



HENDI

2022/2023 | Tools for Chefs



PENTOLE, PADELLE
E CONTENITORI
GASTRONORM



ARTICOLI
DA CUCINA



PASTICCERIA



LAVORAZIONE
DI ALIMENTI



CONFEZIONA-
MENTO
SOTTOVUOTO



COTTURA
DI ALIMENTI



FORNI



PIZZA, PASTA
& KEBAB



REFRIGERA-
ZIONE
E VETRINE



IMMAGAZZINAGGIO
E TRASPORTO



MOBILI
IN ACCIAIO



IGIENE



ARTICOLI PER
LA TAVOLA



ARTICOLI
PER BUFFET



ARTICOLI PER
BAR E BEVANDE



PREPARAZIONE
DI BEVANDE
CALDE



APPARECCHI
PER GRILL



Versione online con
prezzi attuali



CAPOCUOCO & GASTRONOMO

CARMINE DE MICHELE | #CHEFSFORHENDI



Catalogo **2022|2023**

Luglio 2022

Tutti i prezzi indicati sono prezzi di vendita consigliati senza IVA, i prezzi sono validi da luglio 2022. HENDI si riserva il diritto di modificare i prezzi secondo necessità, nessun diritto può derivare dai prezzi indicati in questo catalogo. Per informazioni sui prezzi aggiornati, consultare il nostro catalogo digitale su www.hendi.it oppure rivolgersi al proprio rivenditore.

HENDI

Le vostre esigenze - i nostri strumenti

Scegliete i migliori #toolsforchef!

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.





Tools for Chefs



Guarda il nostro
video aziendale

■ HENDI Paesi bassi

Innovatielaan 6, 6745 XW
De Klomp, Paesi bassi
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI Austria

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

■ HENDI Polonia

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

■ HENDI Grecia

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

■ HENDI Italia

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

■ HENDI Romania

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Romania
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.eu

■ HENDI Hong Kong

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI
Paesi bassi

HENDI
Italia

HENDI
Austria

HENDI
Polonia

HENDI
Grecia

HENDI
Romania



Sulla copertina della gamma HENDI 2022: Martin Kilga e Carmine de Michele.

Esperienze gastronomiche eccezio



HENDI prosegue il suo successo degli ultimi anni e si affida così al supporto di due autentici maestri in materia:

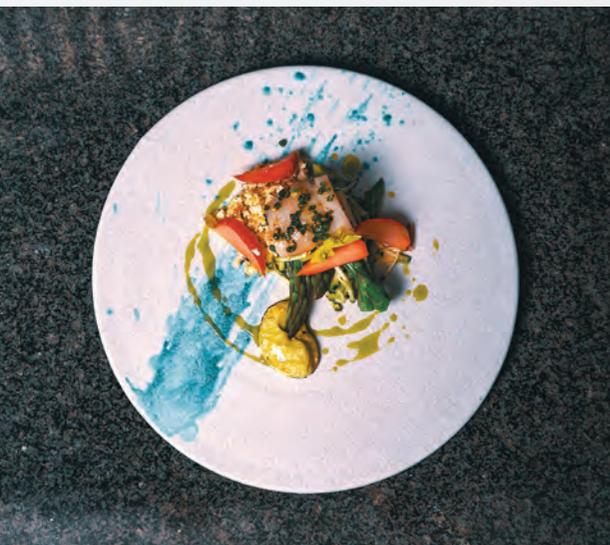
Lo chef e self-made man Martin Kilga e il campione mondiale di pizza e imprenditore innovativo Carmine de Michele.

Martin Kilga e Carmine de Michele sono due chef esclusivi per HENDI ed è proprio questo che contraddistingue la nota azienda, ossia, l'essere versatile, creativa, professionale e affidabile.

Martin Kilga ha lavorato, tra le altre cose, con Jörg Wörther e Marc Veyrat sia al Tantris di Monaco che all'Hangar 7 di Salisburgo. Nel 2016 ha inau-

gurato il „Paradoxon“ a Salisburgo e ha così creato, con immensa passione e generosità, un'azienda moderna che punta in particolare alla qualità e allo sviluppo professionale. Si è dedicato all'idea trainante di offrire agli ospiti e ai dipendenti una nuova immagine della gastronomia e della gestione aziendale e oggi è un locale pluripremiato, probabilmente uno degli indirizzi più ricercati

nali di due chef.



dell'Austria. Martin Kilga e il suo team creano esperienze di gusto e creano un luogo di piacere. Celebrano il purismo abbinando avventure culinarie a un servizio eccellente e un'atmosfera accogliente.

La carriera di Carmine de Michele ha un successo simile, ma avvenuto in circostanze diverse: Nato nel 1990 nel sud Italia, precisamente a Napoli,

ha mostrato subito talento nella preparazione di una buona pizza e nel servire la sua città natale in veste di grande ambasciatore culinario. Dopo essersi collocato diverse volte in patria e all'estero, nel 2018 ha inaugurato il ristorante „De Michele” e poco dopo ha ampliato il suo repertorio gastronomico con il „De Michele Catering” e un'ape-pizza. Questo suo spirito imprenditoriale innovativo,

unito alle eccezionali capacità culinarie, è valso a Carmine de Michele, tra le altre cose, il titolo di miglior pizzaiolo d'Austria, entrando così nel novero dei migliori pizzaioli del mondo. Con tanto amore e gentilezza, lui e il suo team fanno esattamente ciò che sanno fare meglio: donare felicità agli ospiti.

HENDI è l'unico marchio nel settore delle attrezzature per la ristorazione che collabora con il designer industriale Robert Bronwasser

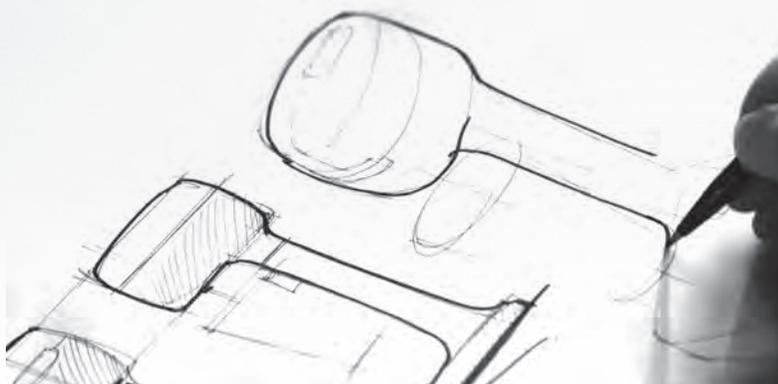
"Tutto è iniziato quando è stato chiesto a Robert Bronwasser di riprogettare il mixer HENDI. E poi di applicare il nuovo concetto a molti altri prodotti. Ha deciso di fare un ulteriore passo avanti e ha offerto un'analisi del marchio e delle sue risorse inclusa di mercato, concorrenza e utenti finali. L'obiettivo è stato quello di scoprire dove si trovavano i potenziali miglioramenti e opportunità. Ha proposto una chiara strategia di design e identità del prodotto per definire l'orientamento di tutti i prodotti HENDI esistenti e futuri".

Roel Stavorus



La collezione disegnata da Robert Bronwasser per HENDI è stata premiata con un **GIO AWARD** (Good Industrial Design Awards 2021). Il marchio di qualità GIO viene assegnato a prodotti ben progettati che soddisfano le seguenti importanti linee guida: funzionalità tecnica,

facilità d'uso, sicurezza ed ergonomia oltre a responsabilità sociale. **La collaborazione continuativa di HENDI con Robert Bronwasser si traduce in prodotti sorprendenti ed estremamente ben accolti.** Li troverete in questo catalogo, sono contrassegnati dal logo.



Presentazione delle linee Profi, Kitchen e Budget di HENDI

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. Eseguito 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. Ciononostante, la rivendicazione 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 e' disponibile anche online con nuove caratteristiche quali:

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

Ma soprattutto con **PREZZI AGGIORNATI**.
Scansiona i QR- code e usalo come segnalibro.



Scansiona ed esplora



BENVENUTO NEL CATALOGO DIGITALE HENDI

FACILE / FUNZIONALE / ECOLOGICO

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



2



3



12



17



27



30

PENTOLE, PADERE
E CONTENITORI
GASTRONORM



34



38



56



68



74



78

ARTICOLI
DA CUCINA



88



92



98



105



106



154

PASTICCERIA



110



112



114



116



119



120

LAVORAZIONE
DI ALIMENTI



126



128



129



130



130



131

CONFEZIONA-
MENTO
SOTTOVUOTO



132



136



146



151



152



158

COTTURA
DI ALIMENTI



184



187



193



195



196



197

FORNI



199



201



202



206



208



211

PIZZA, PASTA
& KEBAB



212



215



216



220



223



232

REFRIGERA-
ZIONE
E VETRINE



234



236



239



241



244



245

IMMAGAZZINAGGIO
E TRASPORTO



249



250



251



253



257



257

MOBILI
IN ACCIAIO



258



268



270



272



275



276

IGIENE



278



283



284



308



318



326

ARTICOLI PER
LA TAVOLA



330



338



343



350



356



364

ARTICOLI
PER BUFFET



371



377



379



386



388



394

ARTICOLI PER
BAR E BEVANDE



396



398



399



400



401



402

PREPARAZIONE
DI BEVANDE
CALDE



406



410



414



415



417



419

APPARECCHI
PER GRILL



La selezione di nuovi prodotti per il 2022

PENTOLE E PADELLE	ARTICOLI DA CUCINA	ARTICOLI DA CUCINA
<p>Pentole della serie Kitchen Line per carne pagina 5</p> 	<p>Mandolina per tartufo pagina 41</p> 	<p>Pinzetta con manico curvo pagina 50</p> 
ARTICOLI DA CUCINA	ARTICOLI DA CUCINA	ARTICOLI DA CUCINA
<p>Pinzette al silicone per cottura pagina 64</p> 	<p>Bilancia da cucina di precisione 10 kg pagina 74</p>  <p> RECHARGEABLE BATTERY</p>	<p>Bottiglia dosatrice antigoccia per salse pagina 83</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>
ARTICOLI DA CUCINA	ARTICOLI DA CUCINA	ARTICOLI DA CUCINA
<p>Dosatore per salse con pompa pagina 82</p> 	<p>Pistola affumicatrice - infusore di fumo a 3 velocità pagina 84</p>  <p> RECHARGEABLE BATTERY</p>	<p>Scaglie per affumicare pagina 87</p> 
LAVORAZIONE DI ALIMENTI	LAVORAZIONE DI ALIMENTI	COTTURA DI ALIMENTI
<p>Lame di ricambio per affettatrici elettriche pagina 117</p> 	<p>Pelapatate Kitchen Line pagina 118</p> 	<p>Fornello a induzione con 4 fuochi pagina 133</p> 

COTTURA DI ALIMENTI

Fornello Kitchen Line XL
pagina 134



COTTURA DI ALIMENTI

Friggitrice Profi Line con rubinetto di scarico - 10 L, 400 V
pagina 145



COTTURA DI ALIMENTI

Griglia a contatto "Panini" XL
pagina 153



COTTURA DI ALIMENTI

Cuociriso 4.2 L
pagina 169



COTTURA DI ALIMENTI

Microonde programmabile, con porta USB HENDI 3000 W, 18 L
pagina 180



PIZZA, PASTA & KEBAB

Forno da pizza compatto
pagina 198



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pala per pizza rotonda perforata
pagina 204



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pala per pizza forata con manico corto
pagina 206



PIZZA, PASTA & KEBAB

Zaino per la consegna di alimenti isolato
pagina 211



REFRIGERAZIONE E VETRINE

Celle per vino a due zone
pagina 231



IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Carrello portateglie doppio - 30 x GN 1/1
pagina 235



IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Carello portavivande nero
pagina 236



La selezione di nuovi prodotti per il 2022

IMMAGAZZINAGGIO E TRASPORTO	MOBILI IN ACCIAIO	MOBILI IN ACCIAIO
<p>Scaffale da magazzino a 5 ripiani pagina 247</p> 	<p>Tavolo da lavoro Budget Line – avvitato pagina 252</p> 	<p>Tavolo lavello singolo Budget Line – avvitato pagina 254</p> 
MOBILI IN ACCIAIO	IGIENE	IGIENE
<p>Detergente per acciaio pagina 254</p> 	<p>Lavastoviglie 50x50 – controllo elettronico pagina 260</p> 	<p>Lavastoviglie a cappotta – controllo elettronico pagina 266</p> 
IGIENE	ARTICOLI PER LA TAVOLA	ARTICOLI PER LA TAVOLA
<p>Borsa per lavanderia per carrello pagina 271</p> 	<p>Pinza per aragosta e granchio pagina 282</p> 	<p>Tagliere rettangolare in legno di ulivo pagina 283</p> 
ARTICOLI PER LA TAVOLA	ARTICOLI PER LA TAVOLA	ARTICOLI PER LA TAVOLA
<p>Portapane in legno d'ulivo pagina 283</p> 	<p>Cestini da servizio stile fast food pagina 309</p> 	<p>Caraffa a tenuta con pulsante pagina 313</p> 

ARTICOLI PER LA TAVOLA

Lattiera nera opaca con beccuccio a V
pagina 316



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Versatore a flusso continuo per olio d'oliva - 3 pezzi
pagina 318



ARTICOLI PER LA TAVOLA

Pennarelli per lavagna 1 mm
pagina 327



ARTICOLI PER BUFFET

Tostapane a nastro doppio
pagina 346



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Apribottiglie
pagina 370



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Contenitore per ingredienti 3 scomparti
pagina 374



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Centrifuga spremiagrumi
pagina 385



ARTICOLI PER BAR E BEVANDE

Frullatore milkshake - Design by Bronwasser
pagina 388



PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

Bollitore elettrico senza fili - con controllo della temperatura
pagina 399



PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

Bollitore a riempimento automatico
pagina 401



APPARECCHI PER GRILL

Griglia a gas Inferno
pagina 413



APPARECCHI PER GRILL

Riscaldatore da esterno a infrarossi Tornado
pagina 420



INDEX A-Z

A

Abbattonitori	221
Accendigas - 2 pezzi	85, 165, 337
Accessori per chafing dish.....	343
Adattatore EEP GN 1/1.....	244
Addolcitore d'acqua	275
Addolcitore per acqua automatico.....	274
Addolcitore per acqua semiautomatico.....	274
Addolcitori d'acqua	275
Addolcitori per acqua (semi) automatici	274
Affetta patate	54
Affetta pomodori	54
Affettatrice elettrica per salsicce	173
Affettatrice manuale per salsicce	173
Affettatrice Profi Line 195.....	116
Affettatrice Profi Line 220.....	116
Affettatrice Profi Line 250.....	116
Affettatrice Profi Line 300.....	116
Affettatrice Profi Line 220 red edition	117
Affettatrice Profi Line 250 red edition	117
Affettatrici Profi Line	116
Affilcoltelli.....	47
Affilcoltelli manuale.....	47
Affilatore per coltelli elettrico	47
Affumicatore	85, 165
Agitatori di ricambio per frullatore Milkshake - design by Bronwasser	389
Alzata per buffet in acciaio	354
Alzata per cestini pane GN 1/2	349
Alzate	355
Alzatina	347
Anello da incasso per induzione 800w	141
Anello impiattamento	100
Anello impiattamento e pressa quadra.....	100
Anello impiattamento e pressa rotonda.....	100
Anello per fornello a gas „Hokker“	134
Anticalcare concentrato.....	272
Apparecchi insetticida per cucine e ristoranti	276
Apparecchi insetticidi per uso interno	276
Apparecchio insetticida 300 m ²	276
Apparecchio insetticida con foglio adesivo 120 m ²	277
Apparecchio insetticida con foglio adesivo per 100 m ²	276
Apparecchio insetticida per esterno	277
Apparecchio insetticida resistente all'acqua.....	277
Apparecchio per Hotdog	173
Apparecchio insetticida ad alto voltaggio	276
Appunti per menu	324
Apribottiglie	370
Apribottiglie con portatappi.....	370
Apribottiglie da bar	371
Apribottiglie da parete.....	370
Apribottiglie foratore „Prikrit“	373
Apriscatole	61
Apriscatole sicuro	61
Armadi da tavolo da lavoro a parete - saldati	253
Armadio affumicatore elettrico	197
Armadio a parete con ante scorrevoli - saldato, profondità: 300 mm	255
Armadio passante con ante scorrevoli	257
Armadio passante con tramezza e ante scorrevoli	257
Armadi passanti con porte scorrevoli	257
Asciugamani elettrico	270
Asparagiera-pentola XL.....	7
Assortimento trucioli per affumicare - set di 9 aromi	87
Asta posacenere da pavimento.....	329
Asta spunta comande	323
Attacco a muro per sacchetti di pasticceria	97

B

Bacheca Rolltop refrigerata	351
Bacinella per carne in Melamina	232
Bagnomaria gastronorm	163
Bagno-maria Kitchen Line	163
Bagno-maria Kitchen Line con rubinetto di scarico	163
Bake- & Grill Master.....	410
Bake-Master Maxi.....	410
Bake-Master Mini	410
Bambini.....	297
Banchi pizza.....	218-219

Banco da pizza con tre porte e vetrinetta

refrigerata 380x40 L	219
Banco pizza a 2 porte 7 cassetti 280L	219
Barbecue a carbonella Patio	415
Barbecue a carbonella Resto	415
Barbecue a gas Atlanta	413
Barbecue a gas „Europa“	412
Barbecue con carbonella.....	415
Bar Caddy.....	374
Base per fornello	134
Batticarne	55
Beccucci	371
Beccuccio antigoccia	372
Beccuccio dritto - 6 pezzi	371
Beccuccio erogatore - 4 pezzi.....	372
Beccuccio erogatore - 6 pezzi.....	371
Beccuccio misuratore - 2 pezzi	372
Bicchieri	292
Bicchiere in acciaio - 12 pezzi.....	307
Bicchiere in acciaio inox per Milkshaker Mixer - Design by Bronwasser	389
Bicchiere in policarbonato per Milkshaker Mixer - Design by Bronwasser	389
Bicchiere per frullatore con lame al titanio	387
Bicchiere per frullatore senza BPA.....	387
Bidone con posacenere.....	275, 329
Bidone della spazzatura 43l	271
Bilancia	74
Bilancia ad alta precisione 3000g. con timer	74
Bilancia da 15 Kg	75
Bilancia da cucina	74
Bilancia da cucina di precisione 10 kg.....	74
Bin e supporti per posacenere	275
Bocchette - assortite	99
Bocchette da decorazione e farcitura.....	88
Bocchette - liscie	98-99
Bocchette - rigate	98-99
Bollitore a riempimento automatico	401
Bollitore elettrico-1,8 l	60, 166, 399
Bollitore elettrico 4,2 L.....	166, 399
Bollitore elettrico senza fili - con controllo della temperatura	60, 166, 399
Bollitore per bevande calde.....	400, 404
Bollitore per bevande calde - design by Bronwasser	403
Bollitore per bevande calde nero opaco - design by Bronwasser	402
Bollitore per minestre	330
Bollitore per zuppe	330
Bomboletta gas - 4 pezzi	107
Borsa per coltelli	45
Borsa per lavanderia per carrello	271
Borsa per pizza 35 cm Kitchen Line	210
Borsa per pizza 45 cm Kitchen Line	210
Borsa pizza.....	210
Bottiglia dosatrice antigoccia per salse	83
Bottiglie & bricchi dosatori.....	373
Bottiglie dosatrici.....	82
Bottiglie dosatrici - 3 pezzi	82
Box per fondi di caffè	397
Box per fondi di caffè GN.....	397
Box per fondi di caffè tipo legno	397
Box per impasto pizza.....	203
Box per ingredienti	374
Box termico Profi Line	244
Braccio per frullatore a immersione.....	121
Bricco inox multiuso	316, 397
Bricco per caffè /the	316
Bricco per latte	316
Bricco per latte nero	316, 397
Bricco per latte/panna.....	316
Bricco per olio.....	60
Bricco termico.....	315
Brocca	355
Brocca refrigerata con tubo per ghiaccio.....	355
Bruciatore	107
Bruciatore crème-brûlée	108
Bruciatore doppio - 2 pezzi.....	339
Budget Line.....	281
Bulbo a infrarossi	135

C

Caffettiera a filtro con doppia parete.....	405
Calamita per coltelli con ganci.....	47
Campana copri torta	353
Campana di vetro.....	85, 165
Campana di vetro con sfiato	85, 165
Campanello per reception	322
Cannele Bordelais.....	106
Cappa aspirante a parete.....	257
Cappello cuoco 10 pz - 10 pezzi.....	270
Cappello cuoco - carta - 100pz.....	270
Capsula per panna.....	90, 381
Capsule per soda - 10 pezzi.....	381
Caraffa.....	355
Caraffa a tenuta con pulsante	313
Caraffa graduata acciaio.....	59
Caraffa graduata implabile.....	59
Caraffa graduata polipropilene.....	59
Caraffa per latte con beccuccio a V	316
Caraffa per latte nera opaca con beccuccio a V	316, 397
Caraffa per succhi.....	355
Caraffa termica	313
Caraffa termica a pompa	314
Caraffa termica a pompa - 3L	314
Caraffa termica con contenitore interno in vetro	314
Caraffa termica con rubinetto	240
Caraffe termiche.....	315
Carburante liquido con stoppino	340
Carello portateglie - 7 x GN 1/1	234
Carello portavivande	236
Carello portavivande con 5 ripiani	237
Carello portavivande in polipropilene.....	237
Carello portavivande nero	236
Carrello	247
Carrello da sbarazzo per uso intenso	236
Carrello da servizio con 4 ripiani	237
Carrello per cestelli da lavastoviglie con manico	269
Carrello per cestelli lavastoviglie	269
Carrello per contenitori termici	241
Carrello per lavanderia.....	271
Carrello per scacchi dell' immondizia	271
Carrello portaghiaccio isolato - 110L	239
Carrello portateglie 15 X 600x400	234
Carrello portateglie 15 x GN 1/1	234
Carrello portateglie doppio - 12 x GN 1/1	235
Carrello portateglie doppio - 30 x GN 1/1	235
Carrello portateglie salvaspazio 15 x GN 1/1	235
Carrello porta tavoli	366
Carta oleata - 500 pezzi	300-301
Cartucce di gas butano	109
Cassetta da rimozione	238
Cassetto con binari - set di 2 pezzi	213
Cavatappi.....	371
Cavatappi dell'amica del cameriere	370
Cavatappi ed apribottiglie	370
Cavatappi per camerieri	370
Cavo del termostato per la padella	167
Celle per vino a due zone.....	231, 395
Centrifuga per insalata	73
Centrifuga spremiagrumi	385
Ceppo in polietilene	41
Cestelli per lavastoviglie e per sbarazzo Profi Line	268
Cestelli per posate.....	365
Cestello	73
Cestello da lavastoviglie per posate	268
Cestello da tavolo per rifiuti	323
Cestello forato.....	73
Cestello forato quadrato.....	73
Cestello per cuocere la pasta	3
Cestello per friggere.....	145
Cestello per lavastoviglie.....	268
Cestello per lavastoviglie per bicchieri	269
Cestello per lavastoviglie per tazze.....	269
Cestello per lavastoviglie per vassoi	269
Cestello per lavastoviglie per vetreria.....	268
Cestello per posateria	238, 269
Cestello rotondo per fondi di caffè	397
Cestello universale per lavastoviglie.....	268
Cestini	310, 349

