA BICCHIERI PER BIRRA

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

codice	mm	CHF
696200	ø315x(H)35	7,80



565360



516751

SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.



codice	mm	CHF
516751	ø230x(H)180	13,20

S.S.
stainless steel



695708



Guarda il video



FRANTUMATORE PER GHIACCIO

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

codice	mm	CHF
695708	160x140x(H)270	60,80

ABS
plastic

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel



271520

TRITAGHIACCIO

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

codice	V	W	mm	CHF
271520	230	70	170x290x(H)462	106,15

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.



271599

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.

18/8
stainless steel

TRITAGHIACCIO

- Tazza e lame realizzate in acciaio inossidabile.
- Alloggiamento motore in alluminio fuso.
- Potente motore ventilato: può gestire una tazza di ghiaccio piena senza surriscaldarsi.
- Coperchio incernierato, dotato di microinterruttore di sicurezza.
- Capacità tazza: 3 L.
- Spessore parete coppa: 0,8 mm.
- Velocità del coltello: 1000 giri/min.
- La tritatura di una tazza di ghiaccio completa richiede ≈30 s.
- Uscita: 160 kg/h.
- Grado di protezione dall'acqua: IP23.

codice	V	W	mm	CHF
271599	230	200	189x344x(H)525	493,50





679012



STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO A FORMA DI GEMMA

- Ideale per Cocktails, un must per i professionisti.
- Due stampi, ciascuno forma 6 cubetti di ghiaccio in forma di gemma.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679012	190x105x(H)30	10,50



679043

BARUP
BARWARE

FORMA PER CUBETTI DI GHIACCIO PICCOLI

- Ideale per drinks, un must per professionisti.
- Forma 15 cubetti (≈3x3x3 cm).
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679043	190x120x(H)35	9,15



679036



STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO XL

- Ideali per whisky, un must per professionisti.
- Forma 6 grossi cubi di ghiaccio (≈5x5x5 cm) a lento scioglimento.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679036	170x110x(H)52	9,15



679029



STAMPO PER GHIACCIO A SFERA

- Ideale per whisky, un must per i professionisti.
- Forma 6 grosse sfere di ghiaccio (≈ Ø4,5 cm) a lento scioglimento.
- Fatto in due parti con anello di fissaggio.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679029	180x125x(H)50	15,25



679050



FORMA PER BICCHIERINI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 6 cubi di ghiaccio in forma di bicchierino.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679050	125x190x(H)60	22,30



679067



FORMA PER BICCHIERI IN GHIACCIO

- Ideale per shots, un must per professionisti.
- Forma 4 cubi di ghiaccio in forma di bicchiere.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	CHF
679067	122x122x(H)60	11,50

STAMPO PER CUBETTI DI GHIACCIO CON COPERCHIO

- Realizzato in morbida gomma.
- Capacità: 32 cubetti.

codice	mm	CHF
679005	335x180	24,30



679005

Con supporto in gomma morbida



271353

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparenti che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria: raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 6 kg.
- Capacità produttiva: 22 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	CHF
271353	220	260	380x520x(H)637	1 183,00



271360

FABBRICATORE DI CUBETTI DI GHIACCIO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Produce cubetti di ghiaccio trasparente che si sciolgono più lentamente di altri tipi di ghiaccio.
- Raffreddamento ad aria - raffreddamento statico assistito da ventola.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Funzioni di sbrinamento automatico e pulizia automatica.
- Capacità contenitore ghiaccio: 42 kg.
- Capacità produttiva: 90 kg/24 ore.
- Refrigerante: R290.

codice	V	W	mm	CHF
271360	220	900	730x600x(H)1136	2 636,40



521410



PALETTA DA BAR

codice	mm	CHF
521410	220x80	6,45



521434



SESSOLA CON INTAGLIO

codice	mm	CHF
521434	220x80	7,65





ABS
plastic

271568



3 diverse
dimensioni
dei cubetti
selezionabili



18/0
stainless steel

271551



3 diverse
dimensioni
dei cubetti
selezionabili



MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Modello da banco.
- Telaio interamente in ABS.
- Capacità di 12 kg per 24 ore, contenitore per 3,2 Kg - 9 cubetti per ciclo.
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido 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	CHF
271568	230	120	320x400x(H)575	314,35

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Modello da banco.
- Telaio in acciaio.
- Capacità di 15 kg per 24 ore, contenitore per 4,5 litri - 12 cubetti per ciclo.
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido 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	CHF
271551	230	130	390x455x(H)699	439,40



271292

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

FABBRICATORE DI GHIACCIO A FORMA DI PROIETTILE

NEW

- Realizzato in acciaio inossidabile e ABS.
- Produce ghiaccio a forma di proiettile (ghiaccio cavo).
- Raffreddamento statico con compressore.
- Indicatori di livello dell'acqua basso e contenitore del ghiaccio pieno.
- Durata del ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacità contenitore ghiaccio: 0,7 kg.
- Capacità produttiva: 12 kg/24 ore.
- Paletta per ghiaccio inclusa nel set.
- Refrigerante: R600a.

codice	V	W	mm	CHF
271292	230	100	242x358x(H)328	229,15

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.
- Dotato di luce LED blu.

codice	-	V	W	mm	CHF
271773	~26 kg/giorno	230	241	400x600x(H)675	939,65
271780	~50 kg/giorno	230	293	400x600x(H)675	1 115,40

271797

MACCHINA PER IL GHIACCIO A SCAGLIE

- Crea scaglie di ghiaccio ideali per cocktails.
- Struttura completamente realizzata in acciaio.
- Può contenere fino a 20 kg di ghiaccio.
- Tubi di alimentazione, di scarico e sassola inclusi.
- Classe climatica: ST.
- Cool: R290.
- Dotato di luce LED blu.

codice	-	V	W	mm	CHF
271797	~85 kg/giorno	230	430	557x650x(H)840	2 805,40

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	CHF
271575	230	300	448x400x(H)795	939,65

271575



FRIGORIFERI PER BAR POSTERIORE

- Alloggiamento in acciaio nero verniciato a polvere.
- Camera realizzata in alluminio goffrato.
- Porte autochiudenti con vetro a doppio pannello e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento statico assistito da ventola.
- Sbrinamento automatico.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Unità situata sotto la camera.
- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di luce LED.
- Pannello di controllo elettronico con display digitale della temperatura.
- 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: 4.



porta singola



porta doppia



porte doppie scorrevoli

codice	233900	235829	233917
capacità	103 L	198 L	197 L
dimensioni	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
ripiano dimensioni	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
potenza/tensione	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
peso	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
CHF	743,60	1 074,85	1 074,85



porte triple scorrevoli



porta singola



porta doppia

code	235836	233924	233931
capacità	308 L	287 L	477 L
dimensioni	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
ripiani	6 ripiani cromati	4 ripiani cromati	8 ripiani cromati
ripiano dimensioni	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R600a	R290a
potenza/tensione	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
peso	76 kg	67 kg	89 kg
CHF	1 480,45	1 318,20	2 021,25



FRIGORIFERI CON RETROILLUMINAZIONE

- Alloggiamento in acciaio nero verniciato a polvere.
- Camera realizzata in alluminio goffrato verniciato bianco.
- Porte autochiudenti con doppio vetro e telaio in plastica.
- Pannello frontale realizzato in vetro temperato.
- Chiusura con chiave.
- Raffreddamento statico assistito da ventola.
- Sbrinamento automatico.
- Unità situata sotto la camera.

arktic
REFRIGERATION SYSTEM

Al
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Intervallo di temperatura: 2-10 °C.
- Camera dotata di illuminazione a LED.
- Termostato elettromeccanico controllato manualmente da un quadrante.
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con freni.
- Classe climatica: 4.
- Classe energetica: D.



233788



233795

	porta singola	porta doppia
codice	233788	233795
capacità	254 L	512 L
dimensioni	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC
ripiano dimensioni	492x353 mm	392x353 mm
liquido refrigerante	R600a	R290
potenza/tensione	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
CHF	1 345,25	2 061,80

Illuminazione a led superiore



Illuminazione a LED nella camera.



Ripiani regolabili

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.



- 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	232 L	387 L	447 L
	max 46 bottiglie di vino	max 72 bottiglie di vino	max 135 bottiglie di vino	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
climate class	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
CHF	1 318,20	1 548,05	2 156,45	2 291,65



NEW



207390

DISTRIBUTORE DI CAFFÈ

- Distributore realizzato in acciaio inossidabile, per tutti i portafiltri con diametro di 58 mm.
- Impugnatura realizzata in alluminio nero.
- Con 3 punte angolate sulla parte superiore per distribuire uniformemente i fondi di caffè in un portafiltro.

codice	mm	CHF
207390	ø64x(H)35	31,05



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	CHF
208670	125x140x(H)30	11,50

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 detersivi.
- Il paraspruzzi mantiene la maniglia asciutta.
- Set di 2 pezzi.

codice	mm	CHF
208724	(L)225	10,15



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	CHF
208625	ø58x(H)100	27,00



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	CHF
208649	205x150x(H)45	14,80



208618

CASSETTO PER IL CAFFÈ

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

codice	mm	CHF
208618	153x185x(H)165	43,20



208731

PRESSA CAFFÈ

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

codice	mm	CHF
208731	ø58x(H)95	27,00



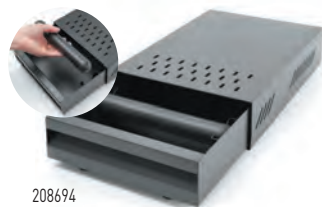
208687

SUPPORTO PER PRESSACAFFÈ

- Con incavo per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	CHF
208687	93x142x(H)60	22,00





208694

CASSETTO CON CASSETTA DI RACCOLTA

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

codice	mm	CHF
208694	350x250x(H)90	106,15



208335



SCATOLA PER KNOCK BOX

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manico in silicone.

codice	mm	CHF
208342	265x162x(H)100	32,40
208335	176x162x(H)100	24,30



208380



SCATOLA PER KNOCK BOX

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manico in silicone.

codice	mm	CHF
208380	275x175x(H)110	43,20



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	CHF
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	7,10



458198

BRICCO PER LATTE NERO

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	litri	mm	CHF
458198	0.6	ø90x(H)112	18,60



451045



LATTIERA NERA OPACA CON BECCUCCIO A V

- Realizzato in acciaio inossidabile extra spesso, aiuta a mantenere caldo il contenuto.
- Il beccuccio a forma di V dà un controllo maggiore nel versare il contenuto.

codice	litri	mm	CHF
451045	0.7	ø84x(H)130	25,65



NEW



451052

BRICCO PER LATTE CON MISURINO

codice	litri	mm	CHF
451052	0.55	130x77x(H)115	14,80



451533

BRICCO INOX MULTIUSO

codice	litri	mm	CHF
451502	0.35	ø76x(H)93	10,15
451519	0.6	ø90x(H)112	13,90
451526	0.9	ø102x(H)125	17,50
451533	1.5	ø112x(H)161	24,00



S.S.
STAINLESS STEEL



208304

PP S.S.
polipropilene stainless steel



208533



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.
- Infilatura e reggifiltro in acciaio inox 2 caffettiere da 1,8 litri e 25 (90/250) filtri inclusi.

codice	V	W	mm	CHF
208304	230	2100	195x370x(H)598	350,85

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	CHF
208533	230	2020	204x400x(H)590	215,65

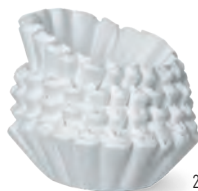


445907

CARAFFA

- Vetro temprato con manico in plastica e coperchio.

codice	litri	mm	CHF
445907	1.8	ø160x(H)185	21,60



208656

FILTRO DI CARTA PER CAFFÈ A GOCCIA

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

codice	quantità	mm	CHF
208656	1000	ø250x(H)70	47,25

MOLLA PER PORTAFILTRO CAFFÈ

code	CHF
904206	6,70



904206



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 latte vegani quali avena, mandorla, soia, preferibilmente del tipo „Barista”. L'effetto può variare a seconda del tipo di latte.

codice	V	W	mm	CHF
209097	230	500	200x167x(H)250	107,50





Indicatore interno
di livello acqua



Guarda il video



209998

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

- Struttura e resistenza in acciaio AISI 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio 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	CHF
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	57,45



Indicatore
esterno del livello
dell'acqua



Guarda il video



209981

BOLLITORE ELETTRICO SENZA FILI

- Struttura e resistenza in acciaio AISI 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	litri	V	W	mm	CHF
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	32,40



624302



BOLLITORE

codice	litri	mm	CHF
624302	6	ø245x(H)290	49,95



Pannello di controllo con display digitale



209936



209943

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	CHF
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	39,15

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 AISI304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Regolazione e manutenzione della temperatura: l'acqua può essere riscaldata a una delle seguenti temperature: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Riscaldatore posizionato sotto il fondo, protetto contro le incrostazioni.
- 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	CHF
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	48,60





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	CHF
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	152,10



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	CHF
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	148,05

**NEW****EROGATORE DI ACQUA**

- Strato esterno in acciaio inossidabile AISI 410, strato interno in acciaio inossidabile AISI 304, con isolamento in PU (schiuma poliuretana).
- Adatto per acqua calda e fredda.
- Resistente alla temperatura nell'intervallo da -10 a 100 °C.
- Con rubinetto salvagoccia.
- Capacità: 10 L.

codice	litri	mm	CHF
425336	10	ø226x(H)360	62,85

425336



Guarda il video

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

**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	CHF
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	606,35
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	673,95

274149

274125



CALDAIE PER BEVANDE CALDE - DESIGN BY BRONWASSER



- Progettate dal famoso designer olandese Robert Bronwasser. La sua struttura unica e l'attenzione ai dettagli rendono l'apparecchiatura un'aggiunta accattivante a qualsiasi buffet.
- Disponibile in due versioni: acciaio inossidabile satinato o acciaio inossidabile nero con finitura opaca.
- Alloggiamento a parete singola realizzato in acciaio inossidabile.
- Eleganti manici in polipropilene.
- Evita il gocciolamento.
- Indicatore del livello dell'acqua in vetro.
- Vassoio di gocciolamento fissato con un magnete, facile da pulire.

- Indicatore termostato.
- Indicatore del livello massimo del liquido situato all'interno del dispositivo.
- La temperatura può essere impostata nell'intervallo da 30°C a 100°C.
- Altezza massima della tazza: 100 mm.
- Pulsante Reset - da utilizzare in caso di surriscaldamento.
- Spia di avvertimento per surriscaldamento o quando è necessario decalcificare.
- Solo per l'acqua bollente o il vin brûlé - non adatto ad altri liquidi come latte o cioccolata calda.



211410



211458

CALDAIA PER BEVANDE CALDE - DESIGN BY BRONWASSER

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile satinato.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58	121,00
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63	134,50

CALDAIA PER BEVANDE CALDE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile, nero con finitura opaca.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58	148,05
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63	165,60

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



PERCOLATORI - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettati dal famoso designer olandese Robert Bronwasser.
- Design unico e attenzione ai dettagli li rendono unici in ogni buffet.
- Disponibile in 2 versioni: acciaio inossidabile satinato o acciaio con finitura nera opaca.
- Struttura a parete singola realizzata in acciaio inossidabile.
- Eleganti manici in polipropilene.
- Evita il gocciolamento.
- Indicatore del livello dell'acqua in vetro.
- Vassoio di gocciolamento fissato con un magnete,



facile da pulire.

- Cestello filtrante per caffè macinato grossolano.
- Indicatore del livello massimo del liquido all'interno.
- Spia luminosa che segnala la fine dell'infusione.
- Segnalazione di surriscaldamento o necessità di decalcificazione.
- Altezza massima della coppa: 100 mm.
- I percolatori trattengono automaticamente il calore dopo l'infusione.



design by
Robert Bronwasser



211434



211472

PERCOLATORE - DESIGN BY BRONWASSER

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile satinato.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211434	7	230	1050	303x353x(H)450	57	134,50
211441	14	230	1750	354x418x(H)500	52	148,05

PERCOLATORE - DESIGN BY BRONWASSER

- Custodia realizzata in acciaio inossidabile di colore nero, con finitura opaca.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211472	7	230	1050	305x350x(H)451	52	161,55
211489	14	230	1750	352x420x(H)500	57	181,85

Design unico del rubinetto antigocchia con vetro graduato integrato



Il vassoio antigocchia è magnetico



Filter basket





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.



208007

PERCOLATORE A PARETE SINGOLA

- Struttura in acciaio inossidabile a parete singola.
- Con un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, la carta filtro non è necessaria.
- Il percolatore mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Con vetro graduato, rubinetto antigoccia e dotato di reset automatico.
- L'indicatore luminoso segnala la fine del processo di erogazione e se è necessaria la decalcificazione.

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	134,50
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	188,60
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	202,10



- 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.



209882

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

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

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	131,80
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	175,10
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	229,15



CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

- Struttura in acciaio lucidato a doppia parete riduce la perdita di calore per conduzione, convezione e irraggiamento.
- Fino al 20% di risparmio energetico rispetto a simili percolatori a parete singola.
- Corpo e serbatoio in acciaio.

- Maniglie in acciaio inox saldate con impugnatura in silicone.
- Erogatore antigoccia indicatore in vetro, indicatore di decalcificazione.
- Vassoio sgocciolatore con griglia in acciaio.



**FINO 20%
DI RISPARMIO
ENERGETICO**



211205



211403

CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	175,10
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	226,45
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	242,70

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

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

codice	capacità (l)	V	W	mm	tempo (min)	CHF
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	165,60
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	215,65





15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Due ruote
frenate



Dotato di
semplice
sistema di
bloccaggio



CARELLO PORTATEGLIE - 7 X GN 1/1

- Per teglie Gastronorm 1/1 con 80 mm 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	CHF
810668	445x615x(H)945	229,15

CARELLO PORTATEGLIE 15 X GN 1/1

- Per 15 teglie GN 1/1 con 80 mm 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	CHF
810613	440x610x(H)1710	307,60

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	CHF
810651	515x680x(H)1710	354,90



CARRELLO PORTATEGLIE DOPPIO - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 a 30 livelli - interasse 80 mm. 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	CHF
810576	740x550x(H)1730	486,05



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	CHF
810606	445x610x(H)1710	377,90

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	CHF
810569	740x550x(H)940	304,20





810101

**CARELLO PORTAVIVANDE**

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 3 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 270 millimetri.
- Consegnato smontato.

codice	mm	CHF
810101	905x585x(H)945	175,10



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 830x510 mm.
- Consegnato smontato.

codice	mm	CHF
811320	905x585x(H)945	268,35



810002

**CARELLO PORTAVIVANDE**

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 2 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri.
- Consegnato smontato

codice	mm	CHF
810002	905x585x(H)945	148,05



810224

**NEW
MODEL****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	CHF
810224	800x500x(H)850	628,70



810118



810125

CARRELLO DA SERVIZIO CON 4 RIPIANI

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di 4 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotate di paraspigoli.
- Consegnato smontato.

codice	mm	CHF
810118	905x585x(H)1245	253,50

CARRELLO DI SERVIZIO CON 5 RIPIANI

- Realizzato in acciaio inox.
- Dotato di 5 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotate di protezione per gli angoli.
- Consegna con imballo piatto.

codice	mm	CHF
810125	905x585x(H)1545	337,30



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	CHF
810200	800x410x(H)950	161,55



810200





877920



paletta



cover
trasparente



4 ruote
piroettanti



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

codice	litri	mm	CHF
877913	81	333x743x(H)711	287,30
877920	98	394x755x(H)735	337,30



877883



teglia di scolo



2 ruote piroettanti
con freno



rubinetto



paletta



CARRELLO PORTAGHIACCIO ISOLATO - 110L

- Ideale per trasportare ghiaccio in cubi o scaglie per lunghe distanze.
- Robusto involucro in polietilene resistente agli urti e all'impatto.
- Spesso isolamento in schiuma per mantenere la temperatura del ghiaccio il più a lungo possibile.
- Pareti interne resistenti a graffi e macchie.
- Copertura scorrevole e sigillata che consente un facile scorrimento del ghiaccio.
- Impugnatura ergonomica integrata.
- Due ruote grandi resistenti al terreno irregolare e due ruote piroettanti più piccole con freno.
- Drenaggio profilato per ghiaccio fuso in camera, con rubinetto.
- Consegnato pronto per l'uso, non richiede l'assemblaggio.
- 4 ruote, 2 con freni (grande Ø20 mm, piccola Ø10 mm) Rubinetto, paletta e gocciolatoio inclusi.

codice	litri	mm	CHF
877883	110	585x800x(H)745	1 064,70





TROLLEY PER PIATTI

- Indispensabile per qualsiasi attività di catering, aiuta a organizzare eventi ovunque e in qualsiasi condizione, rende possibile l'utilizzo di piatti in porcellana per il servizio, su ruote, assicura il trasporto sicuro di stoviglie.
- Le protezioni in polietilene mobile consentono di caricare piatti di varie dimensioni.
- Il design estremamente robusto in polietilene protegge l'utensile da tagli o rotture.
- Numero di pile: 6.
- Numero di piatti per pila: 50.
- Ruote resistenti a terreni irregolari anche a pieno carico.
- Due ruote piroettanti con freno Ø10 mm, due ruote grandi Ø20 mm.
- Resistente agli urti e agli impatti.
- Non corrosivo.
- Copertura in vinile inclusa.
- Diametro dei piatti da Ø115 a Ø330 mm.

codice	mm	CHF
877906	930x720x(H)785	1 067,40



LDPE
polyethylene



comprende la copertura in vinile per evitare l'accumulo di polvere durante il deposito



fino a 50 piatti in una pila



ruote anteriori con freni

Esempi di insiemi



4 colonne -
piatti di
Ø225-330 mm



6 colonne -
piatti di
Ø140-225 mm

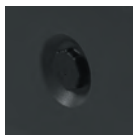


4 colonne -
piatti di Ø115 mm
2 colonne -
piatti di Ø140-175 mm
2 colonne -
piatti di Ø175-225 mm



5 colonne -
piatti di Ø115 mm
3 colonne -
piatti di
Ø175-225 mm





sfogo



porta con guarnizione

AMER★BOX


877814

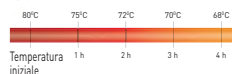
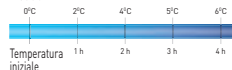
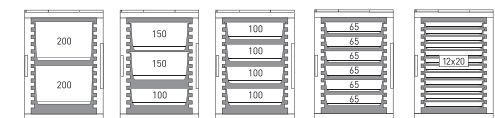


877821

2 ruote
piroettanti con
freno
**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	CHF
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	445,50

Ritenzione della temperatura
caldo

freddo

Esempi di insiemi


belt

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

codice	mm	CHF
877821	530x710x(H)230	188,60

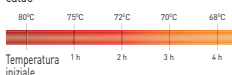
CARAFFA TERMICA CON RUBINETTO

- 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.

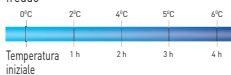
codice	litri	mm	CHF
877869	9.4	230x420x(H)470	215,65
877876	18	230x420x(H)620	268,35

Ritenzione della temperatura

caldo



freddo



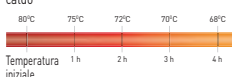
CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

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

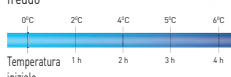
codice	mm int.	mm	CHF
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	269,70

Ritenzione della temperatura

caldo



freddo



Esempi di insiemi



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4

1x GN 1/2

1x GN 2/3

1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6

2x GN 1/3

6x GN 1/6

stackable

4 chiusure

sfogo

4 chiusure

spazio per gli adesivi

AMER★BOX



877869

CONTENITORI TERMICI A CARICA FRONTALE



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	CHF
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	196,05

Si adatta perfettamente agli Euro pallet: quattro scatole per strato.

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.
- Contiene paraffina.

codice	GN	mm	CHF
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	32,40
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	57,45

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.
- Contiene acqua e poliacrilato di sodio.

codice	GN	mm	CHF
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	37,80
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	22,95





CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Contenitore isotermico per il catering.
- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Adatto per la conservazione di vasche gastronom 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.

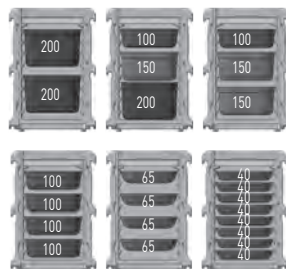
codice	litri	mm int.	mm	CHF
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	371,80



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.
- Contiene acqua e poliacrilato di sodio.

codice	GN	mm	CHF
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	22,00
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	33,75



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	CHF
209509	230	190	530x325x(H)45	252,15





707975



707968



707814



707982

LINEA PROFI TERMOSCATOLA PIZZA

- Realizzato in polipropilene.
- Impugnatura integrata 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.

code	liters	mm int.	mm	CHF
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	53,40

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	CHF
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	50,40
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	64,20
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	80,45
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	99,35

ADATTATORE GN 1/1

- Da utilizzare con l'elemento di raffreddamento all'interno del termobox GN 1/1 per mantenere il freddo per lunghi periodi di tempo.
- Fornito senza elemento di raffreddamento.
- Si adatta sopra a 707906 e 707968.

codice	mm	CHF
707814	600x400x(H)85	34,85

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	CHF
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	125,05



6 fermi - ideali per il trasporto
di pasti liquidi



710203



Lo stesso diametro
li rende più facili da
impilare e trasportare



Lo spazio tra le pareti
è riempito con uno speciale
materiale isolante che
mantiene la temperatura
calda o fredda degli
alimenti fino a 6-8 ore

CONTENITORE TERMICO PORTATILE PROFI LINE

- Progettato per le strutture di catering per mantenere al caldo cibo e bevande durante il trasporto.
- Lo spazio tra le pareti è riempito con uno speciale materiale isolante, che garantisce che la temperatura sia mantenuta per 6-8 ore.
- Alloggiamento e coperchio in acciaio AISI 430, finitura satinata, spessore: 0.8 mm.
- Interno e coperchio realizzati in acciaio AISI 304, spessore: 0.8 mm.
- L'interno del contenitore e' realizzato in acciaio lucido, il coperchio e' satinato internamente.
- Due maniglie ergonomiche, ciascuna fissata con nove guarnizioni per una manipolazione sicura.
- Coperchio isolato con maniglia e grande valvola di sfogo per una facile apertura.
- Spesso sigillo in silicone, rimovibile - igienico.
- Coperchio con 6 chiusure a scatto.
- Rubinetto in acciaio inossidabile con beccuccio posiziona toa circa 45 mm.
- Fondo del contenitore dotato di un anello in gomma nera fissato con viti, che garantisce un più facile impilamento dei contenitori e protegge il contenitore e il terreno da danni.
- Impilabile - modelli diversi fino a 35 l.

codice	litri	mm	CHF
710104	10	ø330x(H)220	219,70
710203	20	ø330x(H)360	304,20
710302	35	ø330x(H)570	385,30

Impugnatura ergonomiche



Valvola dell'aria



Doppio coperchio fissato con una
guarnizione e dotato di 6 fermi



Il materiale flessibile
protegge il contenitore
e il pavimento dai danni





812266

SCAFFALE IN ALLUMINIO PER CONTENITORI GN

- I contenitori GN si appoggiano direttamente tra i supporti in alluminio.
- Telaio in alluminio anodizzato.
- Con ripiani in polipropilene lavabili in lavastoviglie.
- Facili da montare.
- Consegnato con kit per montaggio.
- Portata massima distribuita sul ripiano 150 kg.

codice	-	mm	CHF
812266		1120x355x(H)1685	350,85
812372	gancio di collegamento	15x42x(H)42	3,75



812273

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	CHF
812273		1280x405x(H)1685	403,55
812280	gancio di collegamento	15x42x(H)42	3,75
812341	ripiano		13,50

Facilmente
espandibile



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

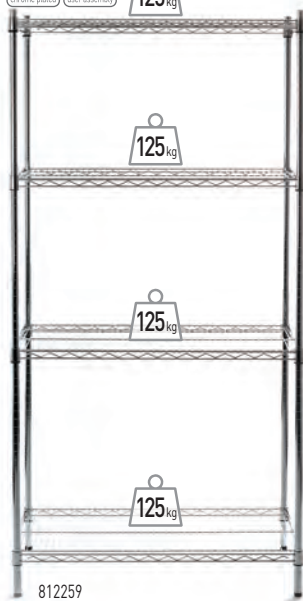


I ripiani in plastica possono
essere lavati in lavastoviglie





125 kg



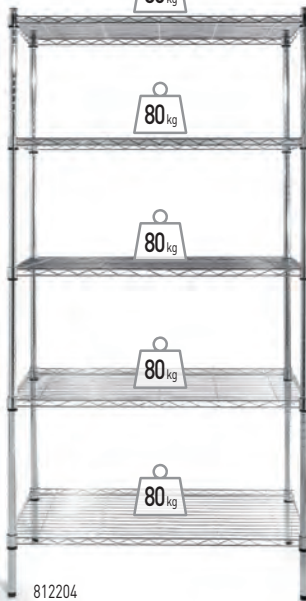
812259

SCAFFALE DA STOCCAGGIO PER USO INTENSO

- 4 ripiani regolabili.
- Carico massimo per ripiano 125 kg.
- Dotato di piedini regolabili.
- Acciaio cromato.

codice	mm	CHF
812259	910x455x(H)1830	181,85

80 kg



812204

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	CHF
812990	Nero	910x455	175,10
812204	Cromo	x(H)1830	169,00

istruzioni di montaggio.