Cestini con lati intrecciati.....	308	Coltello da bistecca - 6 pezzi.....	282	Coperchio per cestino roll top.....	346
Cestini da servizio stile fast food.....	309	Coltello da bistecca XL - 6 pezzi.....	282	Coperchio per seccchio con base rinforzata.....	58
Cestini del pane.....	312	Coltello da cucina.....	33	Coperchio per teglie GN.....	19, 25
Cestini del pane in carta.....	312	Coltello da intaglio.....	33	Coperchio per teglie GN con scanso per cucchiaio.....	19, 25
Cestini del pane rotondi.....	312	Coltello da ostriche.....	46	Coperchio per vasca da gelato in policarbonato.....	95
Cestini di filo metallico.....	311	Coltello da ostriche lungo.....	46	Coperchio roll top.....	352
Cestini per panetteria angolato.....	347	Coltello elettrico per kebab.....	157	Coperchio roll top GN 2/3.....	352
Cestino con borsa.....	308	Coltello elettrico per kebab - senza fili.....	157	Coperchi per padelle di stufato.....	5
Cestino con coperchio roll top.....	349	Coltello giallo - per pollame.....	42	Copertura in vetro per grill rotante per salsicce.....	172
Cestino da baguette.....	348	Coltello Kitchen Line.....	39	Copertura per macchina zucchero filato.....	162
Cestino da panetteria.....	308	Coltello levatorsoli.....	48	Coppa per gelato.....	295
Cestino da panetteria GN.....	348	Coltello lime.....	48	Coprisedia.....	368
Cestino da panetteria ovale.....	308	Coltello marrone - per carne cotta.....	42	Copritavola da bar ø80-85 cm.....	367
Cestino da posate.....	309	Coltello/paletta per dolci.....	205, 353	Copritavola da bar ø70 cm.....	367
Cestino da servizio.....	311	Coltello per decorazioni.....	49	Copri tavolo Symposium rettangolare.....	367
Cestino da servizio nero.....	311	Coltello per formaggio.....	49	Cordino da legature.....	55
Cestino da snack.....	309	Coltello per pomodori.....	44, 48-49, 375	Cordone di delimitazione.....	369
Cestino di filo metallico oblungo.....	311	Coltello per pompelmi.....	48	Countertop display freezer 90L.....	231
Cestino di filo metallico ovale.....	311	Coltello per spalmare.....	48	Cover di protezione.....	411
Cestino di filo metallico rettangolare.....	311	Coltello Profi Line.....	38	Cucchiali e mestoli Kitchen Line.....	67
Cestino di filo metallico rotondo.....	311	Coltello rosso - per carne cruda.....	42	Cucchiali e mestoli Profi Line.....	67
Cestino in carta oleata preformata - 150 pezzi.....	301	Coltello sbucciatore.....	48	Cucchiali e mestoli termoresistenti.....	344
Cestino per frutta.....	312	Coltello scanalatore.....	48	Cucchiaino per uovo - 6 pezzi.....	322
Cestino per frutta arrotondato nero.....	312	Coltello universale.....	33	Cucchiaino per uovo.....	66, 104
Cestino per frutta nero.....	312	Coltello universale - nero.....	40	Cucchiaino Bar.....	376
Cestino per pane azimo - ovale.....	310	Coltello verde - per frutta e verdura.....	43	Cucchiaino con manico attorcigliato.....	376
Cestino per pane azimo - rotondo.....	310	Coltello viola per allergie.....	43	Cucchiaino da bar.....	376
Cestino per pane GN 1/1.....	349	Combustibile per Scaldavivande.....	338-339	Cucchiaino da servizio.....	343
Cestino per pane ovale.....	310, 349	Combustibile per Scaldavivande - 3 pezzi.....	339	Cucchiaino per insalata.....	344
Cestino per pane - ovale.....	310	Contentore a bagnomaria.....	333	Cucchiaino per salsa.....	344
Cestino per pane - rettangolare.....	310	Contentore combustibile per scaldavivande - 2 pezzi.....	339	Cucchiaino per salse.....	67, 344
Cestino per pane rotondo.....	346	Contentore da tavolo.....	306	Cucchiaino per verdura.....	67
Cestino per pane - rotondo.....	310	Contentore Gastronorm 1/1.....	17, 20, 22, 25-27, 29-30, 32	Cucchiaino scanalato.....	343
Cestino per panetteria con angoli arrotondati.....	347	Contentore Gastronorm 1/2.....	20, 22, 25-27, 29	Cucchiaino tapas - 6 pezzi.....	298
Cestino per panetteria con bordo in acciaio.....	347	Contentore Gastronorm 1/3.....	17, 20, 22, 25-27, 29, 31-32	Cucchiaini per insalata.....	344
Cestino portaposate o rifiuti.....	323	Contentore Gastronorm 1/4.....	18, 21, 23, 25-27, 29, 31-32	Cucina a gas Kitchen Line a 4 o 6 fuochi.....	132
Cesto posate.....	238, 269	Contentore Gastronorm 1/6.....	18, 21, 23, 25-27, 29, 31-32	Cuociriso.....	168
Chafing dish da zuppa finitura a specchio.....	335	Contentore Gastronorm 1/9.....	18, 21, 23, 27, 29, 31-32	Cuociriso 10 L.....	169
Chafing dish elettrico Pollina.....	331	Contentore Gastronorm 2/1.....	17, 27	Cuociriso 4.2 L.....	169
Chafing dish elettrico Tellano.....	331	Contentore Gastronorm 2/3.....	17, 20, 22	Cuociriso con funzione di cottura vapore.....	168
Chafing dish elettrico Tesino.....	331	Contentore Gastronorm 2/4.....	17	Custodia per cestelli.....	365
Chafing Dishes Profi Line.....	334	Contentore Gastronorm 1/9 black polycarbonate.....	25		
Chafing dish Gastronorm 1/1.....	332-333	Contentore gastronorm 1/1 con maniglie.....	23	D	
Chafing dish GN 1/1 finitura a specchio.....	335	Contentore gastronorm 1/2 con maniglie.....	23	Decantatore.....	398
Chafing dish GN 1/2 finitura a specchio.....	335	Contentore gastronorm 1/3 con maniglie.....	23	Delta.....	291
Chafing dish GN 2/3 finitura a specchio.....	335	Contentore gastronorm 2/3 con maniglie.....	23	Detergente per acciaio.....	254, 273
Chafing dish GN 1/1 finitura satinata.....	334	Contentore Gastronorm 1/1 perforato.....	18, 21	Detergente per macchina da caffè.....	272
Chafing dish GN 1/2 finitura satinata.....	334	Contentore Gastronorm 1/2 perforato.....	18, 21	Detergente per macchine da caffè automatiche,	
Chafing dish GN 2/3 finitura satinata.....	334	Contentore Gastronorm 1/3 perforato.....	18	120 pastiglie.....	272
Chafing Dish Rolltop Gastronorm 1/1.....	336	Contentore Gastronorm 2/3 perforato.....	18, 21	Detergente per macchine per panna montata e soft ice.....	273
Chafing Dish Rolltop - rotondo.....	336	Contentore Gastronorm Budget Line con maniglie.....	23	Dischi per tagliaverdura.....	110
Chafing dish rotondo finitura satinata.....	334	Contentore gastronorm policarbonato nero.....	25	Disco di espulsione per cutter.....	111
Cilindri per manzo e maiale.....	113	Contentore Gastronorm polipropilene Profi Line.....	29	Disco forato.....	112
Cilindri per pollo.....	113	Contentore isothermico per il catering.....	242-243	Display per cestini.....	348
Cilindri per shoarma.....	113	Contentore per ingredienti.....	374	Distributore di succo 2x12L.....	357, 380
Ciocolata.....	341	Contentore per ingredienti 3 scomparti.....	374	Distributore termico a doppia parete per bevande.....	405
Ciocolatiera.....	400	Contentore per ingredienti 4 scomparti.....	374	Doccetta manuale universale per la pulizia della	
Ciotola burro o salsa - 3 pezzi.....	307	Contentore per ingredienti 6 scomparti.....	374	camera di cottura.....	197
Ciotola da insalata.....	292	Contentore per ingredienti 5 settori.....	374	Dosatore per miele.....	318
Ciotola per cucina.....	68	Contentore termico portatile.....	245	Dosatore per pasta combustibile.....	339
Ciotola per impasto con base.....	69	Contentori Gastronorm.....	16	Dosatore per salse con pompa.....	82
Ciotola per stuzzichini - 6 pezzi.....	298	Contentori Gastronorm 1/2.....	17, 30, 32	Dosatore per zucchero.....	318
Ciotola per stuzzichini Concha - 6 pezzi.....	298	Contentori Gastronorm Budget Line.....	22	Dosatori per sale e pepe.....	57
Ciotola per stuzzichini Cuadrado - 6 pezzi.....	298	Contentori Gastronorm in policarbonato bianco.....	26		
Ciotola per stuzzichini Redondo - 6 pezzi.....	298	Contentori Gastronorm in policarbonato trasparente.....	27	E	
Ciotola posacenera nera.....	328	Contentori Gastronorm Kitchen Line.....	20	Elemento per mantenimento termico negativo.....	242
Ciotola quadrata.....	359	Contentori Gastronorm Profi Line.....	17-18	Elemento riscaldante elettrico per scaldavivande.....	337
Ciotola rotonda Rustica.....	296	Contentori HACCP.....	30	Elemento riscaldante per contenitore d'acqua	
Ciotoline per zucchero / panna.....	321	Contentori termici a carica frontale.....	242	da chafing dish.....	336
Clips coperchi per contenitori Gastronorm HACCP.....	31, 33	Contentori termici catering 2x GN 1/1 200.....	241	Elemento termico per mantenimento caldo.....	242
Cofanetto per the.....	321	Contentori termici GN 1/1 catering a carica superiore.....	240	Elemento termico per mantenimento freddo.....	243
Colino.....	321, 376	Contentore per posate.....	365	Erogatore per latte - 10,5 l.....	357
Colino alla cinese.....	71	Contentori gastronorm.....	14	Erogatore per succhi.....	356-357
Colino - a maglia fine.....	72	Contrassegni - 100 pezzi.....	393	Erogatori succhi e cereali.....	356
Colino a nido d'uccello.....	56	Coperchi Gastronorm.....	19, 21, 23, 27, 159	Espositore per frutti di mare.....	355
Coltelli giapponesi.....	41	Coperchio da presentazione.....	352	Espositore roll top.....	351
Coltelli, set di 6 colori.....	44	Coperchio Gastronorm.....	19, 23, 25-26, 29, 31	Espositori e vetrinette per Buffet.....	350
Coltelli spelucchini.....	44	Coperchio Gastronorm a chiusura ermetica.....	29	Essiccatoio Kitchen Line.....	144
Coltello arriciaburro.....	48	Coperchio Gastronorm con risega per sous vide stick.....	160	Essiccatoio Profi Line.....	144
Coltello bianco - per formaggio e pane.....	43	Coperchio Gastronorm porpora.....	33	Essiccatoio Profi Line 10 teglie.....	144
Coltello blu - per pesce.....	42	Coperchio per cestelli.....	269		

F					
Fabbricatore di ghiaccio	392	Friggitrici Profi Line - 2 x 8 L	147	H	
Fabbricatore per cubetti cavi	392	Friggitrici Profi Line digitali	146	Hood dishwasher - electronic controller	262
Fabbricatore per ghiaccio in scaglie	392	Frullatore ad alta potenza	387	I	
Forma-etichette	61	Frullatore ad alta potenza senza BPA	385	Imbuto	60
Fermatovaglia - 4 pezzi	322	Frullatore ad immersione Profi Line 300		Imbuto colatore Kitchen Line	81
Fibra di vetro	363	- con regolazione della velocità	122	Imbuto colatore Profi Line	81
Fiesta	414	Frullatore ad immersione Profi Line 500		Impastatrice a spirale con vasca estraibile	201
Fiesta 600	414	- con velocità 'regolabile'	123	Impastatrice a spirale con vasca fissa	201
Fiesta 800	414	Frullatore ad immersione velocità variabile con frusta		Impastatrici a spirale	201
Filtri grasso per friggitrici - 50 pezzi	58, 267	e struttura a parete	125	Impugnatura ergonomica antiscivolo	40, 43
Filtri per caffè Ø 25cm - 1000 pezzi	398	Frullatore a immersione 250V con velocità regolabile	125	Induzione 2000W Kitchen Line	136, 140
Filtro in tessuto	71	Frullatore a immersione - design by Bronwasser	120	Induzione 3500W Kitchen Line	136, 140
Fissaggio per beccucci antigocciolo	372	Frullatore a immersione Kitchen Line	121	Induzione doppia Kitchen Line	137, 140
Flora	287	Frullatore a immersione Kitchen Line 160 - con velocità		Induzioni Kitchen Line	136
Fogli per pressa	115	variabile	121	Insaccatrice Profi Line	114
Forbice da cucina	46	Frullatore a immersione Profi Line 400 - con		Inseriti perforati Gastronorm	21
Forbice da cucina impugnatura morbida	46	velocità 'variabile'	122	Inteneritore elettrico	113
Forbice da pollame	46	Frullatore a immersione Profi Line 500 set	123	Inteneritore Profi Line	55
Forchetta da bistecca - 6 pezzi	282	Frullatore con protezione anti-rumore	386	iVide Plus Junior	161
Forchetta per lumache - 6 pezzi	282	Frullatore digitale con protezione	386	iVide Plus Sous vide ad immersione	160
Forchette per aragosta - 6 pezzi	282	Frullatore milkshake - Design by Bronwasser	388	iVide Sous vide ad immersione 2.0	159
Forchettoni da carne	343	Frullatori ad immersione Profi Line	122	K	
Forchettoni per carne	67	Frusta	68-69	Karizma	285
Formaggiera	318	Frusta a spirale	68	Kebab Gas Profi Line	156
Forma per bicchieri in ghiaccio	378	Frusta francese con manico in PP	68	Kebab grill e coltelli	156
Forma per bicchierini in ghiaccio	378	Frusta per frullatore ad immersione Profi Line 300,		Kitchen Line	280
Forma per cubetti di ghiaccio piccoli	378	400 & 500	122	Kitchen Line I 600 serie	214
Forma per cubi di ghiaccio XL	378	Frusta per frullatore a immersione 222140	121	Kitchen Line I serie 700	215
Forme in silicone	106	Frusta per frullatore a immersione mod. 221884			
Forme per ghiaccio da whisky	378	& 221891	121	L	
Forme per ghiaccio in gemme assortite	378	Frusta piana	68	Lama a grattugia	111
Fornello ad induzione 1800	141	Fruste	68	Lama antiaderente	117
Fornello ad induzione 800W	141	Frustino per dressing e padella	68	Lama di ricambio per coltelli kebab	157
Fornello ad induzione modello 2000	141	Funziona anche con contenitori GN 1/2	337	Lama per patatine fritte	54, 110
Fornello ad induzione Modello 7000	139	Funziona anche con una teglia GN fino a GN 1/2	137	Lama per tritacarne	112
Fornello ad induzione modello 3500 D	138	G		Lame di ricambio per affettatrici elettriche	117
Fornello ad induzione Modello 5000 D	139	Grande bilancia digitale	75	Lame per tagliaverdura	111
Fornello ad induzione modello 3500 D XL	138	Granitore 2x12L	380	Lampada termica cilindrica regolabile	135
Fornello ad induzione modello 3500 M	138	Grattugia	49, 52	Lampada termica conica regolabile	135
Fornello a gas 5 bruciatori con forno elettrico	133	Grattugia per formaggio elettrica	200	Lampade di ricambio per apparecchio insetticida	277
Fornello a gas 5 fuochi su vano aperto	133	Grattugia per tagliaverdura	110	Lavabo doppio con ripiano - da montare	251
Fornello a induzione con 4 fuochi	133	Grattugia quadrangolare	52	Lavagna a cavalletto	326
Fornello a induzione Wok modello 3500	138	Green Fire	406	Lavagna con cavalletto	327
Fornello a sgabello Hokker Kitchen Line	134	Green Fire con 2 bruciatori	406	Lavagna con cornice	327
Fornello a sgabello Profi Line	134	Green Fire con 3 bruciatori	407	Lavagna da parete	326
Fornello induzione ad alta potenza	133	Green Fire con 4 bruciatori	407	Lavagna da tavolo - 2 pezzi	327
Fornello Kitchen Line XL	134	Grembiule da barbeque	414	Lavagne	326
Forni a convezione da pasticceria - 600x400 mm	186	Griglia	196	Lavandino	251
Forni a convezione e forni combinati NANO		Griglia a gas Inferno	413	Lava porzionatori	93
4x 450x340mm	190-191	Griglia di contatto „Panini“ XL	153	Lavastoviglie 50x50	260
Forni a convezione e vapore digitali NANO GN-size	189	Griglia e diaframma	409	Lavastoviglie 50x50 - controllo elettronico	258
Forni a convezione e vapore manuali NANO GN-size	188	Griglia Gastronorm	196	Lavastoviglie 50x60 per vassoi e pentole, a controllo	
Forni a convezione per snack	187	Griglia Gastronorm GN 2/3	196	elettronico, con sistema di dosaggio del detersivo	
Forni Pizza compatti	198	Griglia in ghisa	408	e pompa di scarico	266
Forno a bassa temperatura	182	Griglia per cubettatura	110	Lavastoviglie a cappottina 50x50	264
Forno a convezione con umidificatore H90S	185	Griglia per forno H90 e HS90S	185	Lavastoviglie per bicchieri 40x40	260
Forno a convezione H90	184	Griglia per piastre ad induzione	8	Lavastoviglie per pasticcieri	253
Forno da pizza compatto	198	Griglia per Pizza	208	Lavello doppio con mobile - saldato	251
Forno per pizza	197	Griglie a contatto	152	Lavorazione sottovuoto Profi Line	129
Forno pizza	199	Grill a contatto „anini“	153	Legno per affumicatore	86
Forno pizza BASIC	199	Grill a contatto „Panini“	153	Little Chef griglia nera	299
Forno pizza sovrapposto 3000W	198	Grill a contatto - versione doppia	153	Little Chef Padella nera	299
Forno trivalente con grill 4x GN 2/3	183	Grill a contatto - versione doppia Rigata	153	Little Chef tegame nero	299
Frantumatore per ghiaccio	390	Grill a contatto - versione singola	152	Little Chef tegame ovale nero	299
Friggitrici Profi Line	145, 147	Grill-Master Maxi	410	M	
Friggitrici ad induzione con rubinetti di scarico - 2 x 8 l	149	Grill-Master Mini	410	Macchina da caffè	398
Friggitrici ad induzione con rubinetto di scarico	149	Grill-Master Quattro	411	Macchina da caffè americano	398
Friggitrici ad induzione con rubinetto di scarico - 8 l	149	Grill rotante per salsicce	172	Macchina per cubetti di ghiaccio - 12 kg	391
Friggitrici Kitchen Line	148	Grill rotante per salsicce - due zone	172	Macchina per cubetti di ghiaccio - Kitchen Line 15	391
Friggitrici per frittelle 12l	150	Grill rotante per salsicce - una zona	172	Macchina per il gelato	94
Friggitrici Profi Line - 8 l	147	Guanti anti taglio - 2 pezzi	46	Macchina per la pasta manuale	202
Friggitrici Profi Line con rubinetti di scarico - 2 x 8 l	147	Guanti da forno	192	Macchina per pasta elettrica	202
Friggitrici Profi Line con rubinetto di scarico		Guanti da forno, cotone - 2 pezzi	193, 416	Macchina per salsiccie	114
- 10 L, 400 V	145	Guanti da forno in cotone rinforzato - 2 pezzi	193, 416	Macchina per waffle da passeggio	154
Friggitrici Profi Line con rubinetto di scarico - 8 l	147	Guanti da forno in fibra di vetro - 2 pezzi	193, 416	Macchina sottovuoto a campana Kitchen Line	128
Friggitrici Profi Line digitale con rubinetti di scarico		Guanti da forno in pelle - 2 pezzi	193, 416	Macchina sottovuoto-confezionatrice Profi Line	128
- 2 x 8 l	146	Guanti da forno resistente al calore - 2 pezzi	193, 416	Macchina sottovuoto Kitchen Line	130
Friggitrici Profi Line digitale con rubinetto di scarico		Guanti da ostriche	46	Macchina sottovuoto Profi Line	130
- 8 l	146				

Macinapepe lucido	317	Padella per grill Titanium Professional	9	Piatto per bambini „Bear”	297
Macinapepe marrone	317	Padella per paella	7, 414	Piatto per pasta	291
Macina pepe naturale	317	Padella per paella smaltata con scomparti	13, 293	Piatto per stuzzichini Casseruola - 6 pezzi	298
Macina sale lucido	317	Padella per pesce ovale	10	Piatto per stuzzichini Huevo - 6 pezzi	298
Macinasale marrone	317	Padella per salse - senza coperchio	3	Piatto per stuzzichini Plato - 6 pezzi	298
Macinasale naturale	317	Padella Sautè - senza coperchio	3	Piatto per stuzzichini Triangolo - 6 pezzi	298
Macinini per pepe - Trasparenti	317	Padella „Sautè” - senza coperchio	5	Piatto piano	287, 289, 291-292
Macinini per sale	317	Padella smaltata	13, 293	Piatto pizza Speciale	207
Macinini sale e pepe	317	Padella Wok	10	Piatto pizza Speciale arancio	207
Madeleines	106	Padella „Wok” 3-ply - senza coperchio	13	Piatto pizza Speciale, decorato	207
Mandolina	53	Padella „Wok” Titanium Professional	9	Piatto Pizza Speciale giallo	207
Mandolina con lama a V	53	Padelle Budget Line	6	Piatto Pizza Speciale, granito	207
Mandolina per tartufo	41	Padelle classiche	11	Piatto pizza Speciale grigio	207
Marabu al carbone	87	Padelle in alluminio	10	Piatto Pizza Speciale Napli	207
Marcatori Horeca	31	Padelle in alluminio „Platinum Professional”	10	Piatto rettangolare	292
Matrice sigillante per vaschette 976722	127	Padelle in alluminio „Titanium Professional”	8-9	Piccole scaglie per affumicare	87
Mattarello	105	Padelle per salse - Senza coperchio	5	Pietra lavica	409
Mattarello in legno	105	Padelle serie rame	12, 305	Pietra lavica grossa	409
Mattarello in metallo	105	Padellino bagno maria	7, 102	Pinza da servizio	63, 345
Mattarello	102	Pala per pizza forata con manico corto	206	Pinza da servizio HACCP 250 mm	33, 63
Melamina	359	Pala per pizza quadrata	204-205	Pinza da servizio HACCP 300 mm	63
Mensola a muro doppia regolabile, con due staffe in acciaio	249	Pala per pizza rotonda	204	Pinza di servizio	345
Mensola a parete, con due staffe in acciaio	249	Pala per pizza rotonda perforata	204	Pinza per aragosta e granchio	282
Mensola da lavoro a parete con ripiani - avvitata	250	Pala per Pizza squadrata con manico corto	206	Pinza per cubetti di zucchero - 2 pezzi	321
Mensola laterale per barbecue Green Fire	408	Paletta	65	Pinza per dolci	345
Mestoli antigoccia	67	Paletta in alluminio	59	Pinza per insalata	62, 345
Mestoli e cucchiaini da servizio buffet supreme	343	Paletta in polipropilene	59	Pinza per lumache - 2 pezzi	282
Mestoli in legno	66, 104	Paletta per patate fritte	57	Pinza per noci o frutti di mare nero opaco	282
Mestolino per gelati Kitchen Line	91	Paletta per patatine	56	Pinza per spaghetti	345
Mestolino per gelati Stöckel	91	Paletta per pizza	206	Pinza per teglie	209
Mestolo	67	Paletta per torta	204, 353	Pinza per toast	174
Mestolo da cucina	66, 104	Palette „Hamburger”	65	Pinza per tostapane	174
Mestolo per brodo	343	Panca pieghevole	368	Pinza universale	64
Mestolo per gelati Stöckel	91	Passaverdura	71	Pinza universale con teflon	64
Mestolo per minestra	343	Passino	376	Pinze da servizio	62
Mezzaluna doppia per tritare	37	Pelapatate Kitchen Line	118	Pinze da servizio - 2 pezzi	62
Miniature per stuzzichini	299, 302	Pelapatate Kitchen Line 10Kg	118	Pinze da servizio curve	62
Mini-cake	106	Pelapatate Kitchen Line 5Kg	118	Pinze per cubetti di ghiaccio	376
Mini cestelli per friggere	302	Pellicola per sigillanti Pet/CPP peel 12/40	127	Pinze per pasticceria	345
Mini cestelli per friggere impilabili	303	Pennarelli a punta grossa 15 mm	327	Pinze per pasticceria	345
Mini cestelli per friggere impilabili neri	303	Pennarelli per lavagna 1 mm	327	Pinzetta con manico curvo	50
Mini padella	304	Pennarelli per lavagna 3 mm	327	Pinzetta con testa cilindrica	51
Mini padella con manico	304	Pennarelli per lavagna 6 mm	327	Pinzetta con testa squadrata	50
Mini scolapasta	305	Pennello piatto per burro e grassi	103	Pinzetta multifunzione	51
Mini secchielli	304	Pennello piatto per burro e grassi - 2 pezzi	103	Pinzetta per spinare a testa inclinata	51
Mini secchio del latte	304	Pennello piatto per burro e grassi in silicene	103	Pinzetta per spinare il pesce a testa piccola e piatta	51
Mini teglia	305	Pentola con coperchio	6	Pinzetta per spinare il pesce con testa a punta	51
Misurino	377	Pentola da stufato alta	5	Pinzette al silicene per cottura	64
Misurino	377	Pentola da stufato alta - con coperchio	4	Pinzette con testa arrotondata	50-51
Misurino	377	Pentola da zuppa per zuppiera elettrica	330	Pinzette curve	50
Misurino con anello	377	Pentola per arrosti	7	Pinzette multiuso	50
Misurino nero	377	Pentola per stufato alta - con coperchio	2	Pinzette sfalsate	50
Misurino nero con anello	377	Pentola per stufato bassa - con coperchio	2	Pirofila rotonda in porcellana	297
Mixer ad immersione 250 - con velocità fissa	122	Pentola per stufato media - con coperchio	2	Pirottino	107, 294, 307
Mixer a immersione Profi Line 400 -velocità regolabile	125	Pentole della serie Kitchen Line	4	Pistola affumicatrice - infusore di fumo a 3 velocità	84, 164
Set con rastrelliera	125	Pentole serie Profi Line	2	Planetaria	119
Mobile da lavoro a parete con ante scorrevoli - saldato	253	Percolatore	404	Polipropilene Euronorm	362
Mobili per catering pieghevoli	366	Percolatore - design by Bronwasser	403	Polvere decalcificante	272
Motore per frullatore ad immersione - velocità variabile 500W	121	Percolatore nero opaco - design by Bronwasser	402	Popcorn	162
Motore per frullatore ad immersione- velocità variabile 350W	121	Percolatori a parete singola	403	Porcellana	24, 358
Muffins	106	Pestello	375	Porcellana da forno	297
Multi dispenser	354	Piano caldo ad induzione 1000W	141	Porcellane da forno	296
O		Piano caldo ad induzione Kitchen Line	137, 337	Porta alimenti a ripiani	355
Occhiali da cipolla	37	Piantana finitura a specchio	369	Porta alimenti da servizio	355
P		Piantana finitura dorata	369	Porta bicchieri per birra	393
Padella	10	Piantana lucida con nastro retrattile	369	Porta candele	337
Padella, con rivestimento antiaderente - senza coperchio	3	Piastra	151	Portaceneri	328
Padella da party	167	Piastra grill Profi Line	151	Portaceneri con bottone rotante	328
Padella fonda smaltata	13, 293	Piastra per crepes	155	Portaceneri con coperchio - 3 pezzi	328
Padella frittura pesce Titanium Professional	9	Piastra per grill „Teppanyaki”	167	Portaceneri con raccogliitore	328
Padella per crepes	10-11	Piastra per waffle „Brussel”	155	Portaceneri e posaceneri	328
Padella per crepes Titanium Professional	9	Piastra per waffle cuore	155	Porta condimenti rettangolare	320
Padella per fritto	11	Piastra per waffle Liège	155	Porta condimenti rotondo	320
Padella per frittura	10, 12, 305	Piastra Profi Line	151	Portacucchiaini	343
Padella per frittura da induzione	8	Piattino per gelato Clown	297	Porta menu	320
Padella per frittura Titanium Professional	9	Piatti piani	285	Porta menu - 2 pezzi	323
Padella per frittura - senza coperchio	3, 5	Piatto Bark	294	Porta menu - 6 pezzi	323
		Piatto-ciotola Vanilla	294	Porta menu da tavola	323
		Piatto da minestra	289, 291	Portapane	233
		Piatto fondo	285, 287, 292	Portapane in legno d’ulivo	283
		Piatto ovale	285, 287, 289, 291	Portapatatine	303

Porta patatine	302	Scaglie grandi	87	Sous vide sistema GN 2/3	158
Portapatatine con salsiera	303	Scaglie per affumicare	87	Spargitore	318
Porta posate	320	Scaldavivande	143, 243	Spargitori per sale e pepe	319
Portaposate nero	320	Scaldavivande a 2 bruciatori	337	Spatola	64-65, 67, 102, 151
Porta posate nero	320	Scaldavivande a 3 bruciatori	337	Spatola	64
Porta scontrini - 3 pezzi	323	Scaldavivande a lampade infrarosse, 2	135	Spatola con fenditura	343
Porta tovaglioli	374	Scaldavivande Gastronorm 1/2	332	Spatola flessibile	65
Porta - tovaglioli	322	Scaldavivande per zuppa	332	Spatola flessibile, forata	65
Porta-tovaglioli nero	322	Scaldavivande - rotondo	332	Spatola per gelato con impugnatura Tritan	91
Portauovo - 6 pezzi	322	Scaldawürstel elettrico Kitchen Line 10 Litri	172	Spatola scanalata	67
Portauovo con piattino - 6 pezzi	322	Scavino per melone	48	Spazzola metallica	47
Porzionatore per gelato Kitchen Line	92	Scavino per pomodoro	48	Spazzola metallica - 2 pezzi	417
Porzionatore per gelato Stöckel	92	Schiacciapastate	70	Spazzola metallica a forma di Y	417
Porzionatore per gelato „Stöckel“	93	Schiuamaiola	343	Spazzola per bicchieri	382
Porzionatore per gelato „Stöckel“ - ovale	93	Schiuamaiola per birra - 6 pezzi	393	Spazzola per forni pizza	205
Posacenere	328	Schiuamaiola per grasso a rete fina	56	Spazzola per forno pizza	205
Posacenere da muro	329	Schiumarola	67	Spazzola per la pulizia del gruppo erogatori	396
Posate da bistecca	282	Schiuma sgrassante	253, 273	Spazzola per wok - 2 pezzi	417
Posateria per insalata	344	Scolapasta Kitchen Line	73	Spelucchino	44, 375
Portapatatine a 3 coni	303	Scolapasta Profi line	73	Spianatrici elettriche - 200	200
Prepara	388	Scolapaste	73	Spiedino per barbecue - 24 pezzi	408
Pressa caffè	396	Scola patatine	56	Spiedino per barbecue - 6 pezzi	408
Pressa caffè con molla	396	Scolatoio per patate	57	Spillatore da tavolo per birra	393
Pressa caffè regolabile	396	Secchiello per ghiaccio a doppia parete	380	Spremiagrumi	383
Pressa da tortilla	115	Secchiello per vino	379	Spremiagrumi elettrico	384
Pressa per aglio	61	Secchiello per vino EEP	379	Staffa di montaggio per sistema di lavaggio porzionatori	93
Pressa per hamburger	115	Secchi galvanizzati	306	Staffa Gastronorm	18, 21
Profi Line serie 800 Arctic	212	Secchio	58, 267	Stampo per baba`	100
R		Secchio con base rinforzata	58	Stampo per torta	100
Raccoglitore per cenere	328	Secchio con manico	306	Sterilizzatore per uova, 30 uova	270
Rack di stoccaggio con 4 ripiani	249	Secchio doppio con manico	306	Sterilizzatore UV	45, 270
Ramekin	307	Secchio per birra	393	Stuoino antiscivolo	36
Ramekin - 12 pezzi	307	Sedia da catering grigio chiaro	368	Super affettatore „V-Shape“	53
Raschiapasta - 3 pezzi	101	Sedia da catering nera	368	Supporto adattatore per pentole	7, 132
Raschiapasta - 6 pezzi	101	Segatura affumicatrice	86	Supporto multifunzione	354
Raschiapasta flessibile - 6 pezzi	101	Segnale pavimento bagnato	271	Supporto per 18 dischi da taglio	111
Raschietto	66, 104	Semi-sphere	106	Supporto per dispenser	83
Raschietto a forma di cucchiaino	66, 104	Sessola in alluminio	391	Supporto per filtri grasso friggitrice	58, 267
Raschietto per piastra metallica	417	Setacci	72	Supporto per forno H90 & H90S	185
Rastrelliera per accessori, a parete	123	Setacci a doppia rete	72	Supporto per forno trivalente con grill 4x GN 2/3	183
Rastrelliera per taglieri	34	Setaccio	72	Supporto per hotdog	83
Refrigeratori e surgelatori Profi Line	213	Setaccio conico	376	Supporto per pressacaffe	396
Refrigeratori per bevande	228, 394	Setaccio da bar	376	Supporto per sacchetti di patatine	302
Reggi cono per gelati	91	Setaccio da bar conico rivestito in PVD	376	Supporto per sacchiello	380
Reggisecchiello da tavolo	379	Setaccio per barre rivestito in PVD	376	Supporto per taco	83, 233
Reggi teglie per pizza da 14 ripiani	208	Setaccio per panificazione	105	Supporto per vassoi pieghevole	363
Rialzo per cestello per lavastoviglie	268	Set Chafing Dish	333		
Riscaldatore da esterno a infrarossi Bola	420	Set coppapasta tondi	101	T	
Riscaldatore da esterno a infrarossi Tornado	420	Set di 4 piedini per frigoriferi e congelatori	212	Tagliaformaggio	49
Riscaldatore Lounge	419	Set di coltelli da 9 pezzi	37	Tagliaformaggio morbido	49
Riscaldatore per patio	418	Set di coltelli da intaglio-6 pezzi	49	Tagliapasta	101
Riscaldatore per patio - retrattile	418	Set di decorazione fiori e petali	98	Tagliapasta a 5 ruote	101
Riscaldatore Pyramide	419	Set di decorazione per torte e dessert	99	Tagliapasta e raschiapasta	101
Roast-Master Heavy Duty	411	Set di pezzi di ricambio	88-89	Taglia salsiccia	173
Rotella per pizza	49, 209	Set di spazzole metalliche strette - 3 pezzi	417	Taglia uova - ovale	52
		Set per condimenti	319	Taglia uova - rettangolare	52
		Set per condimenti nero	320	Tagliaverdura professionale	111
		Set per olio e aceto	318	Tagliaverdura Profi Line	110
		Set roll top	353	Tagliere	36
		Set sale e pepe	297, 318	Tagliere con bordo	36
		Set sale, pepe e stuzzicadenti	297, 318	Tagliere con buco per formaggi in legno d'ulivo	283
		Sgabello per pentole	256	Tagliere con manico	36, 375
		Sgocciolatoio - 5 pezzi	382	Tagliere HACCP 600x400	34
		Sgocciolatoio Gastronorm	27	Tagliere per baguette	37
		Shaker Boston	377	Tagliere per formaggi in legno d'ulivo	283
		Shaker Boston nero	377	Tagliere pizza con manico	209
		Shaker conico per cocktail	377	Tagliere rettangolare in legno di ulivo	283
		Shaker per cocktail	377	Tagliere scanalato in legno d'ulivo	283
		Sifone per panna	88	Taglieri HACCP	33-35
		Sifone per panna Kitchen Line	89	Taglieri HACCP 450x300	34
		Sifone per panna Kitchen Line nero	89, 381	Taglieri HACCP Gastronorm 1/1	35
		Sifone per panna Profi Line	88	Taglieri HACCP Gastronorm 1/2	35-36
		Sifoni per soda	381	Taglierini flessibili HACCP - 6 pezzi	36
		Sigillatrice	127	Taglierini per pasta	48
		Sistema di pulizia automatico per forni NANO DRIVE		Taglieri per pizza	208
		e versioni BAKERY	189	Tapasmini	298
		Smaltati	292	Tappetino Bar	382
		Solido design	62	Tappetino per pressacaffe	396
		Sostenitori per pizza - 500 pezzi	209	Tappetino per pressacaffe doppio	396
		Sous-Vide sistema	158	Tappetino in silicone per cottura	103
		Sous Vide sistema GN 1/1	158	Tappi per bottiglie easy seal - 3 pezzi	373

Tappo per champagne	373	Termometro da forno.....	79	Vassoio di servizio, rotondo, antiscivolo	362
Tappo rigato - 6 pezzi	373	Termometro da frigorifero.....	80	Vassoio espositore per pasticceria	232
Tappo rigato con chiusura - 6 pezzi.....	373	Termometro da tasca	79	Vassoio gastronorm con bordo sottile.....	24, 358-359
Targhetta vietato fumare	325	Termometro digitale antiurto con sonda.....	78	Vassoio GN 1/1	359-360
Targhetta riservato	325	Termometro digitale tascabile con sonda	79	Vassoio in acciaio	361
Targhetta Riservato - 4 pezzi	325	Termometro per bistecca - 4 pezzi	79	Vassoio in melamina con stampa granito	361
Targhette numerate da tavolo	325	Termometro per schiuma di latte.....	397	Vassoio ovale.....	361
Targhette numerazione tavoli	325	Termometro per schiuma di latte.....	80	Vassoio ovale per caffè	360
Targhette per porte	324	Termometro resistente all' acqua	79	Vassoio ovale XL.....	363
Tartelette.....	106	Termosistema	163	Vassoio per baguettes.....	196
Tavolo da lavoro - da montare	250	Termosistema 1	163	Vassoio perforato	195
Tavoli da lavoro da montare.....	250	Termosistema 2	163	Vassoio rettangolare.....	359-360
Tavoli mobili con ripiano	256	Terrina da insalata	287	Vassoio termico rettangolare	350
Tavolino tondo	367	Terrina da minestra	295	Velocity ciotola inclinata	307
Tavoli sink - avvitati	251	Terrina gastronorm GN 1/1	24, 358	Versatore a flusso continuo per olio d'oliva - 3 pezzi.....	318
Tavolo da buffet.....	366-367	Terrina gastronorm GN 1/2	24, 358	Versatore lento con coperchio - 6 pezzi	371
Tavolo da buffet tondo pieghevole	368	Terrina gastronorm GN 1/3	24, 358	Vetrina armadio refrigerata, 270 litri	225
Tavolo da lavoro	250	Terrina ovale da forno	296	Vetrina calda a 3 ripiani	142
Tavolo da lavoro a parete con ripiano Budget Line		Terrina ovale Rustica.....	296	Vetrina calda a due ripiani	143
- avvitato, profondità: 600 mm	252	Terrina per brodo	294	Vetrina calda ad un ripiano	143
Tavolo da lavoro Budget Line - avvitato	252	Terrina per insalata	285, 289, 291	Vetrina da dessert rotonda 360L, Arctic.....	226
Tavolo da lavoro centrale con ripiano Budget Line		Terrina per stuzzichini Cuadrado - 6 pezzi.....	298	Vetrina da dessert rotonda, Arctic.....	226
- avvitato, profondità: 600 mm	252	Terrina per verdure	295	Vetrina da esposizione, 78 litri	225
Tavolo di carico con lavello per lavastoviglie.....	256	Terrina quadrata Rustica	296	Vetrina da esposizione, 58 litri, Arctic.....	224
tavolo di entrata lavaggio.....	267	Terrina rettangolare da forno	296	Vetrina da esposizione, 68 litri, Arctic.....	224
Tavolo di lavaggio.....	256, 267	Terrina rettangolare Rustica	296	Vetrina da esposizione, 98 litri, Arctic.....	225
Tavolo doppio lavabo con ripiano Budget Line - avvitato ..	252	Testa di Leone	294	Vetrina da esposizione congelatore 77L.....	94, 222
Tavolo lavabo singolo - saldato.....	255	Timer analogico da cucina	80	Vetrina da sushi 5x GN 1/3 Arctic	223
Tavolo lavello singolo Budget Line - avvitato,		Timer digitale da cucina	80	Vetrina per insalate da banco 67L, Arctic	222
profondità: 600 mm	254	Timer digitale per cucina.....	80	Vetrina refrigerata con 3 ripiani inclinati	227
Tavolo per buffet pieghevole.....	366	Tin Tin cocktail shaker	377	Vetrina refrigerata da banco	220, 223
Tavolo posteriore per barbecue Green Fire.....	408	Tortiera con calotta	353	Vetrina refrigerata GN 1/3 Arctic.....	220
Tavolo ripiano Budget Line	252	Tortiera girevole.....	353	Vetrina refrigerata GN 1/4 Arctic.....	220
Tavolo singolo con armadio - saldato	253	Tostapane a nastro doppio.....	175, 346	Vetrina riscaldata al quarzo a due livelli	142
Tazza.....	289, 292	Tostapane a nastro singolo.....	175	Vetrina riscaldata da banco	143
Tazza brodo	287	Tostapane con 6 pinze	174	Vetrine da dessert	223
Tazza da caffè e piattino	291	Tostapane per sandwich	174	Vetrine da esposizione refrigerate	224
Tazza da cappuccino con piattino	285	Tovaglietta di carta oleata - 500 pezzi	300	Vetrine refrigerate	226
Tazza da cappuccino e piattino	287, 289	Tritacarne 198	113	Vetrine refrigerate con 2 ripiani	227
Tazza da cappuccino con piattino	291	Tritacarne Kitchen Line 12	112	Vetrine refrigerate con accesso posteriore	226
Tazza per minestra	291	Tritacarne Kitchen Line 22	112	Vetrine refrigeratrici con insegna illuminata	229
Tazza per minestra e sottopiatto	289	Tritagliaccio 3L - elettrico.....	390	Vite senza fine	112
Tazza per zuppa	285	Trolley per alimenti	239		
Tazze placcate in rame	376	Trolley per cestelli lavastoviglie - 7 x 500 x 500 mm.....	269	W	
Tazzina.....	292	Trolley per piatti	238	Waffle	154
Tazzina da caffè con piattino	285, 287, 289	Trucili finissimi.....	87	Waffle da passeggio.....	154
Tazzina da espresso con piattino.....	285, 289, 291			Wok.....	134, 139
Tazzina da espresso e piattino.....	287				
Tegame con coperchio per carne	4	V		X	
Tegame per carne	5	Vasca da gelato in policarbonato.....	95	Xantos	412
Tegame per minestra/sugo - con coperchio	12, 293	Vasca da gelato Kitchen Line.....	95	Xenon Pro.....	415
Tegame per mitili.....	12	Vasca da gelato Profi Line	95		
Tegame per salse.....	12, 305	Vasca del ghiaccio Economic.....	379	Z	
Tegame smaltato per mitili - con coperchio	12	Vasca del ghiaccio per champagne	379	Zaino per la consegna di alimenti isolato	211
Teglia antiaderente	19, 196	Vasca del ghiaccio trasparente.....	379	Zuccheriera	321
Teglia forata GN 1/1 con 4 bordi	195	Vasca per ghiaccio	306	Zucchero filato	162
Teglia forata GN 2/3 - con 4 bordi.....	195	Vasi per dressing	358	Zuppiere	330
Teglia forata GN 1/1 siliconata con 4 bordi.....	195	Vasoio perforato	195		
Teglia Gastronorm GN 2/3	196	Vassoio da fast food medi	362		
Teglia Gastronorm Profi Line.....	19, 196	Vassoio da fast food piccoli.....	362		
Teglia Gastronorm Profi Line GN 2/1	19	Vassoio da servizio.....	360		
Teglia Gastronorm smaltata.....	194	Vassoio da servizio grandi	362		
Teglia Gastronorm smaltata	19	Vassoio da servizio poly form	362, 364		
Teglia Gastronorm smaltata GN 2/3.....	19	Vassoio da servizio wood form.....	364		
Teglia Gastronorm smaltata GN 2/3.....	194	Vassoio Granite	364		
Teglia GN 1/1 con 2 scomparti.....	333	Vassoio in acciaio.....	233		
Teglia GN 1/1 siliconata con 4 bordi	195	Vassoio in melamina	232		
Teglia in alluminio.....	232	Vassoio in polipropilene	362		
Teglia in ghisa	408	Vassoio in simil legno	364		
Teglia per carne	233	Vassoio	195		
Teglia per forno H90 e HS90S.....	185	Vassoio con piastra refrigerante Rolltop			
Teglia per pancake Olandesi.....	409	- Gastronorm 1/1	350		
Teglia per pizza	208	Vassoio da esposizione	233		
Teglia smaltata.....	411	Vassoio da esposizione in Melamina	232		
Teglie da forno®	194	Vassoio da servizio.....	295		
Teppanyaki Griglie	167	Vassoio da servizio GN 1/1.....	360		
Termometro a infrarossi.....	78	Vassoio da servizio in melaminabcon stampa tipo legno ..	361		
Termometro a infrarossi con sonda HACCP.....	78	Vassoio da servizio rotondo	360		
Termometro a sonda con Timer	79	Vassoio da servizio rubber form	363		
Termometro con sonda a risposta rapida	78	Vassoio da servizio wood form.....	364		
Termometro con sonda ripieghevole.....	78	Vassoio da servizio wood from.....	364		



PENTOLE SERIE PROFI LINE

- Ogni padella Profi Line ha di 10 anni di garanzia su materiali, costruzione ed errori di finitura. Sono esclusi dalla garanzia danni dovuti a uso improprio, incidenti e/o usura dovuti all'uso quotidiano.
- Padella lucidata con bordospesso 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.
- Tutti i coperchi sono realizzati in acciaio inossidabile da 1 mm con fori di rilascio del vapore.