CARRELLO

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

codice	mm	CHF
810514	730x480x(H)825	172,40



Collapsabile per ridurre al minimo le dimensioni del trasporto



810514



LAVASTOVIGLIE 50X50 - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da mantenere.
- Ideale per pulire piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoio.
- 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 RISCACQUO 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



Tavolo di scarico
per lavastoviglie

Doccia per pre-risciacquo

Tavolo di carico con lavabo
per lavastoviglie

Cestello per lavastoviglie
per vetreria

Carrello per cestelli
lavastoviglie

Contenitore
dei rifiuti rotondo

**DISPENSER
E POMPA
DI SCARICO
INCLUSI**



LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI 40X40

max H
290 mm



controllo elettromeccanico



controllo elettronico

Bracci di lavaggio
e risciacquo separati in acciaio
inossidabile nella parte superiore



Bracci di lavaggio
e risciacquo separati in acciaio
inossidabile sul fondo

LAVASTOVIGLIE 50X50

max H
335 mm



controllo elettromeccanico



controllo elettronico

Bracci di lavaggio e risciacquo separati
in acciaio inossidabile nella parte
superiore



Bracci di lavaggio in plastica
separati e bracci di risciacquo
in acciaio inossidabile sul fondo

codice	controllo	dimensione del cestello	tensione [V]	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	CHF
230299	elettromeccanico	40x40	230	Sì			1 926,60
233009	elettromeccanico	40x40	230	Sì	Sì		2 021,25
233016	elettromeccanico	40x40	230	Sì		Sì	2 021,25
233023	elettromeccanico	40x40	230	Sì	Sì	Sì	2 156,45
230268	elettronico	40x40	230	Sì	Sì	Sì	2 501,20
230305	elettromeccanico	50x50	400	Sì			2 467,40
233030	elettromeccanico	50x50	400	Sì	Sì		2 535,00
233047	elettromeccanico	50x50	400	Sì		Sì	2 535,00
233054	elettromeccanico	50x50	400	Sì	Sì	Sì	2 670,20
237540	elettronico	50x50	230	Sì	Sì	Sì	3 075,80
231753	elettronico	50x50	400	Sì	Sì	Sì	3 075,80

IGIENE





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⁾		1 – 120 ¹⁾	
Capacità	cestelli/h	30		30	
Altezza massima	mm	piastra 290 / vetro 295		piastra 325 / vetro 335	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5		2-2,5	
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62		62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85		85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) o 6/3 (230 V)	
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) o 35/3,6 (230 V)	
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105		105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99		99	
APPARECCHIATURE STANDARD					
Termometro dell'acqua nella caldaia		elettronico		analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		lavaggio e risciacquo dei bracci in acciaio inossidabile		bracci di lavaggio in plastica, bracci di risciacquo in acciaio inossidabile	
Erogatore di brillantante		Sì		Sì	
Erogatore di detersivo		OPZIONE	Sì	OPZIONE	Sì
Pompa di scarico		OPZIONE	Sì	OPZIONE	Sì
Apparecchiature		1 cestello universale 400x400x(A)150 mm per bicchieri 1 cestello con perni 400x400x(H)110 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm	
PARAMETRI TECNICI					
Dimensioni	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potenza	kW	2,8		6 (400 V) o 3,6 (230 V)	
Alimentazione della pompa	KM	0,1	0,3	0,75	
Classe di impermeabilità della pompa		IP 44		IP 44	
Tensione	V	230		400 o 230	
Peso	kg	39		57	
FUNZIONI					
Programma di autopulizia per lavastoviglie		Sì		Sì	
Sistema "SOFT START" ²⁾		Sì		Sì	
Sistema THERMO-PROTETTORE ³⁾		Sì		Sì	
Sistema di autodiagnosi ⁴⁾		Sì		Sì, 8 punti	
Sistema ECO				Sì	
COSTRUZIONE					
Alloggiamento in acciaio AISI 304		Sì		Sì	
Porte isolate a doppio strato		Sì		Sì	
Piedini regolabili verticalmente ø40 mm	mm	±10		±10	
SUPPORTO A PAVIMENTO					
Dimensioni	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacità		Per 2 cestelli 400x400x(H)150 mm		Per 2 cestelli 500x500x(A)105 mm	
CHF		304,20		304,20	

¹⁾ Il tempo indicato può essere prolungato per il tempo necessario affinché l'acqua nella caldaia raggiunga gli 85 °C

FUNZIONI DELLA LAVASTOVIGLIE

²⁾ "AVVIO DELICATO" - attiva la pompa dell'acqua a una pressione inferiore e aumenta gradualmente la pressione per evitare di danneggiare i piatti delicati

³⁾ Il sistema "THERMO-PROTECTOR" - impedisce il risciacquo con acqua fredda - garantisce che il risciacquo inizi a 85 °C

⁴⁾ Sistema di autodiagnosi per un rapido controllo delle condizioni della lavastoviglie

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da 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

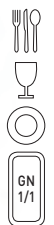
Contenitore dei
rifiuti rotondo



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

IGIENE



codice	controllo	dimensione del cestello	tensione [V]	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	CHF
230312	elettromeccanico	50x50	400	Sì			4 968,60
233061	elettromeccanico	50x50	400	Sì	Sì		4 995,65
231340	elettronico	50x50	400	Sì	Sì	Sì	5 239,00



LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 50X50

CONTROLLO		LAVASTOVIGLIE A CATTOTERMINA 50X50	
USO PREVISTO		elettromeccanico	elettronico
		piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, contenitori GN	
PARAMETRI DI LAVAGGIO			
Numero/durata dei cicli di lavaggio	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacità	cestelli/h	30	60/30/15
Altezza massima	mm	vetro 395 / piastra 400	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	68/6	
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99	
STANDARD EQUIPMENT			
Pannello di controllo touch elettronico			Sì
Termometro dell'acqua nella caldaia e nella vasca		analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inossidabile sul fondo e sulla parte superiore	
Erogatore di brillantante		Sì	
Erogatore di detersivo		OPTION	Sì
Apparecchiature		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm	
Filtri di superficie sopra il livello dell'acqua nella vasca		4 pezzi	
Filtro aggiuntivo davanti all'ingresso della pompa		Sì	
Tubo di alimentazione dell'acqua, lunghezza 1,5 m, con filettatura femmina da 3/4"		Sì	
Cavo di alimentazione senza spina		Sì	
PARAMETRI TECNICI			
Dimensioni	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potenza	kW	8,6	
Alimentazione della pompa	kW	1,5	
Indice di impermeabilità della pompa		IP 44	
Tensione	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNZIONI			
Programma di autopulizia per lavastoviglie			Sì
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sì
Sistema TERMO-PROTETTORE ³⁾			Sì
Sistema di autodiagnosi ⁴⁾			Sì, 8-point
Sistema ECO			Sì
Porta con microinterruttore per il funzionamento con la cappottina sollevata			Sì
COSTRUZIONE			
Alloggiamento in acciaio AISI 304		Sì	
Porte isolate a doppio strato		Sì	
Piedini regolabili verticalmente	mm	da 100 a 150 mm	

¹⁾ Il tempo indicato può essere prolungato per il tempo necessario 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**



236574

- Lavastoviglie specializzate, perfette per lavare pentole, contenitori GN, vassoi per dolci da 600x400 mm, fiasche, vassoi o posate.
- 3 cicli di lavaggio controllati elettronicamente: 120 s, 180 s, 240 s.
- Temperatura di risciacquo: 82 °C.
- Temperatura di lavaggio: 60 °C.
- Pannello a sfioramento elettronico.
- Sistema di pulizia automatica.
- Coefficiente di tenuta della pompa: IP 44.
- Cestello grande: 500x600 mm.
- Alloggiamento a due strati realizzato in acciaio inossidabile AISI 304.
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inossidabile.
- Peso: 57 kg.

ATTREZZATURA:

- Erogatore di detersivo.
- Erogatore del brillantante.
- Termometro elettronico nella caldaia.
- Termometro elettronico in bacino - pompa di lavaggio 1,2 kW.
- Pompa di scarico
- Cestello per piatti 500x600x(A)105 mm.
- Cestello universale 500x600x(A)105 mm.
- Cestello portaposate 110x110x(A)130 mm.

codice	V	W	mm	capacità/potenza caldaia	capacità/potenza della vasca	CHF
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW	6 482,85

IGIENE





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	CHF
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	601,65
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	777,40
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	1 250,60



975718



632802

FILTRI ANTIGRASSO - 50 PEZZI

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

codice	quantità	mm	CHF
632802	50	254x254	24,30



Prezzi senza IVA e non vincolanti



PP
polypropylene

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.
- Peso (con maniglia e coperchio): 430 g.

codice	litri	mm	CHF
196007	11.5	ø300x(H)230	7,10



632901

S.S.
stainless steel

SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	CHF
632901	ø250x(H)240	21,60



NEW



236666



NEW

230138



LUCIDATRICE PER BICCHIERI IN VETRO

- Alloggiamento in acciaio inossidabile.
- Spazzole in alluminio e POM, setole in microfibra.
- Lucida fino a 330 bicchieri all'ora, lucida e asciuga contemporaneamente.
- Incluso: 4 spazzole lunghe 220 mm e 1 spazzola lunga 190 mm.
- Le spazzole non sono lavabili in lavastoviglie.

codice	mm	CHF
236666	305x330x(H)504	1 210,05

SPAZZOLE PER LUCIDATRICE PER BICCHIERI IN VETRO - 2 PEZZI

- Destinato all'uso con la lucidatrice per bicchieri in vetro HENDI (codice: 236666).
- Setole in microfibra.
- Alberi in alluminio e POM (poliossimetilene).
- Non lavabile in lavastoviglie.



codice		mm	CHF
230138	Medio	210x25	100,70
230145	Grande	240x25	106,15



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	CHF
970508	121,00



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	CHF
970522	152,10



221808

ASCIUGAMANI ELETTRICO

- Sensore elettronico on/off.
- Dotato di filo e presa.
- Intelaatura in metallo resistente.
- Ricoperto in resina bianca epossidica.

codice	V	W	mm	CHF
221808	230	1500	239x208 x(H)265	169,00

S.S.
stainless steel



970300

DOCCIA PER PRE-RISCIACQUO

- Colonna singola.
- Sciacquatrice resistente al flusso d'acqua ad alta pressione.
- Flusso massimo d'acqua: 17 L/min. ad una pressione di 4 bar.
- Manico in plastica.
- Supporto per colonna regolabile.
- Montaggio a parete (accorciamento opzionale).
- Tubi di collegamento: 1/2", lunghezza 400 mm ciascuno.
- Foro del tavolo richiesto: Ø 27 mm.

codice	CHF
970300	280,55



810255

RUBINETTO LAVABO ESTRAIBILE

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Foro singolo, bocca girevole.
- Controllo del flusso.
- Lunghezza doccia: 120 cm.
- Apertura tavolo richiesta: 32 mm.
- Tubi di raccordo: 3/8", lunghezza: 350 mm.
- Gamma bocca: 230 mm.
- Altezza rubinetto: 230 mm.

codice	CHF
810255	229,15



970515



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	CHF
970515	402,20



Con
rubinetto al
ginocchio

810309

18/10
stainless steel

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	CHF
810309	400x335x(H)570	321,10



810316

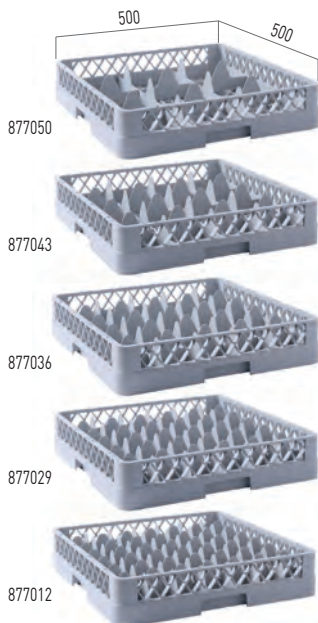
S.S.
stainless steel

LAVANDINO CON AZIONAMENTO A GINOCCHIO

- Realizzato in acciaio inossidabile, pulsante in plastica cromata e valvola in rame.
- La vasca ha un diametro di 350 mm e una profondità di 123 mm.
- Facile da usare con un ginocchio.
- Materiali di collegamento inclusi.

codice	mm	CHF
810316	400x400x(H)450	280,55

CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E PER SBARAZZO PROFI LINE

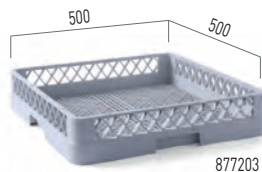
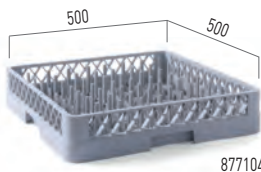
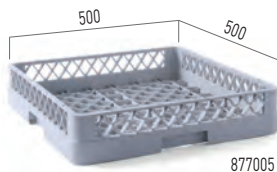


CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

codice	-	mm	CHF
877050	9 settori	500x500x(H)104	25,00
877043	16 settori	500x500x(H)104	26,75
877036	25 settori	500x500x(H)104	26,75
877029	36 settori	500x500x(H)104	29,70
877012	49 settori	500x500x(H)104	29,70

RIALZO PER CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

codice	-	mm	CHF
877500	49 settori 62x62mm	500x500x(H)45	12,10
877517	36 settori 73x73 mm	500x500x(H)45	11,50
877524	25 settori 88x88 mm	500x500x(H)45	11,50
877531	16 settori 112x112 mm	500x500x(H)45	11,50
877548	9 settori 150x150 mm	500x500x(H)45	11,50
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	10,75



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.