Guarda il video



PENTOLA PER STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

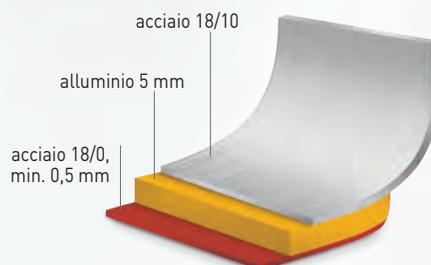
codice	liter	spessore (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	42,85
832202	6	0.7	ø200x(H)190	59,50
832400	10	0.7	ø240x(H)220	85,75
832509	16	0.7	ø280x(H)260	121,55
832608	24	0.8	ø320x(H)300	161,85
832707	37	1	ø360x(H)360	258,05
832806	50	1	ø400x(H)400	321,75
832929	70	1	ø450x(H)450	383,50
833025	95	1	ø500x(H)500	487,50

PENTOLA PER STUFATO MEDIA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
831700	23.5	1	ø360x(H)230	207,35
831007	2	0.7	ø160x(H)110	38,95
831205	4	0.7	ø200x(H)130	51,95
831403	7	0.7	ø240x(H)150	70,15
831502	10	0.7	ø280x(H)170	94,25
831601	15	0.8	ø320x(H)190	128,05

PENTOLA PER STUFATO BASSA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	38,70
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	48,05
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	64,95
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	84,45
830604	12	0.8	ø320x(H)150	116,35





833506



Guarda il video

Con gancio supplementare per sorreggerlo durante lo scolo



CESTELLO PER CUOCERE LA PASTA

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

codice	liter	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	55,85

PADELLA PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	26,65
830048	1	0.7	ø140x(H)70	23,35
830154	2	0.7	ø180x(H)80	31,15
830253	3	0.7	ø200x(H)90	40,25



830048
830055
830154
830253

PADELLA SAUTÈ - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	22,05
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	32,45



830352
830376

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Lungo manico cavo di acciaio.

codice	spessore (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	35,05
835531	0.7	ø280x(H)50	42,25
835630	0.7	ø320x(H)55	64,95



835432
835531
835630

PADELLA, CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - SENZA COPERCHIO

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

codice	spessore (mm)	mm	€
835401	0.7	ø240x(H)45	41,55
835500	0.7	ø280x(H)50	55,25
835609	0.7	ø320x(H)55	77,95



835401
835500
835609

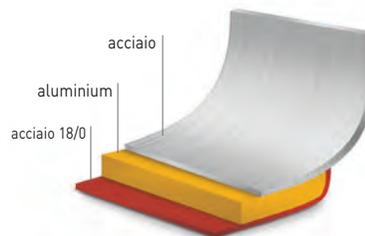


PENTOLE DELLA SERIE KITCHEN LINE

- 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.



Guarda il video



PENTOLA DA STUFATO ALTA - CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	31,15
837207	5	0.6	ø200x(H)160	42,85
837306	9	0.7	ø240x(H)200	66,00
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	81,25
837603	21	0.8	ø320x(H)270	128,05



TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	24,65
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	31,85
836309	6	0.6	ø240x(H)135	45,45
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	64,95
836507	15	0.8	ø320x(H)190	94,25



TEGAME CON COPERCHIO PER CARNE

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	23,10
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	30,25
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	43,90
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	55,85
836040	12	0.8	ø320x(H)150	81,25



COPERCHI PER PADELLE DI STUFATO

codice	mm	€
837818	ø160	6,18
837825	ø200	7,74
837832	ø240	9,43
837849	ø280	12,29
837856	ø320	16,58

PENTOLA DA STUFATO ALTA

codice	liter	mm	€
837757	2.8	ø160x(H)140	26,26
837764	5	ø200x(H)160	36,40
837771	9	ø240x(H)200	57,85
837788	13.5	ø280x(H)220	70,27
837795	21	ø320x(H)270	112,78

TEGAME PER CARNE

codice	liter	mm	€
837696	1.9	ø160x(H)95	19,76
837719	3.5	ø200x(H)115	25,42
837726	6	ø240x(H)135	37,31
837733	9.5	ø280x(H)155	53,95
837740	15	ø320x(H)190	78,98

TEGAME PER CARNE

codice	liter	mm	€
837641	1.5	ø160x(H)75	18,14
837658	2.9	ø200x(H)95	23,73
837665	4.9	ø240x(H)110	35,75
837672	7.3	ø280x(H)120	44,85
837689	12	ø320x(H)150	65,98

PADELLE PER SALSE - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	16,30
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	24,50
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	33,50

PADELLA „SAUTÉ” - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
839300	1	0.6	ø160x(H)60	16,85
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	20,75

PADELLA PER FRITTURE - SENZA COPERCHIO

- Con lungo manico in acciaio inox.

codice	spessore (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)50	25,30
838600	0.6	ø280x(H)50	31,35
838617	0.7	ø320x(H)50	44,40



NEW



NEW



838105
838204
838303



839409

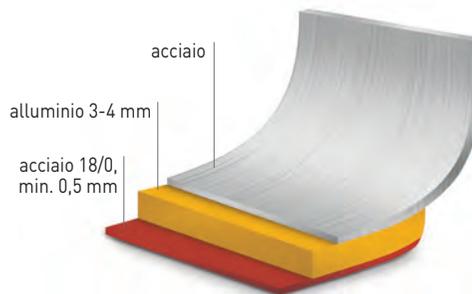


838501
838600
838617



PADELLE BUDGET LINE

- Fondo a sandwich (acciaio, alluminio e acciaio magnetico) 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.



PENTOLA CON COPERCHIO

codice	liter	spessore (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø320x(H)320	107,25
834404	36	1	ø360x(H)360	146,25
834701	50	1	ø400x(H)400	185,25
834909	71	1	ø450x(H)450	233,35
835104	98	1	ø500x(H)500	276,25

Fondo „a sandwich”



Maniglie rivettate



Maniglie che non si surriscaldano





833032

PADELLINO BAGNO MARIA

- Doppia parete, con intercapedine per l'acqua.
- Riempì il serbatoio con acqua per sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Con manico in acciaio inossidabile.

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



ASPARIGIERA-PENTOLA 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	liter	mm	€
833100	5.5	ø162x(H)280	55,25

833100



PADELLA PER PAELLA

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

codice	Adatta a cucina	mm	€
622100		ø340x(H)40	12,95
622308		ø460x(H)40	23,10
622407	Fiesta-grill a gas 146002	ø600x(H)40	50,65
622605	Fiesta-grill a gas 146804	ø800x(H)50	121,55



SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per appoggiare piccole padelle su grandi supporti.

codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,20



839997



508527



PENTOLA PER ARROSTI

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

codice	mm	€
508503	310x240x(H)50	14,95
508510	385x275x(H)60	19,85
508527	430x310x(H)60	23,10



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 260°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 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.



PADELLA PER FRITTURA DA INDUZIONE

codice	fondo (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	49,35
629253	ø220	ø290x(H)55	62,35
629345	ø230	ø320x(H)60	71,45

629154
629253
629345

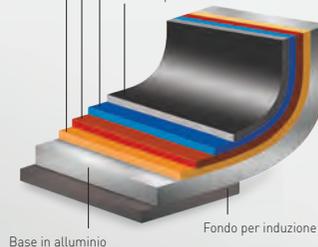


Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi e per una maggiore durata

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 lucente



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



Con robusto manico in acciaio



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	€
629130	390x260x(H)35	32,45

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.

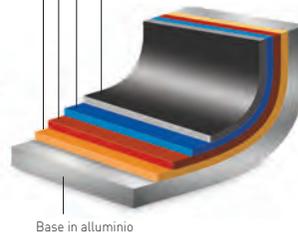


Rivestimento in vernice contro corrosione e colpi e per una maggiore durata

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 lucente



629109
629307
629390



PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x(H)55	43,25
629208	ø220	ø280x(H)55	50,05
629307	ø260	ø320x(H)55	57,85
629352	ø300	ø360x(H)55	79,25
629390	ø340	ø400x(H)55	96,85



839010

PADELLA „WOK” TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	64,95



629505

PADELLA PER FRITTURA TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x(H)85	51,35



629802

PADELLA PER GRILL TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	55,60



629604

PADELLA FRITTURA PESCE TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	58,85



629413

PADELLA PER CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

codice	fondo (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	57,15

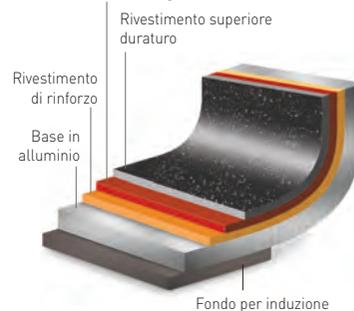


PADELLE IN ALLUMINIO

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



Lo strato medio migliora le proprietà adesive degli altri strati



627600
627624
627655

PADELLA PER FRITTURA

codice	fondo (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	19,20
627617	ø180	ø240x(H)42	24,40
627662	ø200	ø260x(H)45	27,95
627624	ø220	ø280x(H)50	32,45
627631	ø260	ø320x(H)50	41,30
627648	ø280	ø360x(H)50	50,40
627655	ø300	ø390x(H)50	63,65



627747

PADELLA WOK

codice	fondo (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	39,35
627747	ø210	ø320x(H)95	50,65



627686

PADELLA PER CREPES

codice	fondo (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	27,95
627686	ø280	ø320x(H)20	36,35



627716

PADELLA PER PESCE OVALE

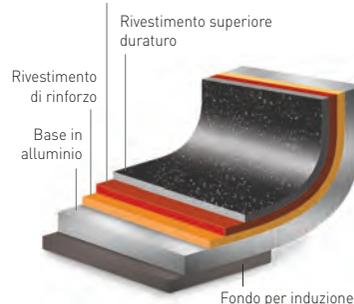
codice	fondo (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	58,85

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



Manico isolato



PADELLA

codice	fondo (mm)	mm	€
621103	ø140	ø200x(H)44	33,75
621110	ø180	ø240x(H)50	41,55
621127	ø200	ø260x(H)52	46,75
621134	ø200	ø280x(H)52	54,55
621158	ø215	ø320x(H)60	64,35

PADELLE CLASSICHE

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



PADELLA PER FRITTO

codice	fondo (mm)	mm	€
628638	ø180	ø240x(H)45	23,35
628614	ø220	ø280x(H)50	29,85
628706	ø240	ø300x(H)50	32,45
628621	ø260	ø320x(H)50	37,65

628621
628614
628638



Guarda il video



628805

PADELLA PER CREPES

codice	fondo (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	18,15

TRATTAMENTO PRIMA DELL'USO



Fase 1
Mettere alcune pelature di patata 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
Distribuire l'olio con un panno. la padella è ora pronta per la prima cottura o per essere riposta.



PADELLE SERIE RAME

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



607060



607053

PADELLA PER FRITTURA

codice	spessore (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)150	81,25

TEGAME PER SALSE

- Senza coperchio.

codice	liter	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	64,95

TEGAME PER MITILI



625002



625057



TEGAME SMALTATO PER MITILI - CON COPERCHIO

- Smaltato nero.
- Bordo in acciaio inox.

codice	max. contenuto in kg	liter	mm	€
625002	1	2.3	ø200x(H)190	16,60
625057	1.5	3	ø220x(H)200	20,15
625101	2	5	ø260x(H)210	27,95



625804



625705

TEGAME PER MINISTRA/SUGO - CON COPERCHIO

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

codice	-	liter	mm	€
625804	■ blu	0.5	ø115x(H)95	13,65
625705	■ nera	0.65	ø135x(H)110	14,95



839003

acciaio 18/8 (0.4 mm) →
 alluminio (1.5 mm) →
 acciaio 18/0 (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	€
839003	ø360x(H)90	97,50



PADELLA PER PAELLA SMALTATA CON SCOMPARTI

- La padella è divisa in più scomparti per consentire la preparazione simultanea di piatti diversi.

codice	mm	€
622759	ø430x(H)47	86,45
622766	ø430x(H)47	97,50



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	7,95
622827	ø170x(H)40	8,65
622834	ø185x(H)43	9,75
622841	ø205x(H)57	10,45
622858	ø245x(H)70	11,25

PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622704	ø100x(H)20	6,95
622711	ø120x(H)25	7,55
622728	ø150x(H)27	8,40
622735	ø200x(H)36	10,35
622742	ø240x(H)40	11,65





CONTENITORI GASTRONORM



CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE

CONTENITORI GASTRONORM BUDGET LINE

CONTENITORI GASTRONORM TRITAN FREE

CONTENITORI GASTRONORM IN GRILAMID PER TEMPERATURE ELEVATE

ADATTO PER:

Forni a convezione	✓	✓	✓		
Bagno maria	✓	✓	✓		✓
Chafing dishes	✓	✓	✓		✓
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° / 90°C	-40°C / 150°C
Impilabile	✓	✓	✓	✓	✓

COSTRUZIONE:

Fatto in	acciaio inossidabile 18/10	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	tritan	grilamid
Spessore (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7		2-2,9
Altezze disponibili (mm)	20 fino a 200	20 fino a 200	20 fino a 200	65 fino a 200	65 fino a 150

ACCESSORI:

Contenitore forato	✓	✓			
Coperchi	✓	✓	✓	✓	✓
Coperchi con guarnizione in silicone		✓	✓		
Coperchi con scanco per cucchiaio	✓	✓			
Sgocciolatoio				✓	
Barra di adattamento per GN	✓	✓	✓		

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:

Facile da pulire	✓	✓	✓	✓	✓
Misura gastronorm impressa		✓		✓	✓
Con scala graduata					✓
Non assorbe odori o sapori	✓	✓	✓	✓	✓

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

- Eccellente resistenza alla corrosione (resistenza al sale e all'acido)
- Raggio contenuto per massimale capacità
- Molto resistente e duraturo

Angoli rinforzati per aggiungere robustezza

- Resistente alla corrosione se utilizzata correttamente

Resistente alla corrosione se usato correttamente

Senza Bisfenolo A

- Alta resistenza agli impatti, molto solido
- Trasparente cristallino

Utilizzabile per bagno maria e chafing dishes

- Stabile in acqua bollente, sterilizzabile con vapore a 134°C > 200 cicli
- Alta resistenza agli impatti, molto duraturo



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRASPARENTE



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO



CONTENITORI GASTRONORM IN POLIPROPILENE



CONTENITORI DI STOCCAGGIO HACCP



CONTENITORI GASTRONORM IN PORCELLANA

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



CONTENITORI GASTRONORM

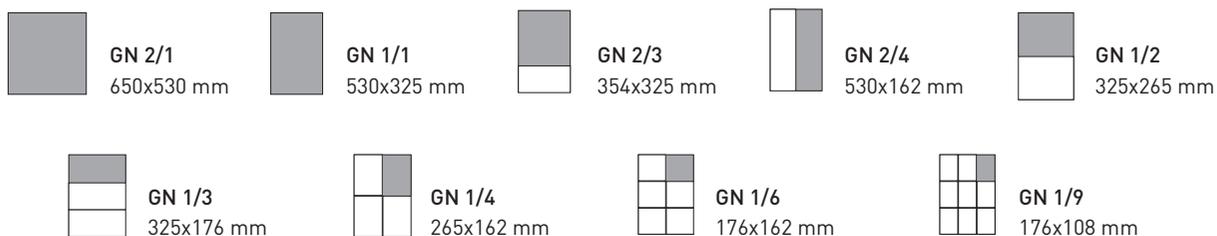
- Design dei contenitori da dimensioni standard utilizzati nell'industria alimentare, determinati dalla norma PN-EN 631-1:1996.
- La standardizzazione delle dimensioni dei contenitori ne facilita l'utilizzo in varie attrezzature da cucina progettate -in base a queste dimensioni, ad es. in forni, contenitori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



Altezza (mm)



DIMENSIONE DEI CONTENITORI GN:



CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

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



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



CONTENITORE GASTRONORM 2/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	168,35
801116	43	0.8	150	146,25
801123	30	0.8	100	112,45
801130	19	0.8	65	94,25
801147	11	0.8	40	80,55
801154	5.5	0.8	20	77,35



801222

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	90,35
801215	21	0.8	150	77,35
801222	14	0.8	100	57,85
801239	9	0.8	65	42,85
801246	5	0.8	40	38,35
801253	2.5	0.8	20	33,15



801314

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	74,75
801314	13	0.8	150	61,75
801321	9	0.7	100	40,00
801338	5.5	0.7	65	29,60
801345	3	0.7	40	27,00
801352	1.5	0.7	20	24,05



801666

CONTENITORE GASTRONORM 2/4

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	61,75
801666	5.8	0.7	100	45,45
801857	4	0.7	65	32,45
801864	2.5	0.7	40	27,65
801871	1.2	0.7	20	20,50



801420

CONTENITORI GASTRONORM 1/2

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	57,85
801413	9.5	0.7	150	44,15
801420	6.5	0.7	100	30,55
801437	4	0.7	65	24,65
801444	2	0.7	40	21,80
801451	1	0.7	20	17,90



801529

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	48,05
801512	5.7	0.7	150	35,05
801529	4	0.7	100	25,05
801536	2.5	0.7	65	20,50
801543	1.5	0.7	40	16,85
801550	0.8	0.7	20	14,65



801628

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	38,35
801611	4	0.7	150	29,85
801628	2.8	0.7	100	22,05
801635	1.8	0.7	65	17,90
801642	1.7	0.7	40	15,95
801659	0.9	0.7	20	12,70



801727

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	38,70
801710	2.4	0.8	150	24,65
801727	1.6	0.7	100	17,90
801734	1	0.7	65	14,25



801826

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	18,15
801833	0.6	0.7	65	12,95

CONTENITORI GASTRONORM PROFI LINE

802229

CONTENITORE GASTRONORM 1/1 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato.

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802205	28	0.8	200	103,95
802212	21	0.8	150	87,05
802229	14	0.8	100	60,45



802328

CONTENITORE GASTRONORM 2/3 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato.

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	44,85



802427

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato.

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	33,50



802236

- Fondo forato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802236	9	0.8	65	44,85
802243	5	0.8	40	40,95
802168	2.5	0.8	20	35,05



802328

- Fondo forato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802335	5.5	0.7	65	31,85
802342	3	0.7	40	27,95



802427

- Fondo forato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802434	4	0.7	65	25,70
802441	2	0.7	40	22,75



802526

CONTENITORE GASTRONORM 1/3 PERFORATO

- Adatti per coperchi Gastronorm in polycarbonato.

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	53,95
802519	5.7	0.7	150	39,65
802526	4	0.7	100	27,65



802533

- Fondo forato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
802533	2.5	0.7	65	20,75
802540	1.2	0.7	40	17,25



808153

808108

STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di Bagnomaria e Chafing Dish.

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x25	6,05
808153	GN 1/1	532x25	6,45

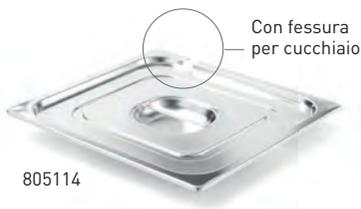


804100

COPERCHIO PER TEGLE GN

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	33,75
804117	0.7	GN 2/3	354x325	22,05
804179	0.8	GN 2/4	530x162	21,80
804124	0.7	GN 1/2	265x325	18,15
804131	0.7	GN 1/3	325x176	13,35
804148	0.7	GN 1/4	265x162	11,05
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,80
804162	0.7	GN 1/9	176x108	7,75



805114

COPERCHIO PER TEGLE GN CON SCANSO PER CUCCHIAIO

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	15,30
805107	0.7	GN 1/1	530x325	35,75
805114	0.7	GN 2/3	354x325	24,40
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,85
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,70
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,75



802601

COPERCHIO GASTRONORM

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

codice	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	74,75
802618	GN 2/3	354x325	53,95
802625	GN 1/2	265x325	48,75
802632	GN 1/3	325x176	38,35
802649	GN 1/4	265x162	31,85
802656	GN 1/6	176x162	30,55



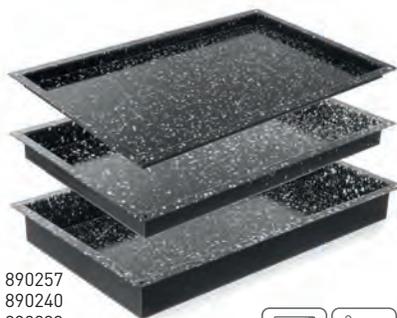
864203

COPERCHI GASTRONORM

- Senza aperture.

- Adatti per contenitori Gastronorm Profi Line in acciaio inox

codice	adatto a	GN	mm	€
864210	222645	GN 1/2	265x325	19,45
864203	222645	GN 1/1	530x325	24,65
864234	222997	GN 1/2	265x325	18,15
864227	222997	GN 1/1	530x325	23,35



890257
890240
890233

TEGLIA GASTRONORM SMALTATA

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



890356
890349

TEGLIA GASTRONORM SMALTATA GN 2/3

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



805558
805541
805534

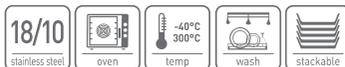


TEGLIA ANTIADERENTE

codice	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	51,35
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	58,45
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	64,35



809259
809242



TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

codice	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	32,85
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	38,95



809150



TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

codice	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	79,95



CONTENITORI GASTRONORM KITCHEN LINE

- Molto resistente grazie agli spigoli rinforzati. Misura GN impressa.
- Angoli arrotondati, facile da pulire.
- Compatibili con i forni a convezione, refrigeratori, bagno Maria e chafing dish.



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 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



806142

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806159	28	0.7	200	41,30
806142	21	0.7	150	34,80
806135	14	0.6	100	23,55
806128	9	0.6	65	17,70
806111	5	0.6	40	15,65
806104	2.5	0.6	20	12,05



806241

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	34,85
806241	13	0.7	150	26,45
806234	9	0.6	100	19,05
806227	5.5	0.6	65	15,35
806210	3	0.6	40	13,35
806203	1.3	0.6	20	11,65



806340

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806357	12.5	0.7	200	27,00
806340	9.5	0.7	150	21,30
806333	6.5	0.6	100	16,85
806326	4	0.6	65	11,25
806319	2	0.6	40	10,25
806302	1	0.6	20	8,00



806449

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806456	7.8	0.7	200	20,30
806449	5.7	0.7	150	17,15
806432	4	0.6	100	12,60
806425	2.5	0.6	65	8,95
806418	1.5	0.6	40	7,85
806401	0.6	0.6	20	5,90



806548

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	16,45
806548	4	0.7	150	14,25
806531	2.8	0.6	100	9,75
806524	1.8	0.6	65	7,85



806647

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	14,00
806647	2.4	0.7	150	11,25
806630	1.6	0.6	100	7,85
806623	1	0.6	65	7,35



806739

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
806739	1	0.7	100	7,50
806722	0.6	0.6	65	4,75



807132

CONTENITORE GASTRONORM 1/1 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807132	13.2	0.6	100	23,75
807125	8.6	0.6	65	20,55
807118	5.3	0.6	40	18,65



807224

CONTENITORE GASTRONORM 2/3 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807224	5	0.6	65	17,40



806197

INSERTI PERFORATI GASTRONORM

codice	GN	€
806296	GN 2/3	15,75
806197	GN 1/1	17,10
806395	GN 1/2	11,00
806494	GN 1/3	9,25
806593	GN 1/4	8,15
806692	GN 1/6	5,80



807118

- Fondo forato

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807132	13.2	0.6	100	23,75
807125	8.6	0.6	65	20,55
807118	5.3	0.6	40	18,65



807330

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 PERFORATO

codice	liter	spessore (mm)	H (mm)	€
807330	5.6	0.6	100	17,10
807323	3.6	0.6	65	12,95



808153

808108

STAFFA GASTRONORM

- Traversini a misura GN per sistemi di Bagnomaria e Chafing Dish.

codice	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x25	6,05
808153	GN 1/1	532x25	6,45



806845

COPERCHI GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	16,05
806821	0.7	GN 2/3	354x325	12,20
806838	0.7	GN 1/2	265x325	10,25
806845	0.7	GN 1/3	325x176	7,15
806852	0.7	GN 1/4	265x162	5,80
806869	0.7	GN 1/6	176x162	4,05
806876	0.7	GN 1/9	176x108	3,25



806968

COPERCHI GASTRONORM

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	16,70
806920	0.7	GN 2/3	354x325	11,55
806937	0.7	GN 1/2	265x325	10,85
806944	0.7	GN 1/3	325x176	7,75
806951	0.7	GN 1/4	265x162	6,50
806968	0.7	GN 1/6	176x162	4,50
806975	0.7	GN 1/9	176x108	3,90

Barra adattatrice per l'inserimento di piccoli contenitori GN, per bagnomaria, scaldavivande, ecc





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 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



800133



800232

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
800157	28	200	35,70
800140	21	150	31,40
800133	14	100	21,40
800126	9	65	14,25
800119	5	40	12,80
800102	2.5	20	11,05

CONTENITORE GASTRONORM 2/3

codice	liter	H (mm)	€
800249	13	150	25,35
800232	9	100	18,15
800225	5.5	65	12,15
800218	3	40	10,35



800331



800430

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
800355	12.5	200	22,05
800348	9.5	150	19,20
800331	6.5	100	13,60
800324	4	65	8,80
800317	2	40	7,55
800300	1	20	6,00

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
800454	7.8	200	17,50
800447	5.7	150	14,65
800430	4	100	10,45
800423	2.5	65	7,20
800416	1.5	40	6,45
800409	0.6	20	5,25



800539

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
800553	5.5	200	14,75
800546	4	150	13,35
800539	2.8	100	8,85
800522	1.8	65	6,20



800638

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
800652	3.4	200	13,80
800645	2.4	150	9,70
800638	1.6	100	6,95
800621	1	65	4,80



800737

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
800737	1	100	5,85
800720	0.6	65	4,05



807606

COPERCHIO GASTRONORM

- Con bordo in silicone a tenuta d'aria.
- Dotati di valvola consentono il trasporto ed il mantenimento sicuro delle vivande.

codice	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	42,25
807613	GN 2/3	354x325	36,34
807620	GN 1/2	265x325	27,24
807637	GN 1/3	325x176	20,74
807651	GN 1/6	176x162	12,94
807644	GN 1/4	265x162	17,88

CONTENITORE GASTRONORM BUDGET LINE CON MANIGLIE



817148

CONTENITORE GASTRONORM 1/1 CON MANIGLIE

codice	liter	H (mm)	€
817155	28	200	38,50
817148	21	150	33,35



817247

CONTENITORE GASTRONORM 2/3 CON MANIGLIE

codice	liter	H (mm)	€
817254	17	200	32,85
817247	13	150	27,90



817810

COPERCHI GASTRONORM

codice	GN	mm	€
817841	GN 1/3	325x176	6,20
817810	GN 1/1	530x325	16,05
817827	GN 2/3	354x325	12,20
817834	GN 1/2	325x265	9,05



817346

CONTENITORE GASTRONORM 1/2 CON MANIGLIE

codice	liter	H (mm)	€
817353	12.5	200	25,10
817346	9.5	150	21,45



817445

CONTENITORE GASTRONORM 1/3 CON MANIGLIE

codice	liter	H (mm)	€
817452	7.8	200	19,85
817445	5.7	150	17,50





PORCELLANA

- Porcellana speciale, tra le piu' dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Ad alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



783009

TERRINA GASTRONORM GN 1/1

codice	-	ordine unitario	mm	€
783009	GN 1/1	3	530x325x(H)65	90,35



783016

TERRINA GASTRONORM GN 1/2

codice	-	ordine unitario	mm	€
783016	GN 1/2	6	325x265x(H)65	35,45



783023

TERRINA GASTRONORM GN 1/3

codice	-	ordine unitario	mm	€
783023	GN 1/3	8	325x176x(H)65	21,80



566008

566015

VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

codice	-	mm	€
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	7,50
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	11,40
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	12,40
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	16,25
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	18,55
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	24,65

CONTENITORE GASTRONORM POLICARBONATO NERO

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



Per l'uso a temperature tra -40 °C / 110 °C

Graduate

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



862209



862421



862513

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
862216	21	150	32,45
862223	14	100	29,25
862209	9	65	22,75

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
862407	12.5	200	21,15
862414	9.5	150	18,15
862421	6.5	100	12,95
862438	4	65	11,40

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
862506	7.8	200	16,60
862513	5.7	150	13,35
862520	4	100	10,75
862537	2.5	65	8,45



862629



862711



862827

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
862612	4	150	11,05
862629	2.8	100	9,45
862636	1.8	65	7,50

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
862704	3.4	200	9,75
862711	2.4	150	8,45
862728	1.6	100	6,85
862735	1	65	6,20

CONTENITORE GASTRONORM 1/9 BLACK POLYCARBONATE

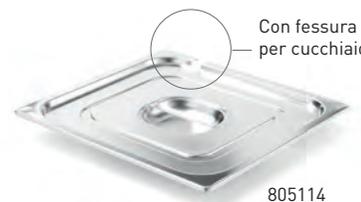
codice	liter	H (mm)	€
862827	1	100	6,05



862902



804100



Con fessura per cucchiaino

805114

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	16,25
862926	GN 1/2	325x265	8,80
862933	GN 1/3	325x176	6,85
862940	GN 1/4	265x162	6,20
862957	GN 1/6	176x162	5,85

COPERCHIO PER TEGLIE GN

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	33,75
804117	0.7	GN 2/3	354x325	22,05
804179	0.8	GN 2/4	530x162	21,80
804124	0.7	GN 1/2	265x325	18,15
804131	0.7	GN 1/3	325x176	13,35
804148	0.7	GN 1/4	265x162	11,05
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,80
804162	0.7	GN 1/9	176x108	7,75

COPERCHIO PER TEGLIE GN CON SCANSO PER CUCCHIAIO

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

codice	spessore (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	15,30
805107	0.7	GN 1/1	530x325	35,75
805114	0.7	GN 2/3	354x325	24,40
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,85
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,70
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,75



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO BIANCO

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



Per l'uso a temperature
tra -40 °C / 110 °C

Graduate



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



862285

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
862285	9	65	22,75



862476

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
862483	4	65	11,40
862476	6.5	100	12,95



862575

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
862568	5.7	150	13,35
862575	4	100	10,75
862582	2.5	65	8,45



862674

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
862674	2.8	100	9,45
862681	1.8	65	7,50



862773

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
862766	2.4	150	8,45
862773	1.6	100	6,85
862780	1	65	6,20



862964

COPERCHIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	16,25
862964	GN 1/2	265x325	8,80
862971	GN 1/3	325x176	6,85
862988	GN 1/4	265x162	6,20
862995	GN 1/6	176x162	5,85

CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO TRASPARENTE



- Contenitori professionali di alta qualità in policarbonato trasparente inodore ed insapore.
- Resistente alla temperatura da -40 °C a 110 °C.



CONTENITORE GASTRONORM 2/1

codice	liter	H (mm)	€
861196	58	200	71,45

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



861202



861424



861523

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
861202	28	200	38,35
861219	21	150	28,55
861226	14	100	25,35
861233	9	65	19,45

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
861400	12.5	200	19,45
861417	9.5	150	16,25
861424	6.5	100	12,35
861431	4	65	10,75

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
861509	7.8	200	15,55
861516	5.7	150	12,70
861523	4	100	10,10
861530	2.5	65	8,15



861622



861721



861820

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
861608	5.5	200	14,00
861615	4	150	10,35
861622	2.8	100	9,05
861639	1.8	65	7,15

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
861707	3.4	200	9,45
861714	2.4	150	7,75
861721	1.6	100	6,45
861738	1	65	5,85

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
861820	1	100	5,80
861837	0.6	65	5,15



864104

COPERCHI GASTRONORM

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

codice	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	42,25
864104	GN 1/1	530x325	15,55
864128	GN 1/2	265x325	8,45
864135	GN 1/3	325x176	6,30
864142	GN 1/4	265x162	5,85
864159	GN 1/6	176x162	5,55
864166	GN 1/9	176x108	3,85



868522

SGOCCIOLATOIO GASTRONORM

codice	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	11,65
868546	GN 1/2	265x206	7,50
868553	GN 1/3	266x116	3,45
868577	GN 1/6	118x106	2,30



864203

COPERCHI GASTRONORM

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

codice	adatto a	GN	mm	€
864210	222645	GN 1/2	265x325	19,45
864203	222645	GN 1/1	530x325	24,65
864234	222997	GN 1/2	265x325	18,15
864227	222997	GN 1/1	530x325	23,35



Sempre aggiornato!

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

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

Ma soprattutto con **PREZZI AGGIORNATI**.
Scansiona i QR- code e usalo come segnalibro.



Scansiona ed esplora



BENVENUTO NEL CATALOGO DIGITALE HENDI

FACILE / FUNZIONALE / ECOLOGICO

+ NAVIGARE E' FACILE



+ CLICCA IL SEGNA LIBRO PER ANDARE ALLA CATEGORIA



+ RICERCA FACILE E PRECISA



+ PIU' INFORMAZIONI RIGUARDO I PRODOTTI / FOTO / VIDEO



+ CREA IL TUO CATALOGO PERSONALIZZATO



+ CONDIVIDI CON UN CLICK



CONTENITORE GASTRONORM POLIPROPILENE PROFI LINE

- Non assorbe odori e sapori.
- Resistente alla temperatura 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



CONTENITORE GASTRONORM 1/1

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

CONTENITORE GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
880104	12.5	200	11,65
880111	9.5	150	9,75
880128	6.5	100	7,60

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880203	7.8	200	9,70
880210	5.7	150	8,05
880227	4	100	6,20



CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880302	5.5	200	7,80
880319	4	150	6,85
880326	2.8	100	5,55

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880401	3.4	200	6,20
880418	2.4	150	5,40
880425	1.6	100	3,85

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

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



COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

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



COPERCHIO GASTRONORM A CHIUSURA ERMETICA

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

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



CONTENITORI HACCP

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



880050

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	14	100	16,60
880036	9	65	13,65



880159

CONTENITORI GASTRONORM 1/2

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



880258

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	11,05
880265	5.7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2.5	65	6,65



880371

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2.8	100	5,85
880388	1.8	65	5,40



880456

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	6,85
880463	2.4	150	6,35
880470	1.6	100	5,25
880487	1	65	4,50



880555

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
880555	1	100	4,25
880562	0.6	65	3,75

COPERCHIO GASTRONORM

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

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



880623

CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister.

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



880869

880678

880685

880661

880692

MARCATORI HORECA

- 2 pezzi - per etichettaggio contenitori per alimenti.

codice	quantità	€
871546	2	12,70



871546



ALLERGIE ALIMENTARI

Preparando cibo per clienti con allergie è importante evitare le contaminazioni incrociate. Con l' inserimento del nuovo color porpora tra i colori per HACCP disponi degli strumenti per produrre pietanze per allergici in sicurezza.



880050



880159



880258

CONTENITORE GASTRONORM 1/1

codice	liter	H (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	14	100	16,60
880036	9	65	13,65

CONTENITORI GASTRONORM 1/2

codice	liter	H (mm)	€
880159	12.5	200	13,35
880166	9.5	150	10,85
880173	6.5	100	9,05

CONTENITORE GASTRONORM 1/3

codice	liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	11,05
880265	5.7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2.5	65	6,65



880371



880456



880555

CONTENITORE GASTRONORM 1/4

codice	liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2.8	100	5,85
880388	1.8	65	5,40

CONTENITORE GASTRONORM 1/6

codice	liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	6,85
880463	2.4	150	6,35
880470	1.6	100	5,25
880487	1	65	4,50

CONTENITORE GASTRONORM 1/9

codice	liter	H (mm)	€
880555	1	100	4,25
880562	0.6	65	3,75



171882

PINZA DA SERVIZIO HACCP 250 MM

- Manico rivestita in PVC colorato.



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



881705



COPERCHIO GASTRONORM PORPORA

- Adatto a tutti i contenitori Hendi in polipropilene, a norme HACCP.

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

826164



826065



TAGLIERI HACCP

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

- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

codice	colore	mm	€
826065	■ Porpora	GN 1/1 - 530x325x(H)15	27,25
826164	■ Porpora	GN 1/2 - 265x325x(H)12	12,70

825570



825662

TAGLIERI HACCP

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

- Lavabile in lavastoviglie professionale (lavaggio corto).

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



880869

CLIPS COPERCHI PER CONTENITORI GASTRONORM HACCP

- 12 pezzi in blister.

codice	colore	quantità	€
880869	■ Porpora	12	6,85



842775

COLTELLO DA CUCINA



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842676	2.5	180	320	8,65
842775	2.5	240	385	10,25

842270



842171



COLTELLO UNIVERSALE



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842270	1.2	90	190	4,75
842171	1.2	100	205	4,50



842478

COLTELLO DA INTAGLIO



codice	spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842478	2.5	150	280	6,45



**POLIETILE-
NE MOLTO
DURO**

TAGLIERI HACCP



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



TAGLIERE HACCP 600X400

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

TAGLIERI HACCP 450X300

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



826201



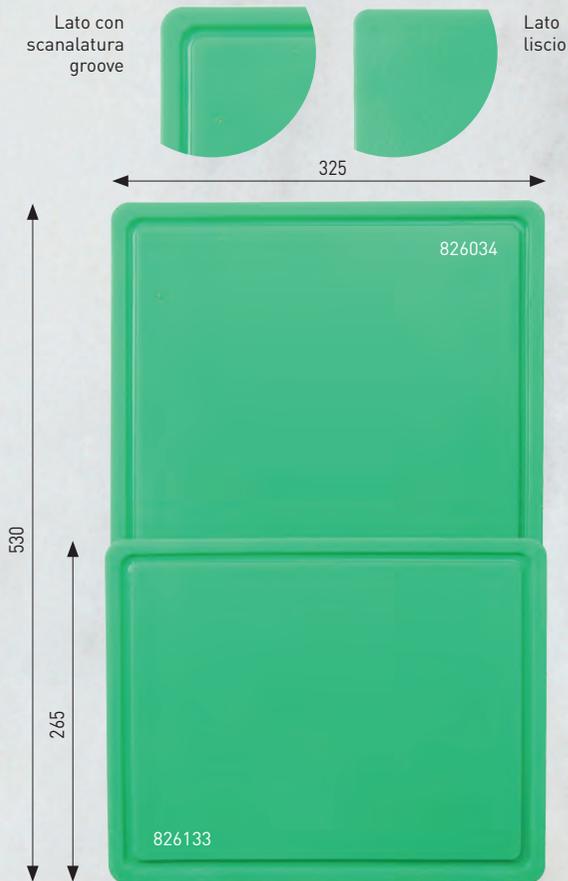
RASTRELLIERA PER TAGLIERI

- Per 6 taglieri spessi fino a 20mm.

codice	mm	€
826201	303x211x(H)205	22,05

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)	€
826003	Bianco	530x325	15	27,25
826010	Rosso	530x325	15	27,25
826027	Blu	530x325	15	27,25
826034	Verde	530x325	15	27,25
826041	Marrone	530x325	15	27,25
826058	Giallo	530x325	15	27,25
826065	Porpora	530x325	15	27,25

TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

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

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

Scanalatura per prevenire





TAGLIERI HACCP GASTRONORM 1/2

codice	colore	mm	spessore (mm)	€	
826706		Bianco	265x325	9	9,75
826713		Rosso	265x325	9	9,75
826720		Blu	265x325	9	9,75
826737		Verde	265x325	9	9,75
826744		Marrone	265x325	9	9,75
826751		Giallo	265x325	9	9,75



Flessibile



826300



TAGLIERINI FLESSIBILI HACCP - 6 PEZZI

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

codice	spessore (mm)	mm	€
826300	1	380x305x(H)6	16,85



506912

506905



598047

TAGLIERE

- In caucciù / legno
- Non adatta alla lavastoviglie.

codice	-	mm	€
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	24,65
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	45,45

STUOINO ANTISCIVOLO

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

codice	mm	€
598047	1500x300x(H)	4,25



505205



505106



826485

826348



TAGLIERE CON BORDO

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

codice	spessore (mm)	mm	€
505205	16	390x230	14,25

TAGLIERE CON MANICO

- Solido legno di faggio.

codice	spessore (mm)	mm	€
505106	13	390x160	9,05

TAGLIERE CON MANICO

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

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



505502

TAGLIERE PER BAGUETTE

- Legno con griglia rimovibile.
- Con 4 piedini antiscivolo.

codice	spessore (mm)	mm	€
505502	20	475x322	47,45



griglia rimovibile
facile da pulire



570906

OCCHIALI DA CIPOLLA

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

codice	mm	€
570906	150x160x(H)45	14,00



MEZZALUNA DOPPIA PER TRITARE

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



844366

844359

Pratica custodia per il trasporto.



SET DI COLTELLI DA 9 PEZZI

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

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





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-molibdeno x50CrMoV15 garantisce ottime prestazioni e durata: Affilato come un rasoio; Affilatura semplice; Lunga durata della lama; Altissima resistenza alla corrosione.

- Ogni coltello viene prodotto in fabbrica attraverso un ciclo di 50 fasi ed in maniera tradizionale combinata alle 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)	€
844205	1	Coltello cuoco	3,3	250	390	46,75
844212	2	Coltello da cucina	3,3	200	335	42,85
844311	3	Coltello de prosciutto	2,7	250	380	42,85
844304	4	Coltello de prosciutto	2,6	200	332	40,00
844229	5	Forchettone per carne	9	150	285	33,75
844267	6	Coltello per disossare, Flessibile.	2	150	270	33,75
844250	7	Coltello da cucina	2	150	265	32,85

codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
844236	8	Spelucchino	1,9	90	195	21,45
844328	9	Coltelloda salmone, Lama flessibile., granton kuilen	2,6	300	430	47,45
844298	10	Coltello pane	2,4	215	340	40,00
844281	11	Coltello pane	2,4	215	340	40,00
844335	12	Mannaia, granton kuilen	3	165	300	57,15
844274	13	Coltello Santoku, granton kuilen	3	180	310	43,25
844403	14	Acciaio per coltelli		310	450	48,05



COLTELLO KITCHEN LINE

- Realizzati in un unico pezzo di acciaio al cromo molibdeno forgiato.
- Grazie della 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			lama (mm)	L (mm)	€
781319	1	Coltello da cucina	200	340	19,20
781357	2	Coltello da cucina	150	285	14,65
781340	3	Coltello da filetto	200	330	13,65
781364	4	Forchettoni per carne	175	290	13,65
781371	5	Coltello per dissossare	150	285	12,05
781333	6	Coltello per pane	210	335	14,75

codice			lama (mm)	L (mm)	€
781388	7	Coltello da cucina	125	240	8,15
781395	8	Coltello per sbucciare	90	200	8,15
781401	9	Forbici per pollame	140	260	16,45
781302	10	Mannaia	180	300	25,95
781326	11	Coltello da prosciutto	215	350	14,65
781418	12	Acciaino per coltelli	230	350	8,15



**IMPUGNATURA
ERGONOMICA
ANTISCIVOLO**

PP S.S.
polypropylene stainless steel

COLTELLO UNIVERSALE - NERO
- Manico in polipropilene a norme HACCP.

Lama incisa per un
effetto antiaderente



codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842706	1 Coltello da cucina	2,5	240	380	10,25
842607	2 Koksmes	2,5	180	320	8,65
844441	3 Coltello per carne	1,8	150	280	6,85
844434	4 Coltello per carne	1,8	150	260	6,85
842409	5 Coltello da filetto	2,5	150	290	6,45
842102	6 Coltello universale	1,2	100	210	4,50
842201	7 Coltello universale	1,2	90	200	4,75

codice		spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
842904	8 Coltello da salmone	1,7	350	490	13,65
843000	9 Coltello per pane	1,5	250	380	7,95
843109	10 Coltello per pane	1,5	300	430	7,95
844427	11 Coltello da cucina	2,5	200	330	8,40
844410	12 Coltello da cucina	2,5	250	380	10,10
781418	13 Acciaio per coltelli		230	350	8,15



Guarda il video

COLTELLI GIAPPONESI

- Coltello tradizionale giapponese, manico in legno e lama a pezzo unico.
- Anche questo acciaio (X50CrMoV15) viene lavorato in 50 fasi per ottenere un prodotto di pregio.
- Ogni coltello è confezionato in Blister.
- Edizione limitata, prodotto in esclusiva per HENDI.



codice			spessore (mm)	lama (mm)	L (mm)	€
845035	1	Coltello „Santoku“	4	165	295	33,15
845028	2	Coltello per vegetali „Usuba“	4	180	325	49,35
845059	3	Coltello „Sashimi“	3	210	340	46,10
845042	4	Coltello „Yanagiba“	4	240	370	47,45



1

2

3

4



229835



NEW

MANDOLINA PER TARTUFO

- Lo strumento perfetto per affettare sottili fettine di tartufo.
- Lama in acciaio inox (AISI 420) - durezza 55HRC.
- Alloggiamento lama in acciaio inox (AISI 430).
- Regolazione lama tramite vite.
- Spessore fetta: da 0,2 a 3 mm.

codice	mm	€
229835	220x85	31,85



505656

505670



CEPPO IN POLIETILENE

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

codice		mm	€
505687	Set	500x400x(H)800	370,50
505656	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)50	103,35
505663	Blocco macellaio HDPE	500x400x(H)80	146,25
505670	Base per blocco macellaio	500x400x(H)750	224,25



COLTELLI HACCP

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



COLTELLO MARRONE - PER CARNE COTTA

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



COLTELLO ROSSO - PER CARNE CRUDA

codice			lama/L (mm)	spessore (mm)	€
842423	4	Coltello per carne	150/290	2,5	6,45
842522	5	Coltello per filetto	150/300	0,9	5,70
842621	6	Coltello da cucina	180/320	2,5	8,65
842720	7	Koksmes	240/385	2,5	10,25
842928	8	Coltello per prosciutto/salmone	350/490	1,7	13,65



COLTELLO GIALLO - PER POLLAME

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



COLTELLO BLU - PER PESCE

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



**IMPUGNATURA
ERGONOMICA
ANTISCIVOLO**

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

COLTELLO VERDE - PER FRUTTA E VERDURA



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

COLTELLO VIOLA PER ALLERGIE

codice		lama/L (mm)	spessore (mm)	€	
842270	27	Coltello universale	90/190	1,2	4,75
842171	28	Coltello universale	100/205	1,2	4,50
842478	29	Coltello da intaglio	130/280	2,5	5,25
842676	30	Coltello da cucina	180/320	2,5	8,65
842775	31	Coltello da cucina	240/385	2,5	10,25



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	lama (mm)	L (mm)	€
842003	75	175	19,20



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	lama (mm)	L (mm)	€
842010	90	185	19,95



841105

841112

841129

841136

SPELUCCHINO

– Alta qualità



SPELUCCHINO

codice		lama (mm)	mm	€
841105	Modello dritto	75	(L)180	3,60
841112	Modello a punta	87	(L)190	3,60
841129	Modello piegato	60	(L)165	3,25



841020

COLTELLO PER POMODORI

– Seghettato.
– "Made in Germany".



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841136	110	215	4,90

SPELUCCHINO

– "Made in Germany".



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



841228

SBUCCIATORE

– Modello trasversale.



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



841235

SBUCCIATORE

– Modello dritto.