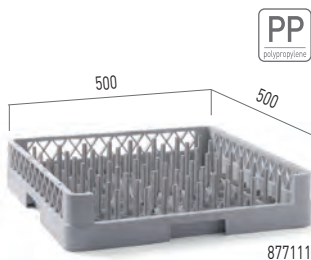
CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE PER POSATE

- 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	CHF
877005	500x500x(H)100	22,30

codice	mm	CHF
877104	500x500x(H)100	22,30

codice	mm	CHF
877203	500x500x(H)100	22,00

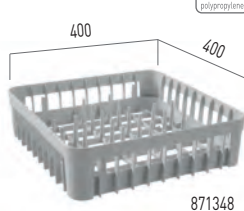


PP
polypropylene

877111



871331



871348

PP
polypropylene

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	CHF
877111	500x500x(H)100	23,50

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i bicchieri in tutte le direzioni.

codice	-	mm	CHF
871331		400x400x(H)150	21,60
871348	Con 20 pioli di supporto	400x400x(H)110	21,60



877197



877173

PP
polypropylene

PP
polypropylene

CARRELLO PER CESTELLI DA LAVASTOVIGLIE CON MANICO

- 4 ruote di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.
- Manico in acciaio.

codice	mm	CHF
877197	575x545x(H)920	185,90

CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

- 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

codice	mm	CHF
877173	575x545x(H)210	114,90



871102

PE
polyethylene

CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici.

codice	mm	CHF
871102	425x205x(H)150	19,60



871324

PP
polypropylene

CESTO POSATE

codice	mm	CHF
871324	125x84x(H)135	5,10



877180

COPERCHIO PER CESTELLI

codice	mm	CHF
877180	500x500	16,90



871300

PP
polypropylene

CESTELLO PER POSATERIA

codice	mm	CHF
871300	110x110x(H)140	3,15



810583

TROLLEY PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE - 7 X 500 X 500MM

- Per cestelli lavastoviglie 500x500 mm.
- Mantieni organizzata l'area di lavoro intorno alla lavastoviglie.
- 7 livelli - supporti cesto intercalati a 200 mm.
- Dotato di chiusura a cestello su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Consegnato in pacco.
- Il carico massimo è di 100 kg, quando il carico è diviso uniformemente.

codice	mm	CHF
810583	615x560x(H)1700	321,10



281246



552001

CASSETTA DA RIMOZIONE

- Grigia, con manici.

codice	mm	CHF
552001	555x410x(H)130	13,45



560044

CAPPELLO CUOCO - 10 PEZZI

- Plissettato in PP, rete interna, universale.

codice	mm	CHF
560044	ø600x(H)230	6,70

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	CHF
281246	230	25	510x160x(H)625	304,20



CARRELLO PER LAVANDERIA

- Struttura in acciaio con sacco per biancheria estraibile.
- 4 ruote di cui 2 girevoli.

codice	mm	CHF
691083	900x650x(H)850	229,15



691083

BORSA PER LAVANDERIA PER CARRELLO

- Sacco portabiancheria per carrello portabiancheria HENDI 691083.
- Realizzato in tessuto Oxford.
- Può essere lavato in lavatrice.

codice	CHF
691090	35.10



il meccanismo di
bloccaggio a pedale
mantiene il sacco chiuso



CARRELLO PER SACCHI DELL'IMMONDIZIA

- Struttura in acciaio.
- Meccanismo a pedale che mantiene il sacco chiuso.
- 2 rotelle con freno.

code	mm	CHF
691021	420x580x(H)960	192,65
944660	Fascia in gomma per portasacchi della spazzatura	9,45



691021



SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO

- Disponibile in 5 lingue.

codice	mm	CHF
663950	300x460x(H)615	16,15



663950



691045

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO

codice	compatibile con	mm	CHF
691045	691038	ø570x(H)35	21,60
691410	691403	ø505x(H)35	17,50



691052

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO CON APERTURA

codice	compatibile con	mm	CHF
691052	691038	ø570x(H)135	31,05
691427	691403	ø510x(H)120	28,35



691069

COPERCHIO PER CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO CON APERTURA A SPINTA

codice	compatibile con	mm	CHF
691069	691038	ø580x(H)190	44,55
691434	691403	ø505x(H)190	29,70



691076

CARRELLO PER CONTENITORE RIFIUTI ROTONDO

codice	compatibile con	mm	CHF
691076	691038	ø455x(H)165	48,60
691441	691403	ø400x(H)165	37,80



691038

CONTENITORE DEI RIFIUTI ROTONDO

codice	litri	mm	CHF
691038	120	ø550x(H)690	133,15
691403	80	ø490x(H)620	80,45





691137

**AMER★BOX®****CONTENITORE DEI RIFIUTI LEGGERO**

codice	litri	mm	CHF
691137	60	455x315x(H)580	47,25

NEW

691144

691175

COPERCHIO CON APERTURA PER CONTENITORE RETTANGOLARE DA 60 L

codice	mm	CHF
691144	660x470x(H)30	22,95
691175	660x470x(H)30	21,60

CONTENITORE CON APERTURA A PEDALE

codice	litri	mm	CHF
691151	68	490x410x(H)660	84,50
691168	87	500x410x(H)815	103,45



691151



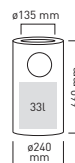
Portaceneri rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del contenitore



691380



Portaceneri rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del contenitore



691397

**BIDONE CON PORTACENERE**

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portaceneri rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	CHF
691380	15	ø200x(H)700	66,90

BIDONE CON PORTACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Portaceneri rimovibile per una facile pulizia e svuotamento del bidone.
- Apertura del secchio: 135 mm.
- Fondo in gomma antiscivolo per migliorare la stabilità e proteggere il pavimento dai graffi.

codice	litri	mm	CHF
691397	33	ø240x(H)660	133,15





976739

DETERGENTE PER MACCHINE DA CAFFÈ AUTOMATICHE, 120 PASTIGLIE

- Il pulitore automatico per caffè è adatto per un uso regolare nelle macchine per caffè, caffè espresso e tè.
- Rimuove i depositi ostinati come caffè o olio di the.
- Può essere utilizzato anche per la pulizia di thermos.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	ordine unitario	peso (kg)	CHF
976739	12	0.24	23,35



976777

POLVERE DECALCIFICANTE

- Detergente decalcificante concentrato e professionale.
- Rimuove i depositi di calcare su lavastoviglie commerciali, caldaie, macchine da caffè e lavatrici (programma di lavaggio 40 °C).
- Può essere utilizzato anche per pulire le superfici in acciaio inossidabile.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	peso (kg)	CHF
976777	1	17,50



976753

DETERGENTE PER MACCHINA DA CAFFÈ

- Il detergente per macchine da caffè è adatto per un uso regolare nelle macchine per caffè, caffè espresso e the.
- Rimuove i depositi ostinati come caffè o olio di the.
- Da utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	litri	CHF
976753	1	16,15



976760

ANTICALCARE CONCENTRATO

- Altamente concentrato, a base di acido citrico per l'efficace decalcificazione di dispositivi per acqua calda, caffè e lavatrici, caldaie, pentole e pentole in acciaio inossidabile.
- Bottiglia da 1 litro, dosaggio 100-200 ml per 1 litro di acqua fredda.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	litri	CHF
976760	1	11,20





976746

DETERGENTE PER MACCHINE PER PANNA MONTATA E SOFT ICE

- Detergente per tutti i comuni produttori di panna e gelato.
- Scioglie i residui di grassi e proteine.
- Può essere utilizzato anche sulle superfici esterne del dispositivo.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	litri	CHF
976746	1	10,15



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	CHF
976784	0.5	11,85



976784



SCHIUMA SGRASSANTE

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitori, 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	CHF
976791	1	10,15



976791



975039

DETERGENTE PROFESSIONALE PER GRILL E FORNI

- Prodotto pronto all'uso, fortemente alcalino per la rimozione quotidiana di depositi oleosi e caramosi, grasso bruciato e discromie organiche.
- Pulisce e sgrassa.
- Consigliato per il lavaggio quotidiano di grill, forni, cappe.
- Aiuta a mantenere la naturale lucentezza della superficie.
- Senza profumo. pH 14.

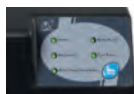
codice	litri	CHF
975039	1	8,05



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	CHF
230442	230	18	216x404x(H)504	385,30

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	CHF
230459	230	18	214x417x(H)505	493,50

ADDOLCITORI D'ACQUA

- L'acqua dura contiene minerali disciolti - composti di calcio e magnesio, tra gli altri.
- Gli ioni di calcio e magnesio provocano depositi di calcare, che sono rischiosi per oggetti e strumenti a contatto con acqua o vapore.
- L'addolcimento è un processo in cui tutti i composti di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono rimossi.
- Passando attraverso la colonna di resina, gli ioni di calcio e magnesio vengono assorbiti dalle particelle di resina.
- Quando la capacità di scambio ionico della resina si esaurisce, dovrebbe essere ripristinata in un appropriato processo di rigenerazione con l'uso di una soluzione salina.

- L'addolcitore d'acqua può essere installato ovunque la temperatura dell'acqua sia inferiore a 45 °C e la pressione di ingresso dell'acqua non superi i 2 bar.
- Rigenerazione: solo sale non modificato.
- Solo per acqua potabile.
- Adatto per addolcire l'acqua per macchine per il caffè, forni a vapore, lavastoviglie e fabbricatori di ghiaccio.
- Grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per bar e ristoranti.
- Grazie ai componenti di alta qualità utilizzati, il dispositivo rimane a prova di guasto e operativo per molti anni.
- Pressione dell'acqua di lavoro ottimale: 1-2 bar.



ADDOLCITORE D'ACQUA

- Durante la rigenerazione dell'addolcitore, la macchina collegata non deve essere utilizzata.
- Pressione massima / minima dell'acqua: da 1 a 8 bar.
- Flusso nominale: 1000 L / h.
- Temperatura ambiente: da 4°C a 35°C.
- Temperatura dell'acqua di mandata: da 4°C a 25°C.
- Dimensione del collegamento: 3/8".

codice	Capacità (20°C/30°C/40°C)	litri	mm	CHF
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	148,05
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	175,10
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	215,65



231234



231227



231210

COMPRESSE DI SALE PER ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA

- Realizzato in sale compresso - la composizione della materia prima è solo cloruro di sodio NaCl.
- Forma della compressa: il sale si scioglie uniformemente senza grumi.
- Destinato a:
 - ammorbidire l'acqua e prevenire il calcare,
 - disinfezione dell'acqua,
 - prolungare la vita utile degli elettrodomestici.
- Ideale per elettrodomestici per il servizio alimentare, lavaggi, impianti idrici e molti altri scopi.
- Può essere utilizzato in tutti i tipi di addolcitori.

codice	peso (kg)	CHF
231265	25	26,35



231265



APPARECCHI INSETTICIDA PER CUCINE E RISTORANTI



270080

APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO PER 100 M²

- Adatto per l'uso in cucina.
- Struttura metallica applicabile a parete.
- 2 tubi fluorescenti infrangibili da 15 W.
- Foglio adesivo sul fondo per insetti incluso.
- Efficace in ambienti fino a 100 m².
- Consegna con foglio adesivo.

codice	V	W	mm	CHF
270080	230	30	544x285x(H)92	145,35
270028	230	2x15	2 lampade di ricambio per apparecchio insetticida	43,95

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	CHF
270097	230	13	470x100x(H)265	98,00



270172

270165

270158

APPARECCHIO INSETTICIDA AD ALTO VOLTAGGIO

- Per utilizzo interno.
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio e ABS, resistente al fuoco, per alta sicurezza.
- 2x lampade fluorescenti UV-A.
- Azione insetticida della tensione 2000 - 2500 V.
- Vaschetta estraibile che facilita la pulizia.
- Da appendere al soffitto mediante una catenella o mettere in piedi.

codice	V	W	mm	CHF
270158	230	26	379x103x(H)265	60,85
270165	230	40	515x104x(H)315	81,05
270172	230	45	655x90x(H)360	93,95

Catenella inclusa



Vaschetta rimovibile

IGIENE





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	CHF
270196	230	36	540x80x(H)281	87,90
270233	Foglio adesivo per apparecchio insetticida - 10 fogli			40,50
270240	Lampada di ricambio per apparecchio insetticida			37,20



270196



APPARECCHIO INSETTICIDA PER ESTERNO

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	CHF
270066	100 m ²	230	40	510x135x(H)305	118,30
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305	131,80
935286	Lampade di ricambio per apparecchio insetticida - set di 2				21,60



270066



Catena inclusa



Vaschetta removibile

LAMPADINE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.
- Set of 2.

codice	per	V	W	mm	CHF
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	11,50
934166	270172 - 270141	230	20	602x24x(H)24	9,40



934159



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





SCAFFALE DI STOCCAGGIO CON 4 RIPIANI - PER L'AUTOMONTAGGIO

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

codice	mm	CHF
812501	600x400x(H)1800	446,15
812518	800x400x(H)1800	513,75
812525	1000x400x(H)1800	554,30
812532	1000x500x(H)1800	615,15
812556	1000x600x(H)1800	635,45
812549	1200x500x(H)1800	635,45
812563	1200x600x(H)1800	709,80



812525



811726



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	CHF
PROFONDITÀ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	240,00
811726	1000x300x(H)600	261,60
811733	1200x300x(H)600	297,45
811740	1400x300x(H)600	304,20
PROFONDITÀ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	381,95



816486



MENSOLA A PARETE, CON DUE STAFFE IN ACCIAIO

- Realizzata in acciaio inox AISI 430.
- Saldata 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	CHF
816486	800x300x(H)250	130,45
816493	1000x300x(H)250	144,00
816509	1200x300x(H)250	155,50
816516	1400x300x(H)250	171,05



TAVOLI DA LAVORO AUTO-ASSEMBLATI KITCHEN LINE

- Da utilizzare nel catering professionale.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Piano di lavoro riempito con piastra laminata e impermeabile per rinforzare e insonorizzare l'unità.
- Gambe realizzate con profili da 40x40 mm.

430
stainless steel



- Struttura da montare che consente di piegare, conservare e trasportare i mobili.
- Accesso allo spazio di lavoro da tutti i lati.
- Capacità massima di carico di piano e ripiano: circa 70 kg/m²
- Piedini regolabili: +25/-5 mm.



811511



811467

TAVOLO DA LAVORO PER USI GRAVOSI KITCHEN LINE

- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.
- Capacità massima di carico di piano e ripiano: circa 70 kg/m²

codice	mm	CHF
CON RIPIANO, PROFONDITÀ 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	422,50
811528	1200x600x(H)850	453,60
811535	1400x600x(H)850	486,70
811542	1600x600x(H)850	534,05
811559	1800x600x(H)850	588,10

CON RIPIANO, PROFONDITÀ 700 MM

codice	mm	CHF
810705	1000x700x(H)850	523,90
810712	1200x700x(H)850	574,60
810729	1400x700x(H)850	615,15
810736	1600x700x(H)850	660,45
810743	1800x700x(H)850	709,80

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	CHF
812457	1200x600x(H)880	314,35
812440	1000x600x(H)880	287,30
812464	1400x600x(H)880	361,65
812471	1600x600x(H)880	403,55
812488	1800x600x(H)880	466,45

TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA E RIPIANI, AVVITATA KITCHEN LINE

- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.
- Capacità massima di carico di piano e ripiano: circa 70 kg/m²

codice	mm	CHF
PROFONDITÀ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	425,90
811467	1000x600x(H)850	452,90
811474	1200x600x(H)850	493,50
811481	1400x600x(H)850	574,60
811498	1600x600x(H)850	605,00
811504	1800x600x(H)850	642,20

PROFONDITÀ 700 MM

codice	mm	CHF
812716	800x700x(H)850	539,45
812723	1000x700x(H)850	571,20
812730	1200x700x(H)850	608,40
812747	1400x700x(H)850	642,20
812754	1600x700x(H)850	675,30
812761	1800x700x(H)850	709,80



812440

S.S.
stainless steel

LAVANDINI - AVVITATI KITCHEN LINE

- 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.



811863

- Piano di lavoro con incavo di 10 mm per evitare la fuoriuscita dell'acqua.
- 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

430

stainless steel

user assembly

LAVELLO SINGOLO CON RIPIANO - DA MONTARE

- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.
- Capacità massima di carico di piano e ripiano: circa 70 kg/m²

codice	mm	posizione del lavandino	CHF
PROFONDITÀ 600 MM			
811863	800x600x(H)850	sulla destra	655,70
812495	800x600x(H)850	sulla sinistra	648,95

PROFONDITÀ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	sulla destra	784,15
812945	1000x700x(H)850	sulla sinistra	784,15

LAVABO DOPPIO CON RIPIANO - DA MONTARE

- Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando ampio spazio per elettrodomestici e scatole più grandi.
- Capacità massima di carico di piano e ripiano: circa 70 kg/m²

codice	mm	CHF
PROFONDITÀ 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	858,50

PROFONDITÀ 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	959,90



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	CHF
811818	400x295x(H)145	169,00

430

stainless steel

user assembly

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.

430
stainless steel



- 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.