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



856383

BORSA PER COLTELLI

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

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



856390

BORSA PER COLTELLI

- Custodia compatta con un totale di 17 slot.
- Adatto a 4 coltelli con una lunghezza massima di 450 mm e 13 utensili più piccoli.
- Divisore rinforzato con plastica.
- Coltelli e strumenti sono tenuti in posizione da elastici.
- Dimensioni aperte: 500x510 mm.
- Con tracolla.
- Coltelli non inclusi.

codice	mm	€
856390	500x120x(H)225	61,75



856277

BORSA PER COLTELLI

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

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



281246



STERILIZZATORE UV

- Perfetto per sterilizzare coltelli, capacità 14 coltelli.
- In acciaio con porta in plexiglass.
- Incluso di supporto coltelli in acciaio.
- Sterilizza attraverso luce ultravioletta battericida.
- Dotato di interruttore per prevenire il funzionamento a porta aperta.
- Timer regolabile fino a 60 minuti.

codice	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	292,50



856314

FORBICE DA POLLAME

- In acciaio al carbonio.
- Softgrip.

codice	mm	€
856314	(L)240	18,15



856307

FORBICE DA CUCINA

- Smontabile per una facile pulizia.
- Softgrip.

codice	mm	€
856307	(L)200	12,95



856284

**FORBICE DA CUCINA
IMPUGNATURA MORBIDA**

- Smontabile - facile da pulire.
- Con Softgrip

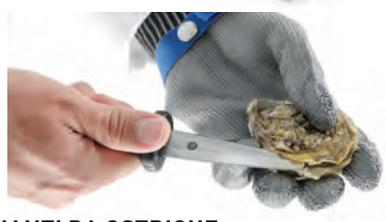
codice	mm	€
856284	(L)225	18,15



556641



556665



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	€
556641	2	19,20

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	€
556672	Grande	(L)330	41,55
556665	Medio	(L)305	40,25



781913



COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781913	(L)170	7,75



781920



COLTELLO DA OSTRICHE

codice	mm	€
781920	(L)160	3,85



844458



COLTELLO DA OSTRICHE LUNGO

codice	mm	€
844458	(L)215	5,15



224403

ABS
plastic

AFFILATORE PER COLTELLI ELETTRICO

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



Guarda il video

codice	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	246,35
224410	Carta vetrata - 320 grani		50x200	7,75
229828	Carta vetrata - 1000 grani		50x200	10,35



820605



AFFILACOLTELLI MANUALE

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

codice	mm	€
820605	140x15x(H)65	19,45



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



AFFILACOLTELLI

- Impugnatura ergonomica e base anti-sdruciuolo 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.

ABS
plastic

codice	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,95

CALAMITA PER COLTELLI CON GANCI

- Con 2 bande magnetiche.

codice	-	mm	€
820209	3 ganci	(L)340	9,45
820308	5 ganci	(L)470	12,05
820407	6 ganci	(L)625	15,30

820407





Guarda il video



COLTELLO LIME

codice	mm	€
856031	(L)155	7,10



COLTELLO PER POMPELMI

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



COLTELLO PER POMODORI

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



COLTELLO SBUCCIATORE

codice	mm	€
856055	(L)175	7,50



SCAVINO PER MELONE

codice	ø	L (mm)	€
856017	ø26	(L)160	7,10



SCAVINO PER POMODORO

codice	ø	L (mm)	€
856024	ø22	(L)150	7,10



SCAVINO PER MELONE

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



COLTELLO SCANALATORE

codice	mm	€
856048	(L)155	7,10



COLTELLO LEVATORSOLI

codice	ø	L (mm)	€
856079	ø20	(L)215	7,10



TAGLIERINI PER PASTA

codice	ø	L (mm)	€
856154	ø60	(L)188	9,05



COLTELLO ARRICCIABURRO - Zigrinato.

codice	mm	€
856192	(L)190	8,80



COLTELLO PER SPALMARE

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



SBUCCIATORE

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



COLTELLO PER DECORAZIONI

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



COLTELLO PER POMODORI

codice	lama (mm)	L (mm)	€
856253	110	224	9,75



TAGLIAFORMAGGIO

codice	mm	€
856208	(L)200	9,05



TAGLIAFORMAGGIO MORBIDO

codice	mm	€
856215	(L)160	8,80



GRATTUGIA

codice	mm	€
856222	(L)170	10,10



COLTELLO PER FORMAGGIO

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



COLTELLO PER FORMAGGIO

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



ROTELLA PER PIZZA

codice	mm	€
617007	ø100x240	6,20



SET DI COLTELLI DA INTAGLIO-6 PEZZI

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

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



ROTELLA PER PIZZA

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

codice	ø	L (mm)	€
617014	ø100	(L)230	8,80



Guarda il video



680025

18/0
stainless steel

PINZETTE MULTIUSO

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

NEW



680186

18/0
stainless steel

PINZETTA CON MANICO CURVO

codice	mm	€
680186	(L)240	7,75



680063

18/0
stainless steel

PINZETTE CURVE

codice	mm	€
680070	(L)160	4,80
680063	(L)235	6,45
680056	(L)300	7,75

NEW



680162

18/0
stainless steel

PINZETTA CON TESTA QUADRATA

codice	mm	€
680162	(L)145	4,55



680087

PINZETTE SFALSATE

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



680124

PINZETTE CON TESTA ARROTONDATA

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



18/0
stainless steel

680179

PINZETTA CON TESTA CILINDRICA

codice	mm	€
680179	(L)170	6,45



18/0
stainless steel
wash

680131

PINZETTA MULTIFUNZIONE

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

codice	mm	€
680131	(L)300	9,45



18/0
stainless steel
wash

680216

PINZETTE CON TESTA ARROTONDATA

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

codice	mm	€
680216	(L)305	9,05



680155

18/0
stainless steel

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE CON TESTA A PUNTA

codice	mm	€
680155	(L)155	5,15



680117

680100

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE A TESTA INCLINATA

codice	mm	€
680117	(L)115	3,60
680100	(L)135	6,20



680148

18/0
stainless steel

PINZETTA PER SPINARE IL PESCE A TESTA PICCOLA E PIATTA

codice	mm	€
680148	(L)100	3,85

NEW





PP 18/8
polypropylene stainless steel

Estremamente affilate,
grattugie tagliate al laser



856352

856369

856376

856321

856338

856345

GRATTUGIA

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

codice		lama (mm)	mm	€
856352	A grana fine	220	35x405	18,55
856369	A grana grossa	220	35x405	18,55
856376	A grana media	220	35x410	18,55

GRATTUGIA

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

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

S.S. stainless steel
wash

Al aluminium
wash



443002



GRATTUGIA QUADRANGOLARE

codice	mm	€
443002	90x65x(H)200	9,75



570104

TAGLIA UOVA - RETTANGOLARE

codice	mm	€
570104	130x85x(H)30	12,35



570012

TAGLIA UOVA - OVALE

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

SUPER AFFETTATORE „V-SHAPE”

- 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	€
222614	130x335x(H)75	35,05



Lama a V per un taglio pulito e veloce

222614



MANDOLINA CON LAMA A V

- Realizzata in acciaio inox e ABS nero.
- Lama per affettare principale a forma di V e una lama zigrinata secondario.
- Facile da regolare lo spessore delle fette di entrambe le lame.
- Supporto pieghevole con piedini in gomma.
- Viene fornito con due lame extra per julienne o patatine fritte, 6 o 9 mm di larghezza.
- Scatola inclusa per contenere in modo sicuro le lame.
- Supporto prodotto in polipropilene con perni metallici.

codice	mm	€
222676	530x165x(H)203	68,25



222676

MANDOLINA

- 2 lame per taglio a fette (1 lama alveolata), 3 lame per taglio a julienne (5, 7, 10 mm).
- Protezione e box di stoccaggio per le lame.
- Con sostegno antiscivolo.

codice	mm	€
222652	395x125x(H)200	74,75



Completo di manopola protettiva, 5 lame e una scatola per riporle



222652



570159

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.

Piedini con ventose

Con protezione per le mani



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

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



Piedini con ventose

AFFETTA PATATE

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



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



LAMA PER PATATINE FRITTE

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



codice	mm	€
932926	13x13	16,60
630419	11x11	16,60
932919	9x9	16,60
932902	6x6	16,60
932933	8 spicchi	16,60

BATTICARNE

BATTICARNE

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



codice	mm	€
513002	(L)260	12,70



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 a appiattendole contemporaneamente.
- Grazie a questo tenerizzatore, 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 frittura.
- Molle soffici, facile uso ottimo risultato.



Guarda il video



Preso appositamente progettata

codice	colore	mm	€
843451	Rosso	42x150x(H)118	32,45

51 lame in acciaio inox per il taglio della carne

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



For German steak



SET 4 PEZZI GANCI PER CARNI - 4 PEZZI

codice	mm	€
513538	90x4	4,55
513545	110x5	5,55
513552	130x5	5,85
513569	150x6	7,75

CORDINO DA LEGATURE

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

codice	-	€
559239	132 m	7,50

CORDINO DA LEGATURE

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

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



640913



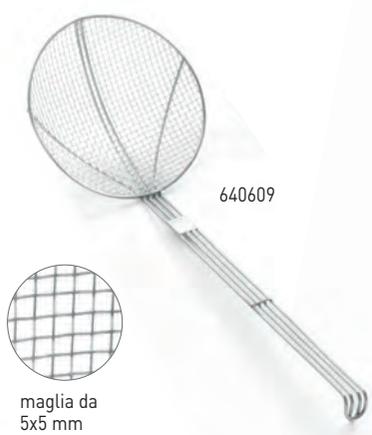
maglia da
7,5x7,5 mm



SCOLA PATATINE

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

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



640609



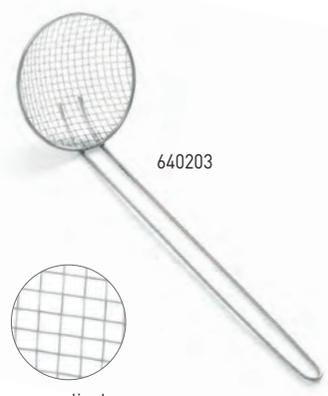
maglia da
5x5 mm



SCOLA PATATINE

- Con manico metallico rinforzato.

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



640203



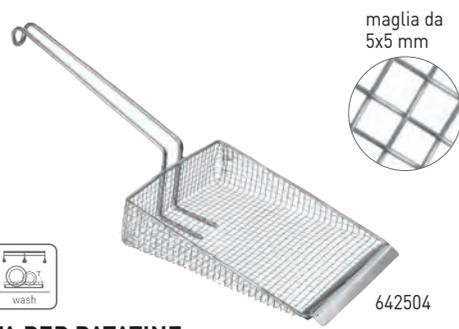
maglia da
5x5 mm



SCOLA PATATINE

- Con manico in filo metallico.

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



maglia da
5x5 mm



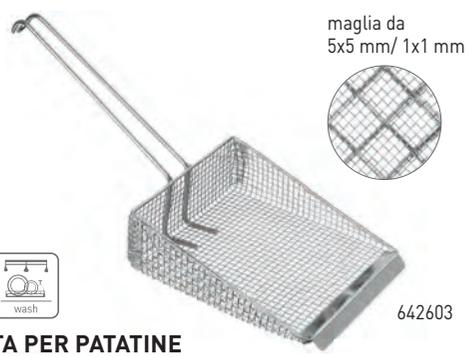
642504



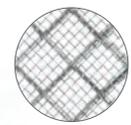
PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.

codice	mm	€
642504	470x180	31,55



maglia da
5x5 mm/ 1x1 mm



642603



PALETTA PER PATATINE

- Manico in fili di ferro.
- Doppia reticella.

codice	mm	€
642603	335x175	30,55



646205

646304



SCHIUMAIOLA PER GRASSO A RETE FINA

- Manico in filo di acciaio.

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



646601



COLINO A NIDO D'UCCELLO

- Con manico in fil di ferro con fermaglio.

codice	mm	€
646601	ø100x390	15,55



642566



PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 70mm.

codice	mm	€
642566	233x205	12,70



642559



PALETTA PER PATATE FRITTE

- Con manico staccabile, apertura 75mm.

codice	mm	€
642559	230x220	16,85



630136

630235



DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite.

codice	-	mm	€
630235	Spargipepe	ø63x(H)100	5,55
630136	Saliera	ø80x(H)175	12,35



630105

630204



DOSATORI PER SALE E PEPE

- Con cappuccio a vite.

codice	-	mm	€
630204	Spargipepe	ø65x(H)105	4,55
630105	Saliera	ø80x(H)195	10,75



630006



SCOLATOIO PER PATATE

- Con fondo solido e setaccio estraibile.

codice	mm	€
630006	ø400x(H)170	34,45



630808



SCOLATOIO PER PATATE

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

codice	mm	€
630808	ø410x(H)170	50,65



630808



516713

COPERCHIO PER SECCHIO CON BASE RINFORZATA

codice	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	15,95
516713	516706	ø290x(H)15	16,85
516737	516720	ø305x(H)15	21,45



Graduati



516683



516720

Ampia base rinforzata per maggiore stabilità ed igiene



516744



SECCHIO CON BASE RINFORZATA

- Graduato.

codice	liter	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	48,05
516683	10	ø280x(H)265	55,85
516706	12	ø300x(H)310	64,95
516720	15	ø305x(H)330	70,85

SECCHIO

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

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



632802

FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI - 50 PEZZI

- Fatto di rayon (seta sintetica).

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	23,35



632901

SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,30



196007



SECCHIO

- Con Coperchio.
- Adatto per la conservazione del grasso.

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



CARAFFA GRADUATA POLIPROPILENE

- Graduato.

codice	liter	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	3,25
567203	1	ø110x(H)170	5,55
567302	2	ø140x(H)215	8,80
567401	3	ø160x(H)240	11,65
567500	5	ø190x(H)270	18,15



567104

567302

567500



CARAFFA GRADUATA IMPILABILE

- Scala in rilievo sul lato della brocca.

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

codice	liter	mm	€
567814	0.5	ø95x(H)136	2,30
567821	1	ø124x(H)170	3,70
567838	2	ø160x(H)205	5,55
567845	3	ø181x(H)233	7,50
567852	5	ø210x(H)270	11,40



567821

567838

567845

567852



CARAFFA GRADUATA ACCIAIO

- Per uso intensivo.

codice	liter	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)105	17,55
516201	1	ø120x(H)130	23,35
516300	2	ø140x(H)170	37,65



516102

516201

516300



PALETTA IN ALLUMINIO

codice	liter	mm	€
521205	0.125	(L)180	4,25
521304	0.2	(L)205	4,75
521403	0.3	(L)245	6,45
521502	0.5	(L)265	9,45
521601	0.65	(L)310	10,35
521809	2	(L)390	23,35



521304

521502



PALETTA IN POLIPROPILENE

codice	liter	mm	€
562000	0.125	(L)187	2,00
562017	0.25	(L)250	3,45
562079	0.65	(L)330	7,50



562000

562017

562079



PP
polypropylene

18/8
stainless steel



Indicatore di livello esterno



209981



Guarda il video

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

indoor

NEW

Pannello di controllo con display digitale



209943

BOLLITORE ELETTRICO-1,8 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	31,15

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	liter	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	46,74



462904

S.S.
stainless steel

wash

BRICCO PER OLIO

- Con coperchio a cerniera.

codice	liter	mm	€
462904	0.3	ø70x(H)115	8,80



518700

S.S.
stainless steel

wash

IMBUTO

codice	mm	€
518700	ø120x(H)115	9,75



567616

PP
polypropylene

wash

IMBUTO

codice	mm	€
567616	ø100x(H)115	1,25
567630	ø127x(H)130	1,75
567654	ø150x(H)140	2,95



690000

APRISCATOLE

- Con dispositivo per fissaggio.
- Adatto per scatole fino a 335 mm.

codice	mm	€
690000	250x115x(H)550	116,35



570715



PRESSA PER AGLIO

codice	mm	€
570715	175x30	11,65



856123



PRESSA PER AGLIO

- Facile da pulire.
- Due griglie rimovibili.

codice	mm	€
856123	180x25	12,95



APRISCATOLE

codice	mm	€
856116	(L)180	10,10



856116



APRISCATOLE SICURO

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

codice	mm	€
856161	(L)190	12,95

856161



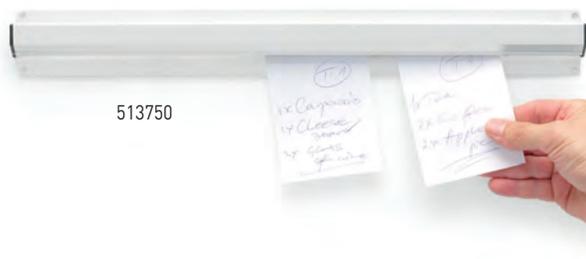
FERMA-ETICCHETTE

- In alluminio satinato.
- Viti per il montaggio incluse.

codice	mm	€
513736	(L)455	14,25
513705	(L)610	19,20
513712	(L)915	25,95
513743	(L)1015	28,55
513750	(L)1220	32,45



513750





PINZE DA SERVIZIO - 2 PEZZI

codice	quantità	mm	€
171127	2	(L)300	11,65
171028	2	(L)240	9,05



PINZE DA SERVIZIO CURVE

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



PINZE DA SERVIZIO - 2 PEZZI

codice	mm	€
171400	(L)240	4,20
171509	(L)300	5,60



**SOLIDO
DESIGN
- SPESSORE
1 MM**

PINZA PER INSALATA

- Con gancio di chiusura.
- Solida.



codice	mm	€
171707	(L)250	4,25
171806	(L)310	5,85
171905	(L)400	7,15



PINZE DA SERVIZIO

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

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



Guarda il video



PINZA DA SERVIZIO HACCP 250 MM

- Manico rivestito in PVC colorato.

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

PINZA DA SERVIZIO HACCP 300 MM

- Manico rivestito in PVC colorato.

codice	colore	mm	€
171721	Rosso	(L)300	5,85
171936	Marrone	(L)300	5,85 NEW
171738	Blu	(L)300	5,85
171745	Verde	(L)300	5,85
171783	Porpora	(L)300	5,85
171790	Giallo	(L)300	5,85



PINZA DA SERVIZIO

- Manico rivestito in PVC.

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



PINZA DA SERVIZIO

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

PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
657669	Nero	(L)250	4,25
657676	Nero	(L)300	4,40



524008

PINZA UNIVERSALE

- Con cerniera di chiusura.
- Separabili.



codice	mm	€
524008	(L)270	10,35



524039

PINZA UNIVERSALE CON TEFLON

- Con cerniera di chiusura.



codice	mm	€
524039	(L)270	11,05



NEW

171349

171332



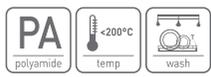
PINZETTE AL SILICONE PER COTTURA

- 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	€
171332	(L)170	7,75
171349	(L)290	11,65



658000



SPATOLA

codice	mm	€
658000	(L)280	5,85



525142

SPATOLA

- In legno.

codice	quantità	mm	€
525142	4	(L)300	6,45



659502



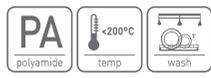
SPATOLA

- Scanalata.
- Realizzato in poliammide rinforzato.

codice	mm	€
659502	(L)300	14,25



659601



SPATOLA

codice	mm	€
659601	(L)325	14,25



855713



SPATOLA

codice	lama (mm)	mm	€
855713	124	102x265	9,05



855119



SPATOLA

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	€
855119	118	100x251	6,30



855508

855607



PALETTE „HAMBURGER”

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	€
855508	120	75x270	8,80
855607	150	110x305	11,05



855676

855652

PALETTA

codice	lama (mm)	mm	€
855676	143	77x283	11,65
855652	174	108x313	15,55



855669

855737

SPATOLA FLESSIBILE

codice	spessore (mm)	mm	€
855737	1	375x73	10,75
855669	1.2	320x96	11,65

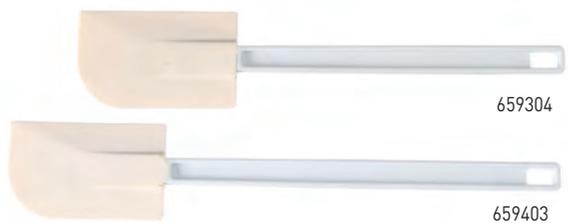


855720

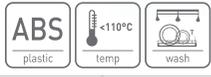


SPATOLA FLESSIBILE, FORATA

codice	spessore (mm)	mm	€
855720	1	375x75	10,75



RASCHIETTO
 - Manico in ABS.
 - spatola in Silicone.



codice	lama (mm)	mm	€
659205	90	52x257	3,20
659304	116	70x358	4,95
659403	116	70x410	6,30



RASCHIETTO
 - Manico in ABS.
 - spatola in Silicone.



codice	lama (mm)	mm	€
659014	90	55x270	7,50
659007	105	70x360	10,10
659106	105	70x420	11,65



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	€
658604	90	55x260	6,05
658703	90	75x320	11,65
658802	90	75x425	14,00
658901	150	100x515	24,40



RASCHIETTO A FORMA DI CUCCHIAIO
 - Manico in ABS.
 - Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	€
659458	88	57x254	4,55
659465	117	75x357	6,30
659472	117	75x408	7,75



MESTOLO DA CUCINA



codice	mm	€
563007	375x70	5,80
563106	450x80	8,15
563205	575x105	12,95



CUCCHIAIO
 - Realizzato in poliammide rinforzato.



codice	mm	€
659700	(L)305	10,35
659809	(L)385	14,95



MESTOLI IN LEGNO

- In legno
 - Set di 3 con misure differenti, L 300/350/400.