811511



811467

TAVOLO DA LAVORO CENTRALE CON RIPIANO BUDGET LINE - DA MONTARE

codice	mm	CHF
817094	600x600x(H)850	358,30
817100	800x600x(H)850	385,30
817162	1000x600x(H)850	419,10
817179	1200x600x(H)850	452,90

TAVOLO DA LAVORO A PARETE CON RIPIANO BUDGET LINE - DA MONTARE

codice	mm	CHF
817223	600x600x(H)850	371,80
817261	800x600x(H)850	404,25
817278	1000x600x(H)850	439,40
817285	1200x600x(H)850	466,45



816998



817032

TAVOLO CON 1 VASCA PER LAVELLO E UN RIPIANO - AVVITATO

codice	mm	posizione del lavandino	CHF
816998	800x600x(H)850	sulla destra	615,15
817001	800x600x(H)850	sulla sinistra	615,15

TAVOLO DOPPIO LAVABO CON RIPIANO BUDGET LINE - DA MONTARE

codice	mm	CHF
817032	1000x600x(H)850	817,95

TAVOLO LAVANDINO CON ARMADIO - SALDATO

- Vasche 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.

430
stainless steel



813546

- 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, piedi regolabili: 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.

430
stainless steel



813690

TAVOLO SINGOLO CON ARMADIO - SALDATO

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

codice	mm	CHF
1 LAVELLO, PROFONDITÀ 600 MM		
813522	600x600x(H)850	919,35

1 LAVELLO, PROFONDITÀ 700 MM		
813546	600x700x(H)850	966,70

LAVELLO DOPPIO CON MOBILE - SALDATO

- Porte scorrevoli.

codice	mm	CHF
813690	1000x600x(H)850	1 439,90

SCHIUMA SGRASSANTE

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitori, 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	ordine unitario	liter	CHF
976791	12	1	10,15



976791



TAVOLO PER LAVELLO - SALDATO, 2 LAVELLI

- 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
- Piano di lavoro con incavo di 10 mm per evitare la fuoriuscita dell'acqua
- 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

430
cattone steel



815007

ARMADI DA TAVOLO DA LAVORO A PARETE - SALDATI

- 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.
- Ripiano rimovibile, non mobile

430
cattone steel



811658

TAVOLO PER LAVELLO - SALDATO, 2 LAVELLI

- Dimensioni del lavello: 400x400x(H)250 mm.

codice	mm	CHF
815007	1000x600x(H)850	892,30

MOBILE DA LAVORO A PARETE CON ANTE SCORREVOLI - SALDATO

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

codice	mm	CHF
811641	800x600x(H)850	851,75
811658	1000x600x(H)850	939,65
811665	1200x600x(H)850	1 108,65
811672	1400x600x(H)850	1 147,15
811689	1600x600x(H)850	1 216,10



976784

DETERGENTE PER ACCIAIO

- Ideale per pulire tutti i tipi di superfici in acciaio inossidabile e alluminio.
- Pronto per l'uso, basta spruzzare e pulire.
- Viene fornito in un flacone spray da 500 ml.
- Rimuove le impronte digitali e ha un effetto antistatico.
- Dopo l'uso le superfici trattate sono resistenti allo sporco e idrorepellenti.

codice	ordine unitario	liter	CHF
976784	12	0,5	11,85



TAVOLO LAVELLO SINGOLO BUDGET LINE - DA MONTARE

- 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).



811009

TAVOLO LAVABO SINGOLO - SALDATO

- Vasca saldata, realizzata in acciaio inox AISI 304 per un'elevata resistenza agli acidi alimentari e agli agenti chimici.
- Area goffrata - inclinata verso la vasca, a forma di busta.
- Scarico compatibile con sifoni standard: ø50 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: ø30 mm.



811832



codice	mm	CHF
811009	800x600x(H)850	655,70
811023	1000x600x(H)850	709,80

codice	mm	dimensione del bacino (mm)	CHF
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 600 MM, ALTEZZA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	619,90
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	689,50
BACINO UNICO, PROFONDITÀ 700 MM, ALTEZZA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	730,10
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	790,90





231791

TAVOLO DI CARICO CON LAVABO PER LAVASTOVIGLIE

- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, con guida cestello larga 510 mm, lavello integrato (400x400 mm) e supporto.
- Dotata di chiusura per il collegamento del tavolo alle lavastoviglie con cappa.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire il livellamento (+25/-5 mm).
- Consegna in confezione piatta, necessita di assemblaggio.
- Versioni disponibili per l'installazione a sinistra e a destra.

codice	-	mm	CHF
231777	Lato sinistro	1200x700x(H)850	872,05
231791	Lato destro	1200x700x(H)850	872,05



231760

TAVOLO DI SCARICO PER LAVASTOVIGLIE

- Realizzato in resistente acciaio inossidabile, con guida per cestello larga 510 mm e supporto.
- Dotata di chiusura per il collegamento del tavolo alle lavastoviglie con cappa.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire il livellamento (+25/-5 mm).
- Consegna della confezione piatta, necessita di assemblaggio.
- Versioni disponibili per l'installazione sinistra e destra.

codice	-	mm	CHF
231760	Lato sinistro	1000x700x(H)850	642,20
231784	Lato destro	1000x700x(H)850	642,20

TAVOLO CON LAVELLO, VANO LAVASTOVIGLIE E RIPIANO

- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità (AISI 430).
- Rinforza il piano di lavoro ed è dotato di un supporto da 40 mm per la protezione contro gli schizzi, capacità di carico estesa: ≈70 kg/m².
- Il lavello integrato (AISI 304) misura 400x400x(H)250 mm.
- Viene fornito con un foro per maschiatore preforato da ø30 mm.
- Il ripiano rinforzato misura 575x585 mm ed è non regolabile.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire una rata orizzontale (+25/-5 mm).
- Consegnato in confezione piatta, è necessario il montaggio.
- Versioni disponibili per installazione a sinistra e a destra.

codice	-	mm	CHF
237519	sinistro	1200x700x(H)850	804,45
237526	destro	1200x700x(H)850	804,45



237519





815786



TAVOLO MOBILE CON RIPIANO - AVVITATO

- 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	CHF
815786	1000x700x(H)850	682,75
815793	1200x600x(H)850	689,50



812044

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	CHF
815151	500x500x(H)450	277,15
812044	550x550x(H)450	243,35



811207

ARMADIO A PARETE CON ANTE SCORREVOLI - SALDATO

- 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/m².
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Fornito con staffe speciali per il montaggio a parete.

codice	mm	CHF
PROFONDITÀ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	554,30
811207	1000x300x(H)600	642,20

codice	mm	CHF
PROFONDITÀ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	615,15
814185	1000x400x(H)600	682,75
811214	1200x400x(H)600	719,95



ARMADI PASSANTI CON PORTE SCORREVOLI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- 2 ripiani rimovibili, non regolabili.
- 2 ripiani fissi (ripiano inferiore e centrale)
- Carico massimo approssimativo per ripiano - 70 kg/m².
- Maniglie delle porte in plastica.
- Piedini regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.

430
stainless steel



811108



812402

ARMADIO PASSANTE CON TRAMEZZA E ANTE SCORREVOLI

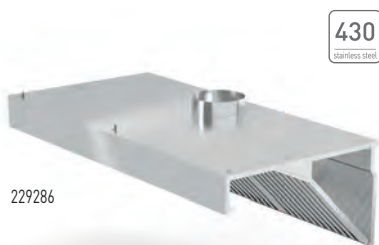
- Dotato di 8 ante scorrevoli con maniglia verticale, tutte su cuscinetti a rulli.

codice	mm	CHF
811634	800x500x(H)1800	2 025,95
811108	1000x600x(H)1800	2 291,65

ARMADIO PASSANTE CON ANTE SCORREVOLI

- Dotato di 4 ante scorrevoli con maniglia verticale, tutte su cuscinetti a rulli.

codice	mm	CHF
812402	800x700x(H)1800	1 967,15



229286

430
stainless steel

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		mm	CHF
229286	senza illuminazione	1000x700x(H)450	980,20
229293	senza illuminazione	1200x700x(H)450	1 047,80
229309	con illuminazione a LED	1000x700x(H)450	1 115,40
229316	con illuminazione a LED	1200x700x(H)450	1 183,00



design by
Robert Bronwasser



red dot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented





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



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	CHF
149621	2 griglie 1/1 in acciaio	11.6	740x612x(H)825	993,70

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	CHF
149508	Teglia e griglia GN 1/1 in ghisa	11.6	740x615x(H)825	1 074,85



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	CHF
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 615,65



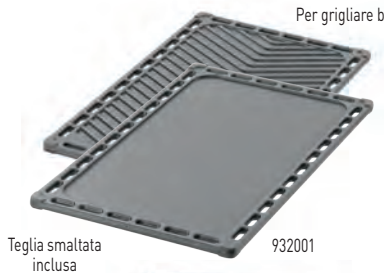
149614

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.

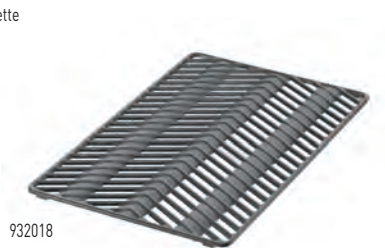
codice	-	kW[HS]	mm	CHF
149614	con base su ruote	22	1400x612x(H)825	2 271,35

Per grigliare bistecche perfette



Teglia smaltata
inclusa

932001



932018

TEGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.
- Utilizzabile su entrambi i lati, un lato liscio e l'altro rigato.

codice	GN	mm	CHF
932001	GN 1/1	325x530	77,75

GRIGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.

codice	GN	mm	CHF
932018	GN 1/1	325x530	77,75



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	CHF
149539	650x298x(H)160	145,35

MENSOLA LATERALE PER BARBECUE GREEN FIRE

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

codice	mm	CHF
149522	480x298x(H)160	134,50



932094

GRUPPO TUBO FLESSIBILE GAS BARBECUE ANTINCENDIO VERDI

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

codice	CHF
932094	39,90





939949



939956



GRIGLIA

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

codice	mm	CHF
939949	325x530	20,25

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	CHF
939956	650x530	43,95



152706

152805



152904

PIETRA LAVICA

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

codice	-	peso (kg)	CHF
152706	Scatola	3	10,50

PIETRA LAVICA GROSSA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas.
- In pezzi grossi.

codice	-	peso (kg)	CHF
152904	Sacco	9	23,35
152805	Scatola	5	17,95





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	CHF
700051	21.6	1260x580x(H)900	4 529,20



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	CHF
700105	13	1285x770x(H)917	4 394,00



170045

18/0
stainless steel



170120

18/0
stainless steel

SPIEDINO PER BARBECUE - 24 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
170045	24	(L)210	8,50

SPIEDINO PER BARBECUE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	CHF
170120	6	(L)250	6,10
170328	6	(L)350	8,50

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 untata.
- 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 sciolato 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	CHF
700044	10	1260x580x(H)900	3 042.00



XENON PRO

- Questa griglia in acciaio ripiegabile sulla base e facilmente movimentabile grazie alle sue ruote e può essere resa piatta per il trasporto.
- Il bruciatore sviluppa una elevata temperatura nell' area antitavo 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	CHF
148105	7.5	1120x410x(H)900	783.50



GRUPPO TUBO FLESSIBILE PER GAS XENON PRO E FIESTA BARBECUE

- Per HENDI Xenon Pro 148105.
- Per HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

codice	CHF
152171	20.30



FIESTA

18/0
stainless steel

outdoor



I fuochi possono essere facilmente rimossi per una facile pulizia



FIESTA 600

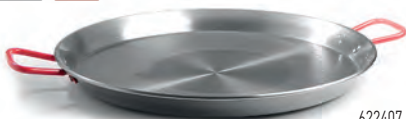
- Base in acciaio e padella per paella in acciaio da Ø 600 mm.
- Include tubo del gas, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 6 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 334 g / h.

codice	kW[HS]	mm	CHF
146002	4.8	600x600x(H)870	1 074,85

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	CHF
146804	7	800x800x(H)900	1 345,25



PADELLA PER PAELLA

- In acciaio, manici anticalore.
- Per cucine a gas.

codice	adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	CHF
622100		ø340x(H)40	14,55
622308		ø460x(H)40	25,65
622407	146002	ø600x(H)40	55,80
622605	146804	ø800x(H)50	134,50

GREMBIULE DA BARBEQUE

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

code	mm	CHF
556696	810x660	20,25

556696



GRIGLIE A GAS GRILL-MASTER PRO

- Disponibile in 2 versioni: freestanding o top.
- 2 bruciatori a gas indipendenti con accensione piezoelettrica.
- 2 cimetie in acciaio inossidabile AISI 430.
- 2 griglie in acciaio cromato di 470x320 mm.
- Un grande vassoio raccogli goccia che aiuta anche a trattenere il calore all'interno dell'alloggiamento.

NEW

18/10

Cr

outdoor

- Valvole in rame con sistema automatico di intercettazione del gas - arresta il flusso di gas quando la fiamma è spenta.
- Tubo del gas con regolatore di pressione incluso.
- Adatto per gas propano e butano.



148822



148808



ROAST-MASTER PRO NERO

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 430 rifinito con smalto nero.
- Parte anteriore e 4 gambe in acciaio inossidabile AISI 201 con rivestimento in polvere nera.

codice	kW[HS]	mm	CHF
148822	11.6	790x560x(H)900	473,20



ROAST-MASTER PRO GRIGLIA A GAS

- Alloggiamento realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- 4 gambe in acciaio inossidabile AISI 201.

code	kW[HS]	mm	CHF
148808	11.6	790x560x(H)900	473,20



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	CHF
154601	5.8	340x540x(H)300	229,15



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	CHF
154618	11.6	650x540x(H)300	364,35



154700

Teglia smaltata
inclusa



154717

GRILL-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Con griglia cromata e brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all'uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW(HS)	mm	CHF
154700	5.8	340x540x(H)840	287,30

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	CHF
154717	11.6	650x540x(H)840	456,30





154878

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	CHF
154878	11	650x540x(H)840	403,55



154540

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	CHF
154540	11.6	650x540x(H)840	426,55



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.