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

CUCCHIAI E MESTOLI PROFI LINE

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

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

2.7 MM
SPESSORE



MESTOLI ANTIGOCCIA

- Con bordo antivernamento - spessore 4 mm.

codice	liter	mm	€
540107	0.05	ø60x360	8,45
540305	0.125	ø80x400	12,05
540404	0.25	ø100x430	14,00
540503	0.5	ø120x555	18,85
540602	0.75	ø145x575	22,75
540701	1	ø165x630	27,00

SCHIUMAROLA

codice	mm	€
541104	ø80x390	7,10
541203	ø100x400	8,15
541302	ø120x460	10,10
541500	ø160x530	16,85

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
542507	485x75	14,65

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
542705	(L)350	10,10

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	mm	€
542606	410x100	14,65

SPATOLA

codice	mm	€
542200	510x100	16,60

CUCCHIAI E MESTOLI KITCHEN LINE

1.5 MM
SPESSORE



MESTOLO

codice	liter	mm	€
527108	0.05	ø60x320	4,55
527207	0.18	ø90x390	5,15
527306	0.21	ø100x420	6,45

SCHIUMAROLA

codice	mm	€
528105	ø90x310	4,55
528204	ø115x370	5,85

SPATOLA SCANALATA

codice	mm	€
526118	(L)355	5,15

SPATOLA

codice	mm	€
526101	(L)350	5,15

FORCHETTONE PER CARNE

codice	mm	€
526200	350x35	5,15

CUCCHIAIO PER VERDURA

codice	mm	€
526309	(L)325	4,55



FRUSTE



1 MM
SPESSORE



2.2 MM
SPESSORE



2 MM
SPESSORE

FRUSTA - 8 robusti fili, con occhiello.

codice	mm	€
510100	(L)340	8,80
510001	(L)300	8,45
510209	(L)380	10,10
510308	(L)430	11,05
510407	(L)480	12,05
511503	(L)540	14,25
511701	(L)640	16,60

FRUSTA FRANCESE CON MANICO IN PP

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

codice	mm	€
509012	(L)230	5,85
509005	(L)270	7,15
509104	(L)310	9,05
509203	(L)350	10,10
509302	(L)410	10,35
509401	(L)450	11,40

FRUSTA PIANA

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

codice	mm	€
509470	(L)280	3,60



509487



510100

510209

510308



509012

509203

509302

FRUSTA A SPIRALE

codice	mm	€
509487	(L)260	3,80



856109



FRUSTINO PER DRESSING E PADELLA

codice	mm	€
856109	(L)300	9,75



Fili rigidi



Fili rigidi



530702



530108

530405



CIOTOLA PER CUCINA

codice	liter	mm	€
530108	0.8	ø160x(H)63	4,35
530207	1.3	ø205x(H)70	5,55
530306	1.6	ø225x(H)83	7,15
530405	2.3	ø250x(H)84	7,50
530504	3.1	ø280x(H)99	11,05
530603	5	ø315x(H)108	14,95
530702	6	ø345x(H)118	17,90



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

- 7 fili armonici, con occhio.

codice	mm	€
532003	(L)230	4,25
532102	(L)280	4,90
532201	(L)325	5,55
532300	(L)375	6,20



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

- 12 fili armonici
- Manico in acciaio con occhio.

codice	mm	€
511718	(L)290	5,00
511725	(L)330	5,80
511732	(L)380	6,45
511749	(L)430	7,10
511756	(L)470	8,15



1.4 MM
SPESSORE

FRUSTA

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

codice	mm	€
509418	(L)270	5,65
509425	(L)290	6,45
509432	(L)330	7,15
509449	(L)380	8,80
509456	(L)420	10,35
509463	(L)470	11,65



532102



532201



532300



511725



511732



511749



509432



509449



509456



Fili estremamente flessibili perfetti per montare



Fili estremamente flessibili perfetti per montare



Fili estremamente flessibili perfetti per montare



517604



517307

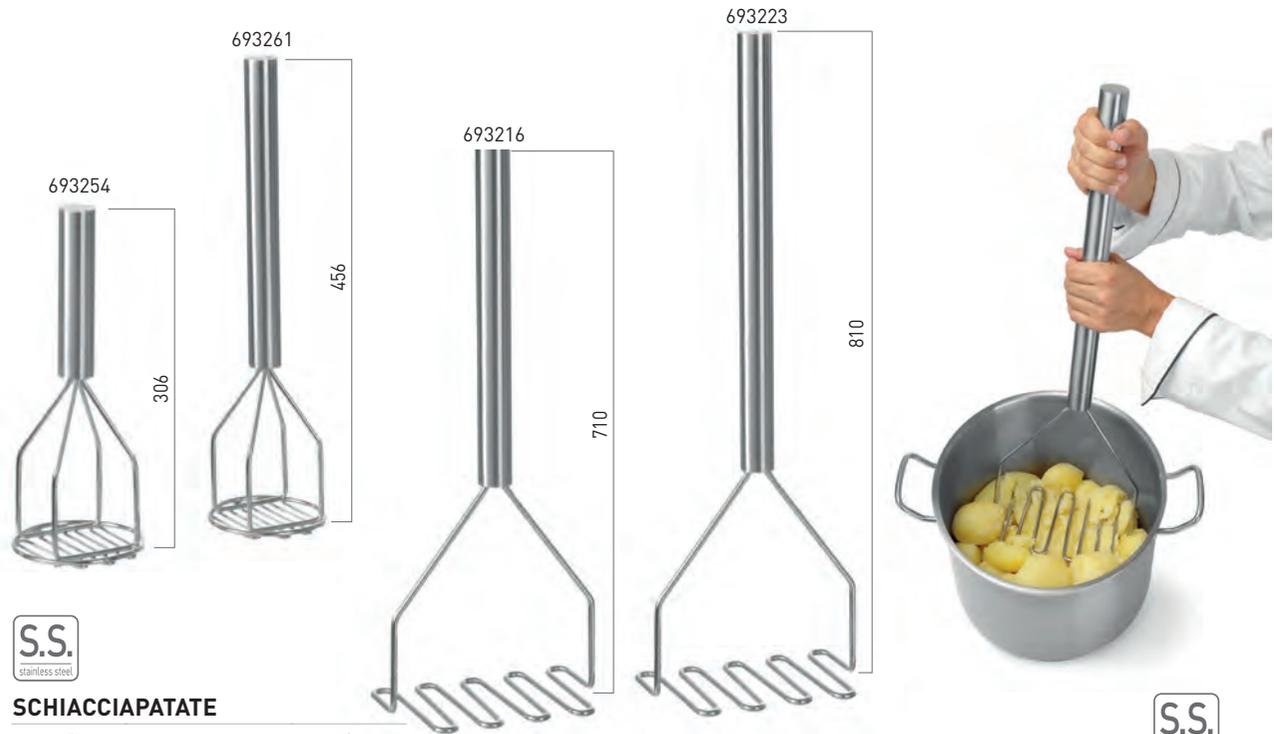


517109

CIOTOLA PER IMPASTO CON BASE

codice	liter	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,95
517208	1.4	ø197x(H)68	4,05
517307	2.3	ø240x(H)88	6,20
517406	3.3	ø259x(H)92	7,15
517604	4.9	ø300x(H)118	8,40





SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
693254	ø118x(H)310	22,05
693261	ø118x(H)456	23,35

SCHIACCIAPATATE

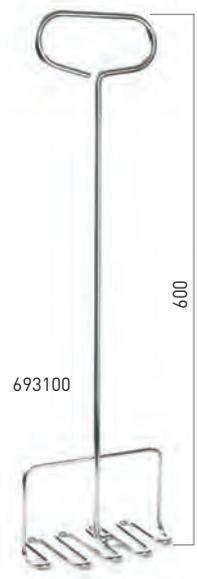
codice	mm	€
693216	200x130x(H)610	26,65
693223	200x130x(H)810	31,15



SCHIACCIAPATATE

- Comodo manico in polipropilene

codice	mm	€
856147	ø95x(H)230	10,35



SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
515105	320x110	49,35

SCHIACCIAPATATE

codice	mm	€
693001	130x85x(H)355	37,65
693100	180x85x(H)600	40,65
693209	180x85x(H)770	46,75



647509

647516



647561

647554



547502

547304

maglia da
0,5x0,5 mm

**COLINO ALLA CINESE**

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	mm	€
647516	ø160x360	13,85
647509	ø180x415	16,60

maglia da
0,5x0,5 mm

**COLINO ALLA CINESE**

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	mm	€
647554	ø205x460	31,85
647561	ø245x500	38,95

maglia da
ø2 mm

**COLINO ALLA CINESE**

- Reticella fina con manico in fil di ferro.

codice	mm	€
547304	ø180x380	22,05
547502	ø235x435	25,35



515501



556719

**FILTRO IN TESSUTO**

- 100% cotone.

- Lavabile fino a 95°C

codice	mm	€
556719	700x700	17,90



Dotata di 2 fili
di raschiatura
sul fondo

18/10
stainless steel

PASSAVERDURA

- Ideale per la preparazione di creme e zuppe di verdura.

- Inclusi 2 setacci (Ø140mm), fino e grosso.

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



maglia da
1x1 mm



635001

635209

635407

635605



SETACCI

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

codice	mm	€
635001	ø120x290	2,55
635155	ø160x340	3,45
635209	ø180x355	4,30
635308	ø200x365	4,75
635407	ø230x395	6,65
635605	ø250x420	8,25



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



639009

639016

639023



SETACCI A DOPPIA RETE

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

codice	mm	€
639009	ø260x580	24,40
639016	ø310x800	28,55
639023	ø360x850	33,50



maglia da
0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

638903



COLINO - A MAGLIA FINE

- Con manico a filo.

codice	mm	€
638309	ø100x255	6,85
638507	ø145x340	12,15
638705	ø210x450	21,80
638903	ø250x455	29,85



maglia da
1x1 mm



637104

637302

637500

637609



SETACCIO

- Con manico a filo.

codice	mm	€
637104	ø160x325	7,15
637203	ø185x350	8,15
637302	ø200x365	9,75
637401	ø220x385	11,65
637500	ø240x405	14,00
637609	ø260x425	15,55

SCOLAPASTE

SCOLAPASTA PROFI LINE

- Scolapasta con base e maniglie.



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



535516



535301

535103

535202

535424



535417

535400

SCOLAPASTA KITCHEN LINE

- Con piedistallo e 2 maniglie.



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



535431

CESTELLO

- Con piedistallo e 2 maniglie.



codice	mm	€
535431	ø180x(H)90	15,55
535448	ø220x(H)110	22,05
535455	ø260x(H)140	29,25

CESTELLO FORATO

- Con piedistallo e 2 maniglie.



codice	mm	€
535295	ø165x(H)65	7,50
535400	ø225x(H)90	11,65
535417	ø285x(H)100	19,50
535424	ø315x(H)120	20,75



535271

CESTELLO FORATO QUADRATO

- Quadrato, con base e 2 maniglie.



codice	mm	€
535271	240x169x(H)65	12,70
535288	290x218x(H)80	14,25

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	liter	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	146,25
222560	25	ø430x(H)530	194,35





BILANCE



NEW



580011

ABS
plastic

BILANCIA AD ALTA PRECISIONE 3000G. CON TIMER

- Pesa fino a 3.000 grammi con incrementi di 0,1 grammi con un minimo di 0,5 grammi.
- Le misurazioni sono fornite da un sensore di misura dello sforzo ad alta precisione.
- Legge in grammi (g), libbre (lb) o once (oz).
- La bilancia è completamente realizzata in ABS nero e ha un display LCD retroilluminato.
- Con spegnimento automatico, tara automatica, sovraccarico e indicazione a bassa potenza.
- Il timer può misurare fino ad un massimo di 20 minuti.
- Alimentato da 2 batterie AAA (non incluse).

codice	mm	€
580011	130x190x(H)25	24,40



580226

Al
aluminium

BILANCIA DA CUCINA

- Misure fino a 5000 g con una precisione di ± 1 g
- peso minimo 5 g.
- La superficie di alluminio senza saldature, con un display digitale integrato.
- Il sensore di peso di alta precisione consente una misurazione precisa.
- La lettura in grammi, in chilogrammi, once o libbre.
- Pannello tattile: avvio / arresto, tara, modifica dell'unità.
- Ripristino automatico, notifica sul sovraccarico e sulla batteria scarica.
- Spegnimento automatico.
- Alimentazione: 2 batterie CR2032, incluse.

codice	max. kg	mm	€
580226	5	200x151x(H)11	35,05



NEW



580028

ABS
plasticS.S.
stainless steel

BILANCIA DA CUCINA DI PRECISIONE 10 KG

- Pesa fino a 10 kg con incrementi di 1 grammo con un minimo di 3 grammi.
- Le misurazioni sono fornite da un sensore di misura dello sforzo di precisione.
- Legge in grammi (g), chilogrammo (kg), millilitro (ml), libbre (lb) o once (oz).
- La struttura è realizzata in ABS nero con piattaforma in acciaio inossidabile satinato.
- Facile da pulire grazie all'alloggiamento a prova di schizzi.
- Dotato di un display LCD retroilluminato chiaro.
- Con spegnimento automatico, tara automatica, sovraccarico e indicazione a bassa potenza.
- Alimentato da batteria al litio ricaricabile integrata (450mAh).
- Cavo USB incluso per la ricarica.

codice	mm	€
580028	160x210x(H)30	27,25



18/8

stainless steel

BILANCIA DA 15 KG

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

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



580233



580301

S.S.

stainless steel

GRANDE BILANCIA DIGITALE

- Portata max. 100 kg (220lb) Scala graduata 50 g (2oz)
- Visualizzatore in kg o lb.
- Alta tecnologia per una misurazione accurata
- Superficie in acciaio inox Funzionamento con un Display separato a 4 tasti.
- Con display LCD a risparmio energetico con indicatore di batteria.
- Alimentato da 2 batterie AAA, incluse

codice	max. kg	mm	€
580301	100	300x255x(H)35	142,70





Termometri



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





Termometro con sonda pieghevole

Termometro tascabile con sonda

Termometro resistente all'acqua

Termometro da arrosto con timer

271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
medio	medio	medio	lento
-50°C	-40°C	-50°C	0°C
300°C	200°C	300°C	300°C
± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile	acciaio inossidabile
			solo sonda

✓
✓
Funzione Min / Max.

✓
✓
Con cover per sonda.

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

✓
✓
Con funzione timer.
Con allarme di temperatura impostabile.



Termometro tascabile Termometro per bistecca Termometro da forno Termometro da refrigeratore Termometro da frigo Termometro da frigo Termometro da frigo Termometro da frigo Milk frothing thermometer

Codice	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271261	271247
Unita' di temperatura	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Tempo di reazione	medio	lento	lento	lento	lento	lento	lento	lento
Temperatura minima	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-40°C	-10°C
Temperatura massima	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	0°C	110°C
Risoluzione	1°C		10°C	10°C	1°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		✓	✓					
Informazioni complementari	Cover per sonda con clip.	Con indicatore al sangue-media-ben cotta.	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Con anello speciale e supporto. Facile da leggere.	Con gancio	Con gancio	Con gancio	Con clip per fissare il termometro al il bricco del latte.



271148

TERMOMETRO A INFRAROSSI

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



271254

TERMOMETRO A INFRAROSSI CON SONDA HACCP

- Scansione della temperatura mediante sonda a infrarossi o pieghevole.
- Le spie di controllo HACCP forniscono un riconoscimento immediato delle temperature sicure / non sicure.
- Con sonda pieghevole in acciaio inossidabile da 96 mm di lunghezza.
- Campo di misura da -60°C a 350°C.
- Gradazione 0,2°C.
- Precisione a infrarossi: -60 / 65°C ± 1°C, 65/350°C ± 1,5%.
- Precisione della sonda: -60 / -5°C ± 1°C, -5/65°C ± 0,5°C, 65/350°C ± 1%.
- Rapporto dimensioni distanza-punto (D:S) 8:1
- Spegnimento automatico dopo 15 secondi.
- Batteria: 2xAAA (non include).



271407

TERMOMETRO DIGITALE ANTIURTO CON SONDA

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

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

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

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



271230



Lettura della temperatura rapida e precisa

TERMOMETRO CON SONDA A RISPOSTA RAPIDA

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

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

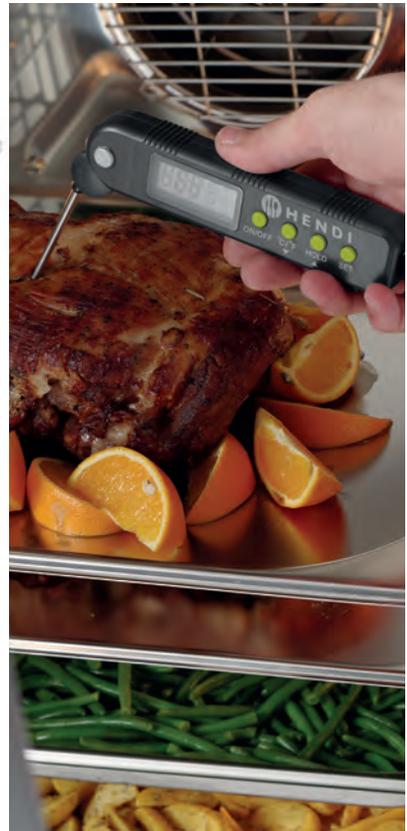


271308

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

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





271209

TERMOMETRO DIGITALE TASCABILE CON SONDA

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

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



271162

TERMOMETRO RESISTENTE ALL'ACQUA

- Resistente all'acqua.
- Misurazione da -50°C a +300 °C Risoluzione 0,1°C tra -19,9 e 199,9 °C, per altre temperature 1°C.
- Precisione 1°C tra -20 e +100 °C, per altre temperature ± 2°C.
- Funzione di mantenimento momentaneo della misurazione.
- Sonda in acciaio da 120 mm.
- Misura la temperatura in un secondo.
- Custodia con manico ergonomico.
- Si spegne automaticamente dopo 10 min.
- Batteria inclusa.

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



271346

TERMOMETRO A SONDA CON TIMER

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

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



271216

TERMOMETRO DA TASCA

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

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



271179

TERMOMETRO DA FORNO

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

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



271339

TERMOMETRO PER BISTECCA - 4 PEZZI

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

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



271186

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

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



271117

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

codice	campo	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,55



271124

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

codice	campo	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	3,85



271261

TERMOMETRO DA FRIGORIFERO

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

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



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

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

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	5,85



271155



Con clip



582022

Con supporto e magnete

TIMER DIGITALE DA CUCINA

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

codice	mm	€
582022	65x70x(H)17	10,35



582015

TIMER ANALOGICO DA CUCINA

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

codice	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,95



Magnetico

TIMER DIGITALE PER CUCINA

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



codice	mm	€
271155	67x20x(H)67	7,75



551813

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



18/8

stainless steel

IMBUTO COLATORE KITCHEN LINE

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

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



Manico ergonomico in ABS



Guarda il video

551806

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



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





BOTTIGLIE DOSATRICI

– Beccuccio chiudibile per una migliore conservazione e igiene delle salse.



558003



558010



558027



557808



557815



557822



557907



557914



557921

BOTTIGLIE DOSATRICI

codice	quantità	colore	liter	mm	€
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	1,75
557815	1	Rosso	0.35	ø55x(H)205	1,75
557822	1	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	1,75
557907	1	Giallo	0.7	ø70x(H)240	2,40
557914	1	Rosso	0.7	ø70x(H)240	2,40
557921	1	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	2,40

BOTTIGLIE DOSATRICI - 3 PEZZI

codice	quantità	colore	liter	mm	€
558058	3	Trasparente	0.2	ø50x(H)185	4,55
557853	3	Trasparente	0.35	ø55x(H)205	6,20
557952	3	Trasparente	0.7	ø70x(H)240	8,45

NEW



203521



203538



203545



DOSATORE PER SALSE CON POMPA

- Dosatore a pompa per vari tipi di salse.
- Per l'uso in snack bar, buffet, ristoranti e durante eventi di catering.
- Alloggiamento in ABS.
- Contenitore con scala graduata, coperchio e pompa estraibile in polipropilene.
- Materiale del contenitore completamente privo di BPA – non altera il gusto e l'odore del suo contenuto.
- Il blocco della pompa impedisce la pressione accidentale durante il trasporto.
- Capacità: 2,5 l.
- Dosaggio: 20 ml.
- Resistenza alla temperatura da -40°C fino a +70°C.
- Facile da smontare e impilabile.
- Disponibile in rosso.
- Lavabile in lavastoviglie.

codice	colore	liter	mm	€
203545	Bianco	2.5	230x210x(H)250	28,60
203521	Rosso	2.5	230x210x(H)250	28,60
203538	Giallo	2.5	230x210x(H)250	28,60



design by
Robert Bronwasser

PE
polyethylene

NEW

558096

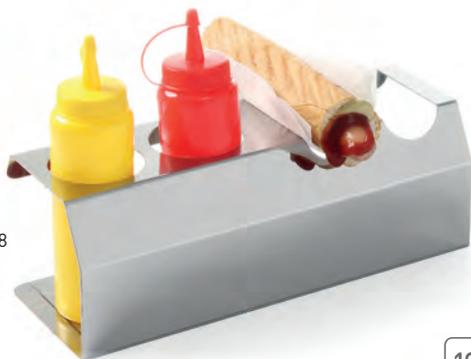
BOTTIGLIA DOSATRICE ANTIGOCCIA PER SALSE

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

codice	liter	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	2,30



A prova di goccia



630648

SUPPORTO PER HOTDOG

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

18/0
stainless steel

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



557976

SUPPORTO PER DISPENSER.

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

18/0
stainless steel

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



429457

429440

S.S.
stainless steel

SUPPORTO PER TACO

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



NEW

ABS
plastic
Al
aluminium
 wash



PISTOLA AFFUMICATRICE - INFUSORE DI FUMO A 3 VELOCITÀ

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



codice	mm	€
199640	215x70x(H)160	94,25





199992

AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con tè o spezie.
- Braciere rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori.

- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Utilizzabile su frutta e verdura delicati senza cambiarne la temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.

codice	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



Apertura per tubo infusore

199664

199657

CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

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

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



199978

CAMPANA DI VETRO

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

codice	mm	€
199978	ø245x(H)150	22,05



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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



Legno di faggio
199671



Legno di ontano GOLD
199688



Legno di quercia
199695



Legno di ciliegio
199701



Legno di melo
199718



Legno di pruno
199725



Legno d'acero
199732



Legno di albicocco
199749



Legno di ontano e faggio
SPECIALE
199763



199787

LEGNO PER AFFUMICATORE

- Per affumicare a caldo in affumicatore o forno.

codice		liter	€
199671	Legno di faggio	1	3,85
199732	Legno d'acero	1	3,85
199688	Legno di ontano GOLD	1	3,85
199695	Legno di quercia	1	3,85
199701	Legno di ciliegio	1	3,85
199718	Legno di melo	1	3,85
199725	Legno di pruno	1	3,85
199749	Legno di albicocco	1	3,85
199763	Legno di ontano e faggio SPECIALE	1	3,85

TRUCILI FINISSIMI

- Destinato all'uso in strutture di catering professionali.
- Perfetto per affumicare a freddo tutti i tipi di piatti e bevande, offre un aroma unico e speziato.
- I finissimi trucili di legno sono realizzati in legno naturale con botti delle migliori aziende vinicole europee e americane.

codice	peso (kg)	€
199787	0.45	8,45

NEW

199268

**TRUCILI FINISSIMI**

- Destinato all'uso in strutture di catering professionali.
- Perfetto per affumicare a freddo tutti i tipi di piatti e bevande, offre un aroma unico e speziato.
- I finissimi trucioli di legno sono realizzati in legno naturale con botti delle migliori aziende vinicole europee e americane.
- Per affumicare a freddo con un affumicatore.

codice	-	peso (kg)	€
199183	faggio	0.45	8,45
199190	oliva	0.45	8,45
199268	Cognac	0.45	8,45
199213	agrumi	0.45	8,45
199220	mandorla	0.45	8,45
199237	pesca	0.45	8,45
199244	vino rosso	0.45	8,45
199251	Whisky	0.45	8,45

NEW**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 di questo set: mandorlo, faggio, agrume, cognac, quercia, ulivo, pesco, vino rosso e whisky.

codice	peso (kg)	€
199794	1.35	52,00

NEW

199336

**PICCOLE 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 per affumicare o in un affumicatore.

codice	-	peso (kg)	€
199336	vino rosso	0.7	14,20
199343	Whisky	0.7	14,20
199275	faggio	0.7	14,20
199350	Cognac	0.7	14,20
199282	quercia	0.7	14,20
199299	oliva	0.7	14,20
199305	agrumi	0.7	14,20
199312	mandorla	0.7	14,20
199329	pesca	0.7	14,20

NEW**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.



199404

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

NEW**SCAGLIE GRANDI**

- Destinate a temperature medio-alte
- Ideale per forni per pizza, forni da esterno e barbecue - direttamente sulla carbonella
- Aroma unico
- Rafforza il gusto dei tuoi piatti preferiti
- Prodotto dal miglior legno o dalle migliori botti da invecchiamento



199473

codice	-	peso (kg)	€
199534	Cognac	3	29,25
199459	faggio	3	29,25
199473	oliva	3	29,25
199480	agrumi	3	29,25
199497	mandorla	3	29,25
199503	pesca	3	29,25
199510	vino rosso	3	29,25
199527	Whisky	3	29,25
199466	quercia	3	29,25

MARABU AL CARBONE

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



199541

codice	peso (kg)	€
199541	10	33,74

NEW

SIFONE PER PANNA



588017



588024



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 uggetti in acciaio ed una spazzolina per la pulizia. Necessita di capsule di azoto (N₂O), non incluse

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

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

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



589205



BOCCHETTE DA DECORAZIONE E FARCITURA

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

codice	€
589106	19,20

per
cremeper
liquidiper
decorareper
decorare



588376

588369

588031

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE

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

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

SET DI PEZZI DI RICAMBIO

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



589007



SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di N₂O non incluse nella confezione.