154908

- 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	CHF
154908	22	1330x600x(H)920	804,45





144923

COVER DI PROTEZIONE

- Prodotto in PEVA resistente ai raggi UV.

codice	-	mm	CHF
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 & 154878	720x560 x(H)360	22,65



154656



TEGLIA SMALTATA

- Dimensioni interne: 590x480 mm.

codice	mm	CHF
154656	590x480x(H)55	121,00

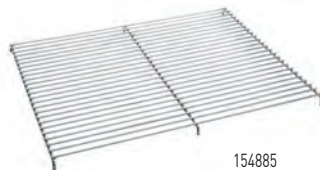


155028

GRIGLIA PER ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Fatto in acciaio cromato.

codice	mm	CHF
155028	477x300	18,95



154885

GRIGLIA SUPERIORE PER ROAST-MASTER

- Per barbecue HENDI Roast-master 154878.

codice	CHF
154885	32,40



154632

GRIGLIA SUPERIORE PER GRILL-MASTER

- Per barbecue HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

codice	CHF
154632	22,95



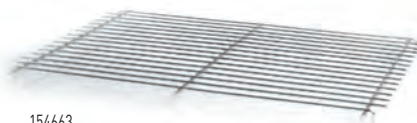


154632

GRIGLIA SUPERIORE PER GRILL-MASTER

- Per barbecue HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

codice	CHF
154632	22,95



154663

GRIGLIA PER GRILL-MASTER MINI

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

codice	mm	CHF
154663	540x340	24,30



148723

GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE XANTOS

- Per barbecue HENDI Xantos 148624

codice	CHF
148723	73,70



154687

VASSOIO DA FORNO SMALTATO PER BAKE & GRILL-MASTER MINI

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

codice	CHF
154687	57,45



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	CHF
145753	25,00



152157

REGOLATORE DI PRESSIONE 50 MBAR

- Per barbecue e Hokker a gas HENDI.

codice	CHF
152157	25,65



152188

REGOLATORE DI PRESSIONE 37 MBAR- Regolatore di pressione 37 mbar uni con colonnina e fascetta stringitubo.
- Per uso con barbecue e riscaldatori patio.

codice	CHF
152188	25,50



145678

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

codice	CHF
145678	2,05

NEW



148624

XANTOS GRIGLIA A GAS

- Questa griglia in acciaio inossidabile ha 4 gambe rimovibili che possono essere imballate in un'unità compatta per il trasporto.
- I bruciatori sviluppano una temperatura elevata nell'unità antivento e quindi questo barbecue è adatto per produzioni di grandi volumi.
- L'unità stessa è facile da pulire grazie a queste alte temperature.
- I due bruciatori possono essere azionati indipendentemente.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione sono inclusi.
- Adatto per gas propano.
- Superficie griglia 540x540 mm (2 griglie da 540x270 mm).

codice	KW[HS]	mm	CHF
148624	9.5	770x710x(H)870	1 014,00



148631

XANTOS BLACK GRIGLIA A GAS

- Questa griglia in acciaio inossidabile ha 4 gambe rimovibili che possono essere imballate in un'unità compatta per il trasporto.
- I bruciatori sviluppano una temperatura elevata nell'unità antivento e quindi questo barbecue è adatto per produzioni di grandi volumi.
- L'unità stessa è facile da pulire grazie a queste alte temperature.
- I due bruciatori possono essere azionati indipendentemente.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione sono inclusi.
- Adatto per gas propano.
- Superficie griglia 540x540 mm (2 griglie da 540x270 mm).
- L'alloggiamento principale dei bruciatori è smaltato in nero.
- Pannello frontale e gambe verniciati a polvere di colore nero.

codice	KW[HS]	mm	CHF
148631	9.5	770x710x(H)870	1 014,00



BARBECUE CON CARBONELLA

- Acciaio 18/0 con piedi rimovibili.



BARBECUE A CARBONELLA PATIO

- Dotato di due griglie di 345x345mm ciascuna.
- Dimensioni interne 710x350xh110mm.
- Doppiofondo per la raccolta della cenere.

codice	mm	CHF
150603	770x380x(H)760	268,35



150603

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	CHF
150801	1145x380x(H)770	350,85



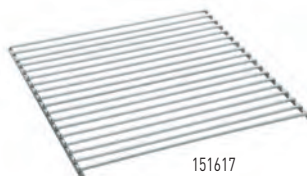
150801



GRIGLIA SUPERIORE PER BARBECUE AL CARBONE

- Compatibile con i barbecue al carbone HENDI 150603 150801.

codice	CHF
151617	32,40



151617



GUANTI DA FORNO

I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione individuale certificati e sono conformi ai requisiti del REGOLAMENTO (UE) 2016/425 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del

9 marzo 2016 sui dispositivi di protezione individuale e che abroga la Direttiva 89/686/CEE del Consiglio. Il regolamento definisce le categorie di pericolo da I a III e per ciascuna categoria sono specificati metodi e requisiti di certificazione. I guanti protettivi HENDI sono dispositivi di protezione di categoria II.

Sono marcati CE come dispositivi di protezione individuale certificati.

Tutti i nostri guanti soddisfano i requisiti della norma generale

EN 420 Guanti protettivi - Requisiti generali e metodi di prova.

Forniscono: protezione termica secondo EN 407 Guanti di protezione e altra protezione delle mani contro i rischi termici (calore e/o incendio);



11 XX XX

Protezione contro i rischi termici. I guanti che proteggono contro i rischi termici sono contrassegnati da un pittogramma e da numeri che descrivono il grado di protezione fornito, ad es.:

- La prima cifra indica il comportamento alla combustione, la seconda la resistenza al calore di contatto, la terza la resistenza al calore di convezione e la quarta resistenza al calore radiante, la quinta resistenza a piccoli schizzi di metallo fuso, la sesta resistenza a grandi schizzi di metallo fuso.



GUANTI DA BARBECUE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250 °C per 15 secondi.
- Vestibilità comoda, 2 pezzi.

codice	quantità	mm	CHF
556634	2	(L)300	27,70



556634

GUANTI DA BARBECUE IN PELLE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistenti al calore fino a 250 °C per 10 secondi.
- Realizzati in pelle bovina.
- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	CHF
556689	2	(L)460	33,75



556689

MUFFOLE DA BARBECUE IN PELLE RESISTENTI AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistenti al calore fino a 250 °C per 10 secondi.
- Realizzati in pelle bovina.
- Molto lunghi per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	CHF
556658	2	(L)460	32,40



556658





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	CHF
525524	3	(L)178	4,40
525531	3	(L)230	4,95

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	CHF
525555	2	(L)290	8,05



525548

**SPAZZOLA METALLICA**

- In polipropilene con 8 file di 8 fili di acciaio inossidabile.
- Con raschietto in acciaio e manico lungo.

codice	mm	CHF
525548	70x310x(H)85	5,10



525425

525432

**SPAZZOLA METALLICA A FORMA DI Y**

- Fili in acciaio inossidabile, con impugnatura comoda dotata di passante.

codice	mm	CHF
525425	310x170	5,10
525432	520x170	7,10



525562

**SPAZZOLA METALLICA**

- Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	quantità	mm	CHF
525562	150x55		3,75



525418

**SPAZZOLA METALLICA**

- In polipropilene con 8 file di 9 setole metalliche.
- Con raschietto in acciaio, per griglie.

codice	mm	CHF
525418	70x200x(H)80	4,40



525517

**SPAZZOLA METALLICA - 2 PEZZI**

- In legno con quattro file di fili metallici.

codice	quantità	mm	CHF
525517	2	(L)290	5,75



855201

**RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA**

codice	mm	CHF
855201	100x320	21,30



INFORMAZIONI GENERALI

Il presente prodotto è protetto da copyright. L'utilizzo a fini commerciali è consentito solo se il contesto originale viene lasciato intatto, salvo su fornitura di esplicita autorizzazione all'adattamento concessa per iscritto dall'autore. In tutti i casi di (parziale) riproduzione HENDI dev'essere chiaramente accreditata come fonte. A causa del nostro impegno di sviluppo costante del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche, il prezzo e l'aspetto del prodotto senza alcun preavviso. Con riserva di errori di stampa e composizione. I colori dei prodotti stampati nel presente catalogo potrebbero presentare una minima differenza rispetto al prodotto fisico.

Per ulteriori informazioni visitare il sito www.hendi.eu



LEGENDA DELLE ICONE UTILIZZATE NEL PRESENTE CATALOGO



Prodotto a risparmio energetico



Conforme alle norme HACCP

NEW

Nuovo prodotto



Per uso interno ed esterno



Esclusivamente ad uso interno



Esclusivamente ad uso esterno



Adatto per stufe a gas



Adatto esclusivamente per stufe a gas



Adatto per stufe elettriche



Adatto per stufe in ceramica



Adatto per stufe a induzione



Non adatto per stufe a induzione



A prova di microonde



Non a prova di microonde



A prova di lavastoviglie



Non a prova di lavastoviglie



Adatto per l'utilizzo in forno



Impilabile



Conforme al contatto con gli alimenti



Non conforme al contatto con gli alimenti



Refrigerazione



Autoassemblaggio



Resistenza alla temperatura



Intervallo di resistenza alla temperatura



Alluminio



Fusione in alluminio



Acciaio inossidabile



Acciaio inossidabile 18/0



Acciaio inossidabile 18/8



Acciaio inossidabile 18/10



Acciaio tedesco X50CrMoV15



Acciaio al carbonio



Placcato in stagno



Placcato in cromo



Placcato in nichel



Polietilene



Polietilene alta densità



Polietilene bassa densità



Polipropilene



Poliropilene espanso



Polycarbonato



Plastica ABS



Plastica POM



Poliammide



Plastica SAN



Polimero duro resistente al calore



Silicone



Plexiglas



Senza Bisphenol A



Fiberglass



Melamina



Porcellana



Non slip



Magnetico

INDICE CODICI

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
1xxxx		170328	530	199213	234	203538	137	210819	166	221426	305	225264	226
111420	398	171028	106	199220	234	203545	137	210864	167	221433	305	225448	226
144923	536	171127	106	199237	234	204825	387	211106	475	221495	142, 452	225479	260
145678	537	171301	106	199244	234	204832	387	211205	475	221570	185	225516	265
145753	537	171318	106	199251	234	204900	387	211304	475	221600	142, 452	225523	265
146002	532	171325	106	199268	234	204962	305	211403	475	221617	142, 452	225707	194
146804	532	171349	106	199275	234	205808	218	211410	472	221624	142, 452	225806	194
147108	196	171400	106	199282	234	205815	218	211427	472	221631	142, 452	225882	192
147139	197	171417	106	199299	234	205822	218	211434	473	221648	142, 452	225899	193
147207	197	171509	106	199305	234	205839	218	211441	473	221655	142, 452	225929	261
147276	196	171516	106	199312	234	205846	218	211458	472	221761	230	226001	224
147306	197	171608	401	199329	234	205853	218	211465	472	221808	500	226094	193
147801	196	171615	401	199336	234	205914	212	211472	473	221884	179	226209	281
148105	531	171622	401	199343	234	207208	217	211489	473	221891	179	226308	281
148624	538	171707	108	199350	234	207307	217	211502	475	222140	183	226315	281
148631	538	171721	107	199367	234, 277	207369	216	212028	248	222157	178	226339	281
148723	537	171738	107	199374	234, 277	207376	216	212103	247	222164	183	226346	281
148808	533	171745	107	199381	234, 277	207390	464	212127	247	222225	179, 182	226353	281
148822	533	171752	107	199398	234, 277	208007	474	212134	247	222232	179, 182	226412	280
149508	526	171783	107	199404	234, 277	208106	474	212165	246	222249	179, 182	226629	280
149522	528	171790	107	199411	234, 277	208205	474	212172	246	222256	179, 182	226636	280
149539	528	171806	108	199428	234, 277	208304	466	212189	246	222263	179, 182	226681	279
149591	527	171837	107	199435	234, 277	208335	465	215012	219	222393	181	226698	279
149614	527	171844	107	199442	234, 277	208342	465	215029	219	222546	227	226797	279
149621	526	171851	107	199459	234	208380	465	219911	266	222553	101	226827	280
150603	539	171875	107	199466	234	208533	466	219928	268	222560	101	226995	279
150801	539	171882	59, 107	199473	234	208618	464	219935	268	222614	91	227060	262
151617	539	171899	107	199480	234	208625	464	219942	267	222638	228	227077	263
152157	197, 537	171905	108	199497	234	208649	464	219959	269	222645	228	227107	279
152171	531	171929	107	199503	234	208656	467	219966	269	222652	90	227381	192
152188	537	190036	398	199510	234	208670	464	219973	264	222676	91	229026	211
152706	529	190401	398	199527	234	208687	464	219980	264	222805	243	229033	211
152805	529	193679	397	199534	234	208694	465	219997	264	222829	175	229064	210
152904	529	193716	397	199640	132, 232	208724	464	220283	278	222836	175	229200	171
154540	535	193761	397	199657	133, 233	208731	464	220290	278	222843	175	229217	171
154601	534	193938	397	199664	133, 233	209097	467	220306	277, 287	222980	493	229286	524
154618	534	193952	397	199787	234	209202	217	220795	268-269	222997	229	229293	524
154632	536-537	194300	396	199794	235	209301	217	221099	448	223468	263	229309	524
154656	536	194355	396	199978	133, 233	209424	213	221105	449	224052	180	229316	524
154663	537	194362	396	199992	133, 233	209431	215	221181	176	224328	180	229521	268-269
154687	537	195109	398			209509	205, 485	221198	183	224335	180	229828	86
154700	534	195505	398	2xxxx		209882	474	221204	448	224342	180	229835	67
154717	534	195604	398	201107	245	209899	474	221228	448	224359	180	230107	292
154878	535	195789	158	201206	245	209905	474	221280	93	224373	181	230138	500
154885	536	196007	100, 499	201435	189	209936	103, 469	221297	93	224380	181	230145	500
154908	535	198124	133, 197	201442	189	209943	103, 469	221327	183	224397	180	230213	451
154922	221	198209	129	201633	419	209981	103, 468	221334	183	224403	86	230268	492
154939	221	198223	129	201640	419	209998	103, 468	221341	183	224410	86	230299	492
154946	221	198247	130	203125	220	210000	173	221358	142, 452	224434	265	230305	492
154953	221	198254	130	203149	220	210017	173	221365	142, 452	224470	264	230312	496
154960	221	199039	131	203156	220	210031	172	221372	142, 452	224823	261	230442	510
155028	536	199046	129	203163	220	210048	172	221389	142, 452	224830	282	230459	510
170045	530	199183	234	203170	220	210086	174	221396	142, 452	224847	282	230602	450
170120	530	199190	234	203521	137	210802	166	221419	177	225165	264	230664	450

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
230688	450	232328	310	237540	492	262214	241	271254	124	281444	256, 259	405000	413
230695	450	233269	311	237557	317, 463	262801	241	271261	127	281710	254, 259	405208	413
230718	451	233290	311	237564	317, 463	263501	222	271292	458	282014	167	405307	413
231050	493	233306	313	237588	317, 463	263600	222	271308	124	282021	167	407202	321
231210	511	233320	313	237595	317, 463	263624	223	271315	126	282038	167	407400	321
231227	511	233337	313	237670	195	263655	223	271322	127	282045	167	408308	321
231234	511	233344	298	237687	195	263662	223	271339	126	282052	167	410110	413
231265	511	233351	298	237731	307	263709	223	271346	125	282076	167	421574	368
231340	496	233375	313	237762	180	263808	223	271353	319, 457	282090	170	424001	404
231753	492	233382	298	237922	90	263907	223	271360	319, 457	282113	169	424155	402
231760	522	233399	298	237977	266-267	264119	238	271407	125	282120	169	424186	402
231777	522	233412	309	238097	451	264126	238	271520	455	282151	170	424193	402
231784	522	233443	313	238103	451	264300	238	271551	319, 458	282229	167	425107	407
231791	522	233450	313	238486	277	264331	239	271568	319, 458	282236	167	425121	407
231807	164	233467	313	238837	388	264409	239	271575	459	282243	167	425138	407
231852	165	233610	310	238868	209	264607	240	271599	455	282250	167	425190	409
232019	299	233627	310	238899	291	264706	240	271773	459	282267	167	425206	443
232026	299	233634	310	238905	209	265000	245	271780	459	282359	167	425299	408
232033	303	233641	311	238912	209	265109	243	271797	459	282571	170	425336	471
232040	297	233658	311	238967	209	267219	225	273838	199	282588	170	425343	409
232057	297	233665	311	239186	205	267240	225	273845	198	282731	248	425411	408
232064	297	233672	308	239193	205	267257	225	273852	198	282748	250	425428	408
232071	297	233689	145, 308	239209	204	267264	225	273869	198	282755	248	425435	408
232118	296	233696	311	239230	204	268506	244	273876	198	282762	250	425473	407
232125	296	233702	309	239322	203	268551	244	273883	198	282779	249	425503	360
232132	296	233719	309	239346	203	268605	244	273890	198			425602	360
232149	296	233726	206	239384	201, 205	268612	244	273906	199	3xxxx		425619	348
232170	306	233733	206	239391	200	268704	244	273913	199	330005	187	425626	348
232187	306	233740	207	239414	201	268711	244	273982	207			425633	348
232194	306	233757	308	239421	200	268735	244	273999	207	4xxxx		425657	348
232491	306	233764	297	239506	243	268742	244	274101	251	400012	355	425664	348
232699	297	233788	318, 461	239551	205	270028	512	274125	471	400029	355	425671	349
232781	300	233795	318, 461	239599	243	270066	513	274149	471	400036	355	425688	348
232798	300	233825	312	239605	243	270080	512	274156	251	400043	355	425695	349
232804	300	233832	312	239681	202	270097	512	274163	251	400050	355	425701	360
232811	300	233900	315, 460	239698	202	270141	513	274224	443	400067	355	425763	407
232842	303	233917	315, 460	239711	202	270158	512	274231	144	400074	80	425787	373
232859	302	233924	315, 460	239766	202	270165	512	274255	443	400081	80	425800	360
232873	302	233931	315, 460	239773	203	270172	512	280096	164	400098	159	425831	361
232880	300	233948	304	239780	203	270196	513	280102	164	400203	368	425855	361
232897	300	233955	304	239889	204	270233	513	280126	164	401002	342	425879	361
232903	304	233962	206	240403	236	270240	513	280201	164	401101	342	425909	354
232910	304	233979	304	240410	236	270875	115	280218	164	401200	342	425916	354
232927	304	233986	304	240441	237	270882	159	280225	164	402221	327	425923	354
232965	304	233993	304	240458	237	271117	127	280294	164	402528	327	425947	354
232972	304	234730	164	240502	245	271124	127	280300	164	403716	327	425978	354
232989	304	234747	164	240601	470	271148	124	280317	164	403747	327	425985	354
232996	304	234754	164	240700	470	271155	128	280416	164	403754	327	425992	354
233009	492	234761	164	250167	253	271162	125	280423	165	404003	414	426074	357
233016	492	235829	315, 460	250174	253	271179	127	280621	165	404102	414	426081	357
233023	492	235836	315, 460	261163	241	271186	127	280690	165	404201	414	426098	357
233030	492	236574	498	261187	240	271209	124	281246	81, 504	404300	414	426197	357
233047	492	236666	500	261200	242	271216	126	281352	255, 259	404409	414	426210	357
233054	492	237519	522	261309	242	271230	125	281369	257, 259	404508	414	426227	357
233061	496	237526	522	261354	242	271247	126, 465	281376	258-259	404607	414	426234	357



codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
426241	357	427514	404	446607	364	469583	375	480106	413	505762	65	510308	112
426258	357	427538	405	446621	364	469590	375	480205	414	505779	65	510407	112
426265	357	428245	411	446706	364	469606	375	480403	414	506905	66	511503	112
426296	362	428511	369	446720	364	469613	375	480502	407	506912	66	511701	112
426319	362	428528	369	448908	365	469620	375	480519	407	507018	417	511718	113
426364	352	429006	362	449608	364	469637	375	499948	82	507117	417	511725	113
426371	352	429013	362	449615	363	469644	375			507216	417	511732	113
426418	361	429020	362	450109	366	469651	375	5xxxx		507469	417	511749	113
426425	348	429037	362	450208	366	469668	375	500040	287	507568	417	511756	113
426432	348	429044	362	450307	366	469675	375	500057	287	507711	417	512104	154
426449	348	429051	362	450406	366	469682	375	505106	66	507766	417	512135	154
426456	348	429211	362	450505	366	469699	375	505168	336	507773	417	512142	154
426463	352	429228	362	451007	367	469705	375	505175	336	507933	417	512159	154
426470	352	429419	321	451014	366	469712	375	505182	336	507964	417	512166	154
426487	352	429440	137, 321	451021	366	469729	375	505199	337	508107	321	512173	154
426494	349	429457	137, 321	451038	366	469736	375	505205	66	508206	321	512203	154
426500	360	429914	407	451045	366, 465	469743	375	505212	337	508503	31	512210	154
426517	358	430002	342	451052	367, 465	469750	375	505229	337	508510	31	512227	154
426609	360	432006	342	451106	367	469767	375	505236	337	508527	31	512234	154
426616	356	432105	342	451502	366, 465	469774	375	505243	337	508619	415	512302	154
426623	356	432129	342	451519	366, 465	469781	375	505250	337	508626	415	513002	96
426661	356	432136	342	451526	366, 465	469798	375	505267	337	508657	415	513026	169
426678	356	432143	342	451533	366, 465	469804	375	505274	338	508718	415	513033	169
426685	359	434208	342	452103	367	469811	375	505311	338	508725	415	513118	96
426692	359	436103	413	452202	367	469828	375	505328	338	508732	415	513538	97
426708	360	440001	382	452325	367	469835	375	505335	338	508787	415	513545	97
426715	359	440100	382	452400	378	470190	391	505342	338	508794	415	513552	97
426722	359	440117	383	452424	378	470206	395	505359	338	508800	415	513569	97
426746	359	440209	382	452714	367	470213	394	505366	338	508817	415	513705	67
426753	359	440216	383	453001	366	470220	394	505373	338	508824	415	513712	67
426760	356	440223	383	453100	366	470237	394	505380	336	508831	415	513729	372
426777	356	440230	382	453209	366	470244	394	505397	336	508862	418	513736	67
426784	356	440407	382	453308	366	470251	393	505410	336	508879	418	513743	67
426791	356	440490	382	453407	366	470268	393	505427	336	508909	418	513750	67
426807	360	440506	383	456514	368	470275	393	505434	336	508916	418	515006	151
426814	356	440605	382	458198	366, 465	470282	393	505441	339	508923	418	515013	151
426821	356	440711	368	460245	378	470305	395	505458	339	508930	418	515020	151
426890	362	440803	382	461167	376	470312	395	505465	339	508947	418	515037	156
426906	360	440858	382	461266	376	470367	390	505472	339	508954	418	515044	156
426968	358	440865	382	462904	378	470411	385	505489	339	509005	112	515105	116
427040	373	440872	382	463000	391	470428	385	505502	66	509104	112	515167	151
427057	373	440902	382	463109	391	470435	385	505533	287	509203	112	515174	151
427064	373	441107	368	465301	377	470442	385	505540	291	509302	112	515228	157
427071	361	441367	372	465318	377	470527	398	505557	291	509401	112	515327	157
427088	361	441466	372	465325	377	470619	390	505564	291	509418	113	515358	157
427095	361	441503	372	465332	377	470909	390	505571	291	509425	113	515365	157
427118	357	443002	94	465349	377	470930	390	505588	291	509432	113	515389	157
427125	357	444023	369	465356	377	471005	389	505656	97	509449	113	515396	157
427132	357	445815	364	465363	376	471050	389	505663	97	509456	113	515501	117
427149	357	445822	364	465370	378	471500	440	505670	97	509463	113	516102	102
427170	373	445839	364	465387	376	471524	440	505687	97	509470	113	516201	102
427231	359	445877	365	469545	375	472507	390	505724	65	509487	112	516300	102
427248	359	445907	467	469552	375	472613	388	505731	65	510001	112	516676	101
427415	405	446508	364	469569	375	475201	390	505748	65	510100	112	516683	101
427507	405	446522	364	469576	375	475904	388	505755	65	510209	112	516690	101

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
597316	427	617144	284	621301	350	629338	38	638507	118	663660	371	677223	153
597323	427	617151	284	621318	350	629345	32	638705	118	663691	370	677230	153
597507	427	617168	284	621325	350	629352	33	638903	118	663707	370	677247	153
597880	343	617175	285	621332	350	629369	38	639009	118	663745	370	677254	153
597897	343	617182	284	622100	35, 532	629376	39	639016	118	663790	371	677261	153
597910	343	617199	284	622308	35, 532	629383	39	639023	118	663844	371	677506	152
597927	343	617205	290	622407	35, 532	629390	33	640104	98	663851	371	677810	155
597934	343	617304	290	622605	35, 532	629413	33	640203	98	663868	371	677827	155
597941	343	617403	290	622704	41, 351	629505	33	640401	98	663875	371	677834	155
597958	445	617410	290	622711	41, 351	629604	33	640500	98	663882	371	678107	345
597965	445	617427	290	622728	41, 351	629802	33	640609	98	663899	371	678114	345
597972	445	617434	290	622735	41, 351	630006	99	640708	98	663929	370	678121	345
597989	445	617458	290	622742	41, 351	630105	99	640807	98	663936	370	678138	345
598016	429	617465	290	622810	41, 351	630136	99	640913	98	663950	505	678145	345
598047	66	617502	290	622827	41, 351	630204	99	640920	98	664001	379	678152	345
598214	429	617519	290	622834	41, 351	630235	99	642504	98	664018	379	678176	345
598313	429	617526	290	622841	41, 351	630402	95	642559	98	664025	379	678190	345
598412	429	617533	290	622858	41, 351	630419	95	642566	98, 249	664032	379	678213	345
598719	429	617540	290	624302	103, 468	630716	243	642603	98	664049	379	678220	345
598818	429	617557	290	625002	40	630808	99	643914	426	664056	381	678237	345
599013	429	617564	290	625057	40	630907	349	646205	99	664063	381	679005	456
599112	429	617571	290	625101	40	630914	349	646304	99	664070	380	679012	456
599198	429	617588	290	625705	40, 351	630938	349	646601	99	664100	380	679029	456
599211	429	617595	290	625804	40, 351	631102	376	647509	117	664117	380	679036	456
599327	378, 428	617700	286	626504	197	631201	376	647516	117	664124	380	679043	456
599334	428	617724	284	626825	37	631300	376	647554	117	664131	380	679050	456
599372	428	617731	286	626832	37	632802	100, 499	647561	117	664148	373	679067	456
599426	429	617816	285	626849	37	632901	100, 499	657607	107, 401	664155	369	680018	104
599440	429	617861	285	626856	37	635001	118	657621	107, 401	664162	369	680025	104
599457	429	618028	285	627600	34	635155	118	658000	108	664179	369	680032	104
599464	428	618035	286	627617	34	635209	118	658604	110, 150	664186	373	680049	104
599471	428	618042	286	627624	34	635308	118	658703	110, 150	664209	381	680056	104
599488	428	618059	286	627631	34	635407	118	658802	110, 150	664216	381	680063	104
		618066	286	627648	34	635605	118	658901	110, 150	664223	381	680070	104
6xxxx		618073	286	627655	34	635612	434	659007	110, 150	664278	381	680087	104
607015	353	618080	286	627662	34	637104	118	659014	110, 150	664308	370	680094	104
607022	353	618097	286	627679	34	637203	118	659106	110, 150	664315	373	680100	105
607039	353	618103	284	627686	34	637302	118	659205	110, 150	665121	454	680117	105
607046	353	618127	288	627716	34	637401	118	659304	110, 150	665138	454	680124	104
607060	40	618196	285	627730	34	637500	118	659403	110, 150	665145	454	680131	105
616901	290	621103	35	627747	34	637609	118	659458	110, 150	665152	454	680148	105
616918	290	621110	35	628614	36	637791	149	659465	110, 150	665169	454	680155	105
616925	290	621127	35	628621	36	637807	149	659472	110, 150	665251	372	680162	104
616932	290	621134	35	628638	36	637814	149	659502	108	665381	454	680179	105
616949	290	621158	35	628706	36	637821	149	659601	108	665503	372	680186	104
617007	89, 287	621202	350	628805	36	637838	149	659700	110, 150	665510	372	680193	104
617014	89, 287	621219	350	629109	33	637845	149	659809	110, 150	6673416	155	680216	105
617069	290	621226	350	629130	32	637852	149	663462	370	674413	155	682104	154
617076	290	621233	350	629154	32	638101	367	663479	370	676202	152	682302	154
617083	290	621240	350	629208	33	638118	434	663486	370	676509	152	682401	154
617090	290	621257	350	629253	32	638132	434	663608	371	676707	152	689608	154
617106	290	621264	350	629291	39	638149	434	663615	371	676905	152	689806	154
617113	284	621271	350	629307	33	638163	434	663622	371	677001	152	690000	85
617120	284	621288	350	629314	38	638170	434	663639	371	677209	152	691021	505
617137	284	621295	350	629321	38	638309	118	663646	371	677216	153	691038	506

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
691045	506	709870	294	764251	324	783023	411	787120	331	799413	335	801314	45
691052	506	709900	287	764268	324	783153	129, 355	787144	331	799420	335	801321	45
691069	506	710104	487	764404	323	783160	129, 355	787151	331	799437	335	801338	45
691076	506	710203	487	764411	323	783177	129, 355	787175	331	799444	335	801345	45
691083	505	710302	487	764428	323	783627	129, 355	787182	331	799451	335	801352	45
691090	505	722107	401	764435	323	784006	340	787267	331	799468	335	801406	45
691137	507	755006	146	764442	323	784013	340	794050	335	799475	335	801413	45
691144	507	755013	146	764459	323	784020	340	794067	335	799482	335	801420	45
691151	507	755020	146	764466	323	784105	340	794074	335			801437	45
691168	507	755037	146	764473	323	784112	340	794081	335	8xxxx		801444	45
691175	507	755044	146	764480	323	784129	340	794098	335	800102	50	801451	45
691380	383, 507	755051	146	764497	323	784327	346	794319	333	800119	50	801505	45
691397	383, 507	755068	146	764503	323	784334	346	794326	333	800126	50	801512	45
691403	506	755075	146	764510	323	784365	346	794333	333	800133	50	801529	45
691410	506	755082	146	764527	323	784372	346	794340	333	800140	50	801536	45
691427	506	755099	146	768761	293	784389	346	794357	333	800157	50	801543	45
691434	506	755105	146	768778	293	784396	346	794364	333	800218	50	801550	45
691441	506	755112	146	768785	293	784419	346	794395	333	800225	50	801604	46
693001	116	755143	146	768792	293	784426	346	794401	333	800232	50	801611	46
693100	116	755259	147	768808	293	784433	346	794418	333	800249	50	801628	46
693209	116	755273	147	768815	293	784730	342	794425	333	800300	50	801635	46
693216	116	755334	147	769911	293	784747	342	794432	333	800317	50	801642	46
693223	116	755341	147	774830	293	784754	342	794449	333	800324	50	801659	46
693254	116	755358	147	774847	293	784761	342	794456	333	800331	50	801666	45
693261	116	755365	147	774854	293	784778	342	794463	333	800348	50	801703	46
695708	455	755372	147	774861	293	785010	411	794470	333	800355	50	801710	46
695906	446	755389	147	774878	293	785324	346	794487	333	800409	50	801727	46
696002	445	755396	147	774885	293	785546	341	794500	329	800416	50	801734	46
696040	445	755556	148	774892	293	785553	341	794517	333	800423	50	801826	46
696064	444	755563	148	777855	293	785560	341	794524	333	800430	50	801833	46
696200	454	755570	148	778906	293	785577	341	794531	333	800447	50	801840	45
		755655	148	778913	293	785904	341	795101	329	800454	50	801857	45
7xxxx		755686	148	778920	293	786239	341	795309	329	800522	50	801864	45
700044	531	755730	148	778937	293	786307	340	795507	329	800539	50	801871	45
700051	530	755808	148	778944	293	786321	340	795705	329	800546	50	801901	276
700105	530	755815	148	781029	79	786338	340	795903	329	800553	50	801918	276
700259	437	755822	148	781302	70	786352	340	796306	329	800621	50	801925	276
707661	484	755839	148	781319	70	786369	340	796405	329	800638	50	801932	276
707753	484	759233	146	781326	70	786376	340	796603	329	800645	50	801956	276
707760	484	759240	146	781333	70	786383	340	796702	329	800652	50	801963	276
707777	485	759257	146	781340	70	786413	376	798010	329	800720	50	801970	263
707784	484	759264	146	781357	70	786420	376	798034	329	800737	50	801994	276
707814	486	759301	148	781364	70	786437	341	798164	329	801109	45	802007	147
707821	485	764015	325	781371	70	786499	341	798171	329	801116	45	802014	147
707845	484	764022	325	781388	70	787007	331	798249	329	801123	45	802021	145
707906	486	764039	325	781395	70	787014	331	798805	329	801130	45	802038	145
707944	486	764077	325	781401	70	787021	331	798904	329	801147	45	802045	145
707951	486	764084	325	781418	70-71	787038	331	799130	335	801154	45	802052	145
707968	486	764091	325	781432	326	787045	331	799147	335	801208	45	802168	46
707975	486	764138	325	781449	326	787052	331	799154	335	801215	45	802205	46
707982	486	764206	324	781456	326	787069	331	799161	335	801222	45	802212	46
707999	485	764213	324	781913	84	787076	331	799178	335	801239	45	802229	46
709801	295	764220	324	781920	84	787083	331	799383	335	801246	45	802236	46
709818	294	764237	324	783009	411	787090	331	799390	335	801253	45	802243	46
709825	294	764244	324	783016	411	787113	331	799406	335	801307	45	802328	46



codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
802335	46	806296	49	807613	51	810705	516	812402	524	817032	518	826140	63
802342	46	806302	48	807620	51	810712	516	812440	516	817094	518	826157	63
802427	46	806319	48	807637	51	810729	516	812457	516	817100	518	826164	59, 63
802434	46	806326	48	807644	51	810736	516	812464	516	817148	51	826171	63
802441	46	806333	48	807651	51	810743	516	812471	516	817155	51	826201	66
802502	46	806340	48	807705	413	810897	420	812488	516	817162	518	826300	65
802519	46	806357	48	807804	414	810910	420	812495	517	817179	518	826348	65, 442
802526	46	806395	49	808108	49, 209	810927	420	812501	515	817223	518	826355	65, 442
802533	46	806401	48	808153	49, 209	810934	421	812518	515	817247	51	826478	65, 442
802540	46	806418	48	808207	274	810958	421	812525	515	817254	51	826485	65, 442
802601	47	806425	48	808214	274	810965	423	812532	515	817261	518	826706	65
802618	47	806432	48	808221	274	810989	423	812549	515	817278	518	826713	65
802625	47	806449	48	808238	275	810996	423	812556	515	817285	518	826720	65
802632	47	806456	48	808306	275	811009	521	812563	515	817346	51	826737	65
802649	47	806494	49	808313	275	811023	521	812716	516	817353	51	826744	65
802656	47	806524	48	808405	274	811108	524	812723	516	817445	51	826751	65
804100	47, 52	806531	48	808412	274	811191	423	812730	516	817452	51	826805	64
804117	47, 52	806548	48	808429	274	811207	523	812747	516	817810	51	826812	64
804124	47, 52	806555	48	808504	320	811214	523	812754	516	817827	51	826829	64
804131	47, 52	806593	49	808511	320	811221	420	812761	516	817834	51	826836	64
804148	47, 52	806623	48	808566	320	811320	478	812853	521	817841	51	826843	64
804155	47, 52	806630	48	808573	320	811450	516	812860	521	820209	83	826850	64
804162	47, 52	806647	48	808818	273	811467	516	812938	517	820308	83	830000	26
804179	47, 52	806654	48	808825	273	811474	516	812945	517	820407	83	830048	27
805107	47, 53	806692	49	808832	273	811481	516	812969	517	820605	86	830055	27
805114	47, 53	806722	48	808849	273	811498	516	812990	489	820612	86	830154	27
805121	47, 53	806739	48	808856	273	811504	516	813096	423	820667	87	830208	26
805138	47, 53	806814	49	808863	273	811511	516	813157	421	820674	87	830253	27
805145	47, 53	806821	49	809150	47, 275	811528	516	813164	421	825518	62	830352	27
805152	47, 53	806838	49	809242	47, 275	811535	516	813171	421	825525	62	830376	27
805534	47, 276	806845	49	809259	47, 275	811542	516	813522	519	825532	62	830406	26
805541	47, 276	806852	49	809273	275	811559	516	813546	519	825549	62	830505	26
805558	47, 276	806869	49	809280	275	811634	524	813690	519	825556	62	830604	26
805572	187	806876	49	809600	391	811641	520	813829	421	825563	62	831007	26
805589	187	806913	49	809709	391	811658	520	813836	421	825570	59, 62	831205	26
805596	187	806920	49	810002	478	811665	520	813850	421	825600	62	831403	26
805619	187	806937	49	810101	478	811672	520	814154	523	825617	62	831502	26
805626	187	806944	49	810118	479	811689	520	814178	523	825624	62	831601	26
805633	187	806951	49	810125	479	811726	515	814185	523	825631	62	831700	26
805640	187	806968	49	810200	479	811733	515	814376	421	825648	62	832004	26
805657	187	806975	49	810224	478	811740	515	814390	421	825655	62	832202	26
805664	187	807019	145	810255	501	811771	515	814406	421	825662	59, 62	832400	26
806104	48	807026	144	810309	501	811818	517	814420	421	825686	64	832509	26
806111	48	807033	144	810316	501	811825	521	814437	421	825693	64	832608	26
806128	48	807057	144	810347	420	811832	521	815007	520	826003	63	832707	26
806135	48	807071	144	810361	291	811863	517	815151	523	826010	63	832806	26
806142	48	807088	144	810507	415	811887	517	815786	523	826027	63	832929	26
806159	48	807095	144	810514	489	812044	523	815793	523	826034	63	833025	26
806197	49	807118	49	810569	477	812204	489	816486	515	826041	63	833032	31, 157
806203	48	807125	49	810576	477	812259	489	816493	515	826058	63	833100	31
806210	48	807132	49	810583	504	812266	488	816509	515	826065	59, 63	833506	27
806227	48	807224	49	810606	477	812273	488	816516	515	826102	63	834206	30
806234	48	807323	49	810613	476	812280	488	816592	515	826119	63	834404	30
806241	48	807330	49	810651	476	812341	488	816998	518	826126	63	834701	30
806258	48	807606	51	810668	476	812372	488	817001	518	826133	63	834909	30

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
835104	30	841112	76	842720	72	855683	156	861196	54	862926	52	877500	502
835401	27	841129	76	842737	72	855690	156	861202	54	862933	52	877517	502
835432	27	841136	76	842744	72	855706	156	861219	54	862940	52	877524	502
835500	27	841228	77	842751	73	855713	109	861226	54	862957	52	877531	502
835531	27	841235	77	842775	59, 73	855720	109	861233	54	862964	53	877548	502
835609	27	841471	77	842799	72	855737	109	861400	54	862971	53	877814	482
835630	27	841488	77	842904	71	855744	156	861417	54	862988	53	877821	482
836002	28	841495	77	842928	72	855751	155	861424	54	862995	53	877852	483
836019	28	841501	77	842966	72	855768	88	861431	54	864098	54	877869	483
836026	28	841518	77	843000	71	855775	156	861509	54	864104	54	877876	483
836033	28	841525	77	843055	73	855782	156	861516	54	864128	54	877883	480
836040	28	841532	76	843109	71	856000	88	861523	54	864135	54	877906	481
836101	28	841549	76	843154	73	856017	88	861530	54	864142	54	877913	480
836200	28	841556	76	843390	97	856024	88	861608	54	864159	54	877920	480
836309	28	841563	76	843451	96	856031	88	861615	54	864166	54	878101	417
836408	28	841570	76	844205	69	856048	88	861622	54	864203	47, 54	878118	417
836507	28	841587	76	844212	69	856055	88	861639	54	864210	47, 54	878125	417
837108	28	841594	76	844229	69	856062	89	861707	54	864227	229	878132	417
837207	28	841600	76	844236	69	856079	88	861714	54	864234	229	878149	417
837306	28	841617	76	844250	69	856086	88	861721	54	866009	405	878408	417
837405	28	841624	76	844267	69	856109	112	861738	54	868522	54	878552	416
837603	28	841631	76	844274	69	856116	85	861820	54	868546	54	878606	417
837641	29	842003	75	844281	69	856123	67	861837	54	868553	54	878705	416
837658	29	842010	75	844298	69	856147	116	862209	52	868577	54	878712	416
837665	29	842102	71	844304	69	856154	88	862216	52	870785	60	878729	416
837672	29	842119	73	844311	69	856161	85	862223	52	870792	60	878736	416
837689	29	842171	59, 73	844328	69	856178	89	862285	53	871102	503	878743	416
837696	29	842201	71	844335	69	856185	88	862407	52	871201	512	878750	416
837719	29	842218	73	844359	94	856192	88	862414	52	871300	503	878804	416
837726	29	842256	73	844366	94	856208	89	862421	52	871324	503	878811	416
837733	29	842270	59, 73	844403	69	856215	89	862438	52	871331	503	878828	416
837740	29	842317	73	844410	71	856222	89	862476	53	871348	503	878835	416
837757	29	842355	73	844427	71	856239	89	862483	53	871546	57	878842	416
837764	29	842409	71	844434	71	856246	89	862506	52	871706	404	878859	416
837771	29	842423	72	844441	71	856253	89	862513	52	871713	404	878903	416
837788	29	842447	75	845028	74	856260	67	862520	52	871768	404	878910	416
837795	29	842454	75	845035	74	856277	81	862537	52	871775	403	878927	416
837818	29	842461	75	845042	74	856284	83	862568	53	871805	403	878934	416
837825	29	842478	59, 73	845059	74	856291	80	862575	53	871812	403	878941	416
837832	29	842485	75	845097	74	856307	83	862582	53	871829	414	878958	416
837849	29	842492	75	845127	74	856314	83	862612	52	876602	418	880005	55
837856	29	842522	72	845134	87	856321	94	862629	52	876619	418	880012	55
838105	29	842539	72	855119	109	856338	94	862636	52	877005	502	880029	55
838204	29	842546	72	855201	220, 541	856345	94	862674	53	877012	502	880036	56, 58
838303	29	842553	73	855218	220	856352	94	862681	53	877029	502	880050	56, 58
838501	29	842607	71	855492	289	856369	94	862704	52	877036	502	880067	56, 58
838600	29	842614	73	855508	109	856376	94	862711	52	877043	502	880074	56, 58
838617	29	842621	72	855539	289	856383	81	862728	52	877050	502	880104	55
839003	41	842638	72	855607	109	856406	77	862735	52	877104	502	880111	55
839010	33	842645	72	855621	289	860083	386	862766	53	877111	503	880128	55
839300	29	842652	73	855638	289	860502	386	862773	53	877173	503	880159	56, 58
839409	29	842669	72	855645	289	860526	385	862780	53	877180	503	880166	56, 58
839997	27, 194	842676	59, 73	855652	109	860533	385	862827	52	877197	503	880173	56, 58
841020	75	842706	71	855669	109	860540	385	862902	52	877203	502	880203	55
841105	76	842713	73	855676	109	860557	385	862919	53	877302	502	880210	55



codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
880227	55	880623	55, 57	881835	55	932001	528	944387	213	970621	191	975725	499
880258	57-58	880630	55, 57	881842	55	932018	528	944660	505	970638	190	975732	173
880265	57-58	880647	55, 57	881859	55	932094	528	946190	211	970652	191	975749	173
880272	57-58	880654	55, 57	890233	47, 272	932902	95	946268	211	970669	191	975756	173
880289	57-58	880661	57	890240	47, 272	932919	95	949276	298	970676	191	975770	78
880302	55	880678	57	890257	47, 272	932926	95	954775	298	970683	191	975800	173
880319	55	880685	57	890349	47, 272	932933	95	956113	298	970690	191	975855	140
880326	55	880692	57	890356	47, 272	933367	167	956403	300, 302	970720	187	975862	140
880357	57-58	880849	57			933664	213	957066	143, 453	971017	191, 226	975879	140
880364	57-58	880906	283	9xxxx		933688	451	961117	143, 453	971024	191, 226	975886	140
880371	57-58	880913	283	901915	173	934029	180	961124	143, 453	971031	191, 226	975893	140
880388	57-58	880920	283	901922	173	934159	513	961131	143, 453	971048	191, 226	976180	168
880401	55	880968	283	904206	467	934166	513	961247	213	971055	191, 226	976739	508
880418	55	880975	283	918500	165	935286	513	963234	185	971062	191	976746	509
880425	55	880982	283	919200	198	936191	296	970294	174	971079	191	976753	508
880456	57-58	881705	59	919217	198	936801	189	970300	501	975039	509	976760	508
880463	57-58	881712	59	921500	241	939949	529	970362	190	975268	188	976777	508
880470	57-58	881729	59	926574	386	939956	529	970386	191	975275	188	976784	509, 520
880487	57-58	881736	59	930618	213	941058	297	970393	191	975305	168	976791	509, 519
880524	55	881743	59	930632	213	941072	296	970508	500	975312	168	979945	499
880555	57-58	881750	59	930656	213	941461	210	970515	501	975329	168	980101	404
880562	57-58	881804	55	930830	236	943380	263	970522	500	975374	190		
880609	55, 57	881811	55	931257	167	943489	451	970607	191	975398	188		
880616	55, 57	881828	55	931561	299-300	943564	306	970614	191	975718	499		



HENDI

Tools for Chefs

HENDI UNIQ
pagine 384-385



hendi.ch

FABIAN LEHNER
#chefsforhendi