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



588420



UNIVERSALE
PER TUTTI
I MONTAPANNA



CAPSULA PER PANNA
 - Adatte per i sifoni delle marche piu' comuni.
 - N₂O Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione

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



755808

755815

755822

755839

18/10
stainless steel

SPATOLA PER GELATO CON IMPUGNATURA TRITAN

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



755556



755686



755655

stöckel



MESTOLO PER GELATI STÖCKEL

codice	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	42,25
755563	1/24	ø51x120	42,25
755570	1/30	ø49x120	42,25

MESTOLO PER GELATI STÖCKEL

- Rivestito in ceramica con manico extra lungo.

codice	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	73,15
755693	1/30	ø49x170	73,15

MESTOLINO PER GELATI STÖCKEL

- Con manico extra lungo.

codice	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	56,55
755679	1/30	ø49x170	56,55



759301



MESTOLINO PER GELATI KITCHEN LINE

- Con manico extra lungo.
- Riempito con olio, il gelato scivola via più facilmente.

codice	-	mm	€
759301	1/20	ø56x225	22,05



755730

S.S.
stainless steel

REGGI CONO PER GELATI

- Per 3 coni.

codice	mm	€
755730	200x95x(H)85	13,65



PORZIONATORE PER GELATO PROFI LINE

codice	-	mm	€
759233	1/24	ø51	40,25
759240	1/30	ø49	40,25
759257	1/36	ø46	40,25
759264	1/40	ø44	40,25

18/8

stainless steel



759233

759240

759264

572016

572719

572313

PORZIONATORE PER GELATO KITCHEN LINE

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

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

codice	-	mm	€
755006	1/4	ø100	56,55
755013	1/8	ø80	56,55
755020	1/10	ø70	56,55
755037	1/12	ø67	51,95
755044	1/16	ø59	51,95
755051	1/20	ø56	51,95
755068	1/24	ø51	51,95
755075	1/30	ø49	51,95
755082	1/36	ø47	51,95
755099	1/40	ø45	51,95
755105	1/50	ø43	51,95
755112	1/60	ø40	51,95
755143	1/100	ø30	51,95



755143

755075

755037

755006



755372

755334



Identifica facilmente la dimensione della porzione

PORZIONATORE PER GELATO „STÖCKEL”

- Con manico in plastica.

codice	-	mm	€
755334	1/12	ø67	51,35
755341	1/16	ø59	51,35
755358	1/20	ø56	51,35
755365	1/24	ø51	51,35
755372	1/30	ø49	51,35
755389	1/36	ø47	51,35
755396	1/40	ø45	51,35



PORZIONATORE PER GELATO „STÖCKEL” - OVALE

codice	-	mm	€
755259	1/20	70x52	58,85
755273	1/30	62x43	58,85



755273

755259

LAVA PORZIONATORI

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

codice	mm	€
802007	270x111x(H)115	68,25



802007

STAFFA DI MONTAGGIO PER SISTEMA DI LAVAGGIO PORZIONATORI

- Fissa saldamente il tuo sistema di lavaggio HENDI 802007 con questa staffa di montaggio.
- Fori di montaggio: ø4,5 mm.
- Numero di fori di montaggio: 2 x 2.
- Spessore acciaio: 0,8 mm.

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



802007

802014



S.S.
stainless steel

MACCHINA PER IL GELATO

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

codice	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	575,25



Tazza graduata
e cucchiaio inclusi

274231



S.S.
stainless steel

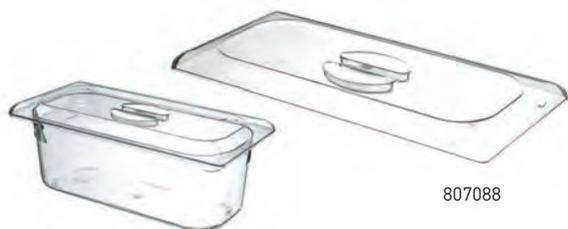
VETRINA DA ESPOSIZIONE CONGELATORE 77L

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

adatto a contenitori alti 150 mm; GN non incluso.

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

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



807088

COPERCHIO PER VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

– Adatto per contenitori di gelato in polycarbonato.



codice	mm	€
807088	360x165	7,15
807095	360x250	9,75

807026



807057



807033

807071



VASCA DA GELATO IN POLICARBONATO

codice	colore	liter	mm	€
807026	<input type="checkbox"/> Trasparente	5	360x165x(H)120	11,65
807033	<input checked="" type="checkbox"/> Nero	5	360x165x(H)120	12,95
807071	<input type="checkbox"/> Nero	5	360x250x(H)80	13,65
807057	<input checked="" type="checkbox"/> Trasparente	5	360x250x(H)80	12,95



802021

802038

802045

802052

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	liter	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	27,95
802038	5	360x165x(H)120	29,25
802021	6,5	360x165x(H)150	37,65
802052	5	360x250x(H)80	26,65



201
stainless steel

VASCA DA GELATO KITCHEN LINE

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

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



807019



Resistente e duraturo

Atossico

Senza odori

Per masse calde e fredde



557105

SAC A POCHE - 100 PEZZI

- Monouso.
- Adatto a preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.



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



557303

**SAC A POCHE ANTISCIVOLO - 100 PEZZI**

- Biodegradabile monouso.
- Adatto per preparazioni calde e fredde.
- Rispetta le norme igieniche HACCP.
- Spessore del materiale 80 micron.
- Rotolo da 100, in cartone.



codice	mm	€
557303	515x280	24,65



SAC A POCHE - 2 PEZZI

- Cotone, internamente ricoperto in poliuretano.
- Con occhiello per gancio.
- Adatto alla pulizia in acqua bollente

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

SAC A POCHE - 100 PEZZI

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

codice	quantità	mm	€
550106	100	(L)300	6,85
550205	100	(L)350	7,50
550304	100	(L)400	7,85
550403	100	(L)450	9,45
550502	100	(L)500	10,75



550113



ATTACCO A MURO PER SACCHETTI DI PASTICCERIA

- Con 4 slot per appendere sacchetti, 31 supporti per conservare le bocchette, 7 ganci per appendere strumenti come la spatola e una piccola grata per piccoli accessori.

codice	mm	€
550113	500x360x(H)560	87,75



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	€
551202	19,45

**BOCCHETTE - RIGATE**

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551790	Ø6-8-10-12-14	22,05

**BOCCHETTE - LISCIE**

- Set di 5 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551691	Ø2-4-6-8-10	22,05



551592



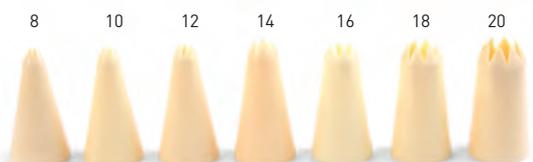
SET DI DECORAZIONE PER TORTE E DESSERT

- 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	€
551592	22,05



PP
polypropylene



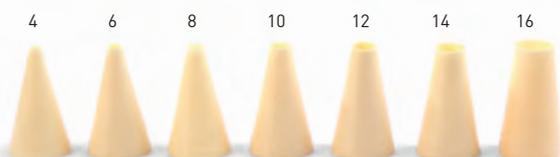
551110



BOCCHETTE - RIGATE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	9,05



551011



BOCCHETTE - LISCIE

- Set di 7 ugelli di varie dimensioni.

codice	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	9,05



551400

PP
polypropylene



BOCCHETTE - ASSORTITE

- Set di 12 diversi tubi di ghiaccio in una scatola di immagazzinaggio.

codice	-	€
551400	ø 6-8-10-12	23,35



STAMPO PER BABA



codice		mm	€
689806	liscio	ø70x(H)68	4,50
689608	con bordo	ø70x(H)68	4,95



STAMPO PER TORTA

- Rettangolare.

codice	mm	€
682104	180x80x(H)60	12,05
682302	260x100x(H)75	14,95
682401	300x110x(H)75	18,85



18/0
stainless steel



ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA QUADRA

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice		mm	€
512166	anello	65x65x(H)45	5,00
512173	anello	80x80x(H)45	6,45
512227	pressa	63x63x(H)55	2,95
512234	Pressa	80x80x(H)55	3,45

ANELLO IMPIATTAMENTO E PRESSA ROTONDA

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice		mm	€
512142	anello	ø80x(H)45	4,25
512159	anello	ø100x(H)45	5,55
512203	pressa	ø80x(H)55	2,95
512210	pressa	ø100x(H)55	3,45

ANELLO IMPIATTAMENTO

- Ideale per impiattare pietanze guarnite.

codice	mm	€
512135	ø60x(H)45	3,60
512104	ø70x(H)45	3,85
512302	ø90x(H)45	4,90

TAGLIAPASTA E RASCHIAPASTA

- Per decorare torte, mousse, paste e creme.
- Realizzato in polipropilene.



554432



554364



554166

RASCHIAPASTA - 3 PEZZI

codice	quantità	mm	€
554432	3	216x128	6,45

RASCHIAPASTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
554364	6	120x96	5,80

RASCHIAPASTA FLESSIBILE - 6 PEZZI

- Semicircolare.

codice	quantità	mm	€
554166	6	120x88	4,25



855751



553404



TAGLIAPASTA

- In acciaio, con manico in polipropilene.

codice	mm	€
855751	150x110	7,50



TAGLIAPASTA

-

codice	mm	€
553404	150x110	6,20



673416



674413

SET COPPAPASTA TONDI

- Set di 14 pezzi, modello rotondo.



codice	-	mm	€
673416	con bordo liscio, ø19-112	(H)35	14,95
674413	bordo seghettato, ø18-108	(H)35	14,95

TAGLIAPASTA A 5 RUOTE

- La larghezza di taglio può essere facilmente regolata tra 56 e 515 mm.
- Con 5 dischi da taglio in acciaio inossidabile Ø55 mm lisci.



codice	mm	€
515044	222x56x(H)55	90,35



515044



855775

855782

855683

SPATOLA

- Con pala inclinata e flessibile.

codice	lama (mm)	mm	€
855775	110	19x220	7,50
855782	200	32x343	9,05
855683	254	37x390	12,05

**NEW MODEL**

855706

855690

855744

**SPATOLA**

- Per alimenti teneri, struttura robusta.

codice	lama (mm)	mm	€
855706	110	17x220	7,50
855690	203	34x345	9,05
855744	255	37x400	11,05



515037

**FORAPASTA**

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

codice	mm	€
515037	210x73	11,05



833032

**PADELLINO BAGNO MARIA**

- Doppia parete, con intercapedine per l'acqua.
- Riempi il serbatoio con acqua per sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Con manico in acciaio inossidabile.

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



TAPPETTINO IN SILICONE PER COTTURA

codice	spessore (mm)	mm	€
677810	0.7	530x325	19,20
677834	0.7	300x400	14,95
677827	0.7	600x400	24,05



677810

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI

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



codice	mm	€
515389	200x25	6,20
515396	220x50	7,75



515389



515396



515228



515327

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI - 2 PEZZI

- Con manico in legno.



codice	mm	€
515228	210x20	5,15
515327	210x40	8,40



515358



515365

PENNELLO PIATTO PER BURRO E GRASSI IN SILICONE

- Con manico in polipropilene.



codice	mm	€
515358	220x32	5,15
515365	230x45	5,85

**RASCHIETTO**

- Manico in ABS.
- Spatola in gomma sintetica



codice	lama (mm)	mm	€
659205	90	52x257	3,20
659304	116	70x358	4,95
659403	116	70x410	6,30

**RASCHIETTO**

- Manico in ABS.
- spatola in Silicone.



codice	lama (mm)	mm	€
659014	90	55x270	7,50
659007	105	70x360	10,10
659106	105	70x420	11,65

**RASCHIETTO**

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



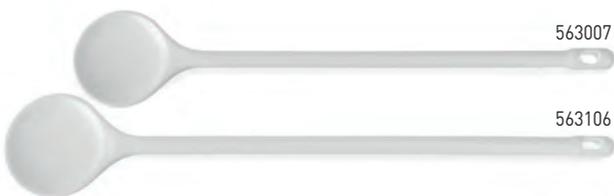
codice	lama (mm)	mm	€
658604	90	55x260	6,05
658703	90	75x320	11,65
658802	90	75x425	14,00
658901	150	100x515	24,40

**RASCHIETTO A FORMA DI CUCCHIAIO**

- Manico in ABS.
- Spatola in silicone.



codice	lama (mm)	mm	€
659458	88	57x254	4,55
659465	117	75x357	6,30
659472	117	75x408	7,75

**MESTOLO DA CUCINA**

codice	mm	€
563007	375x70	5,80
563106	450x80	8,15
563205	575x105	12,95

**CUCCHIAIO**

- Realizzato in poliammide rinforzato.



codice	mm	€
659700	(L)305	10,35
659809	(L)385	14,95

**MESTOLI IN LEGNO**

- In legno Set di 3 con misure differenti, L 300/350/400.



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



515006



515013



515020



MATTARELLO

- Larghezza: 250 mm.
- Con cuscinetti a sfera.

codice	mm	€
515006	ø65x470	32,45

MATTARELLO IN METALLO

- Larghezza: 250mm.
- In acciaio con strato antiaderente.
- Con cuscinetti a sfera.
- Incluso supporto cromato.

codice	mm	€
515013	ø65x470	42,85

MATTARELLO IN LEGNO

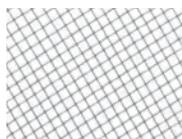
- Larghezza: 380mm.
- Con cuscinetti a sfere.

codice	mm	€
515020	ø75x590	49,35

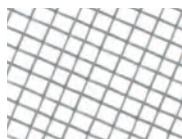
Per zucchero
in polvere
0,5x0,5 mm



Per farina
e semola
1x1 mm



Per pane
grattato
3x3 mm



637791



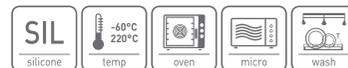
SETACCIO PER PANIFICAZIONE

- Con occhio.

codice	-	mm	€
637791	per zucchero a velo	ø250x(H)75	14,00
637821	per zucchero a velo	ø410x(H)80	27,25
637807	per farina e semola	ø250x(H)75	14,00
637838	per farina e semola	ø410x(H)80	27,25
637814	per pangrattato	ø250x(H)75	14,00
637845	per pangrattato	ø410x(H)80	27,25

**FORME IN SILICONE**

- Fatti al 100% in silicone antiaderente.



676202



676202

SEMI-SPHERE

codice		cottura (mm)	formine	€
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	14,25



677001

MINI-CAKE

codice		cottura (mm)	formine	€
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	16,25



676509

TARTELETTE

codice		cottura (mm)	formine	€
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	14,25



676905

MUFFINS

codice		cottura (mm)	formine	€
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	16,25
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	16,25



677506

CANNELE BORDELAIS

codice		cottura (mm)	formine	€
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	16,25



676707

MADELEINES

codice		cottura (mm)	formine	€
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	14,25



Guarda il video



198209



198223



199008

BRUCIATORE

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

codice	mm	€
198209	145x70x(H)190	41,55

BRUCIATORE

- A gas, ricaricabile.
- Accensione elettronica Il bruciatore fornito vuoto Completo di base

codice	mm	€
198223	115x50x(H)155	23,35

BOMBOLETTA GAS - 4 PEZZI

- Con più beccucci.

codice	quantità	liter	€
199046	4	0,2	12,95

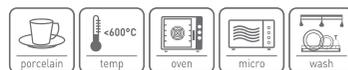


783153

783160

783177

PIROTTINO - Rigato.



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





design by
Robert Bronwasser

STABILIZZATORE DI TEMPERATURA

Dal primo secondo di funzionamento, il bruciatore raggiunge la temperatura ottimale della fiamma di 1300 °C. CALORE BLU

PRESA D'ARIA DI TIPO GILL

Ingressi aria camera di combustione con maggiore capacità. ALTA POTENZA DI FIAMMA, COMBUSTIONE SENZA FULIGGINE

UGELLO PIÙ LUNGO 100 MM

- infiammabilità sicura
 - posizionamento preciso della zona fiamma e della zona di trattamento termico
 - massima separazione della mano dalle alte temperature
- COMFORT e LIBERTÀ

CONTROLLO PRECISO DELLA FIAMMA

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

CONTROLLO DELLA LUNGHEZZA DELLA FIAMMA DA 15 A 150 MM

INSTALLAZIONE RAPIDA

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



BRUCIATORE- DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Questo bruciatore per crème-brûlée è un piacere da usare grazie all'elegante design nero opaco con accenti verdi e all'impugnatura ergonomica.
- Il bruciatore è facilmente e saldamente fissato alla cartuccia del gas e copre l'intera parte superiore della cartuccia, particolarmente igienico.
- L'accensione piezoelettrica facilita l'accensione, l'ampio quadrante del gas consente di regolare facilmente le dimensioni e l'intensità della fiamma.

codice		mm	€
198247	Solo bruciatore	185x65x(H)100	25,95
198254	Set bruciatore e ricarica	175x68x(H)260	29,85



199039



360°

LAVORO VERTICALE - Gen 2.0

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

COPERTURA DEL GAS

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

SICUREZZA

PROGETTATO PER ESSERE FACILE DA INDIVIDUARE

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



AFFIDABILE

L'accenditore di fiamma utilizza la scarica elettrica che compare sulla superficie del cristallo 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 [198216 & 198247].
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.
- Confezione di 4 pezzi.
- Imballo minimo: confezione di 7 set di 4 lattine.

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



Grande apertura
per inserire verdure
in pezzi grossi

Piccola apertura
per inserire verdure
in pezzi piccoli



5 lame incluse,
2 per affettare
e 3 per grattugiare



Guarda il video



231807

TAGLIAVERDURA PROFI LINE

- Adatta per tagliare grandi quantità di verdure.
- Contiene 5 differenti coltelli per vari tagli: fette 2 e 4mm e grattugia da 3, 4,5 e 7 mm.
- Grande apertura con leva per l'inserimento di pezzi grandi.
- Apertura piccola per l'inserimento di pezzi piccoli.
- Struttura in alluminio.
- 2 sistemi di sicurezza: prima - vite che blocca il coperchio, secondo - sensore elettromagnetico (all'apertura del coperchio si spegne la macchina).
- Velocità: 295 RPM.
- Produttività: 100 - 300 kg/h
- Peso: 24 kg.

codice	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	1 105,00



280096

DISCHI PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

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



280317

GRATTUGIA PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280294	2	59,75
280300	3	59,75
280416	4.5	59,75
280317	7	59,75



234730

GRIGLIA PER CUBETTATURA

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

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



234754

LAMA PER PATATINE FRITTE

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

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





5 lame incluse,
2 per affettare
e 3 per grattugiare



Guarda il video



Piccola apertura
per inserire verdure
in pezzi piccoli

TAGLIAVERDURA PROFESSIONALE

- Progettata per il taglio di grandi quantità di verdure.
- Una apertura grande di carico per verdure fino a Ø 165 mm.
- Una apertura piccola per verdure lunghe come carote, cetrioli Ø 55 mm.
- Copertura della 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



231852

codice	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	1 397,50



280423

LAME PER TAGLIAVERDURA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	spessore (mm)	€
280423	3	107,25



280621

LAMA A GRATTUGIA

- Per tagliaverdura 231807 & 231852.

codice	€
280621	58,45



918500

DISCO DI ESPULSIONE PER CUTTER

- Sostituisci il tuo disco eiettore rotto o perso e prolunga la durata del tuo tagliaverdura.
- Funziona con i tagliaverdure HENDI 231807 e 231852.

codice	mm	€
918500	ø220	19,50

NEW



280690

SUPPORTO PER 18 DISCHI DA TAGLIO

- Capacità: 18 dischi
- Dischi non inclusi nel prezzo

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



Guarda il video

PRODUZIONE

fino a

220 kg/h

Vassoio in acciaio

Tramoggia in speciale lega di alluminio

Tubo salsiccia in polipropilene

Tasto reset

210802

TRITACARNE KITCHEN LINE 12

- Vassoio di alimentazione in acciaio inox, tramoggia realizzata in una speciale lega di alluminio.
- Lama e vite senza fine in acciaio inossidabile, imbuto in ghisa.
- Spintore e due dischi di macinazione Ø70mm con fori Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Facile smontaggio per una facile pulizia.
- Motore con un meccanismo di protezione da surriscaldamento.
- Piedi antiscivolo.
- Produzione: 100 kg / h Non per uso continuo.

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

TRITACARNE KITCHEN LINE 22

- Apparecchio professionale per macinare tutti le carni disossate e senza pelle.
- Vassoio in acciaio, tramoggia in speciale lega di alluminio.
- Coltello e coclea in acciaio, cilindro in ghisa.
- Imbuto per ripieni e due dischi taglio da Ø82 mm con buchi da Ø 6 e 8 mm inclusi.
- Facilmente smontabile per una facile pulizia.
- Motore con protezione anti-surriscaldamento.
- Piedini antiscivolo.
- Produzione 200-220 Kg/h.
- Non indicato per uso continuato.

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



282267

DISCO FORATO

- Ø 70 mm.



282014

DISCO FORATO

- Ø 82 mm.



codice	-	mm	€
282229	210802	ø8	23,35
282250	210802	ø3	23,35
282243	210802	ø4.5	23,35
282236	210802	ø6	23,35
282267	210802	ø2	23,35

codice	-	mm	€
282014	210819	ø8	32,50
282021	210819	ø6	32,50
282038	210819	ø4.5	32,50
282045	210819	ø3	32,50
282052	210819	ø2	51,35



933367

VITE SENZA FINE

codice	-	€
933367	210819	78,00
931257	210802	84,50



282359

LAMA PER TRITACARNE

codice	-	€
282359	210802	10,35
282076	210819	16,25

TRITACARNE 198

- Ideale per la produzione di piccole quantità di insaccati, non per uso commerciale.
- Struttura in alluminio.
- Tramoggia in metallo pressofuso con coperchio antipolvere.
- Pestello in plastica.
- Coclea in alluminio e coltello in acciaio.
- 2 dischi per taglio da 65,8 mm con fori da 4 mm, 7 mm di diametro.
- 3 imbusti per insaccati da Ø 12, 15 e 20 mm.
- Accessorio per tartare.
- Interruttore acceso/spento/reverse.
- Non adatto per uso continuativo.
- Peso 5,2 Kg

codice	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	207,35



Piatto per carne-
coperchio antipolvere



Guarda il video



Tramoggia in
speciale lega
di alluminio

210864



Tre tubi per
salsicce inclusi

Vite senza fine in
alluminio, lama in acciaio



Incluso inteneritore
per manzo e maiale



Guarda il video

INTENERITORE ELETTRICO

- Perfetto per ristoranti, macellerie e catering.
- 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 RPM.
- Motore raffreddato con una ventola incorporata.
- 4 piedini in gomma.

codice	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	1 007,50



975305



975329

CILINDRI PER POLLO

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

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



975312

CILINDRI PER SHOARMA

- Da utilizzare con il batticarne elettrico HENDI 975305.
- Cassa e coltelli in acciaio inossidabile.
- 2 set di coltelli taglia strisce larghe 4 mm.
- Lunghezza rulli 165 mm.

codice	mm	€
975312	235x130x(H)120	682,50



976180

CILINDRI PER MANZO E MAIALE

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

codice	mm	€
976180	235x130x(H)120	682,50

MACCHINA PER SALSICCIE

18/8
stainless steel

indoor

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 imbuti in acciaio, diametro: 16/22/32/38 mm.

codice	liter	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	246,35
282588	5	304x304x(H)640	305,50
282090	7	300x340x(H)830	363,35
282151	10	415x315x(H)690	406,25

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





S.S. stainless steel
Al aluminium

Al aluminium
indoor

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 divisori.

codice	mm	€
282113	330x250x(H)300	276,25

FOGLI PER PRESSA

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

codice	quantità	mm	€
282120	1255	Ø130	61,75



513026

PRESSA PER HAMBURGER

- Prepara hamburger da Ø115 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento antiaderente.
- Manico in polipropilene.

codice	mm	€
513026	Ø120x(H)80	11,65



513033



PRESSA DA TORTILLA

- Per Tortillas max Ø200 mm.
- Realizzato in lega di alluminio con rivestimento rosso all'esterno.

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

Al aluminium
wash

AFFETTATRICI PROFI LINE

- Destinata ad un uso commerciale professionale.
- Struttura in alluminio rivestito, con piedini antiscivolo.
- Lama obliqua in acciaio inossidabile.
- Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
- Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
- Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
- Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
- Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.

- Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:



- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
- Non adatto per taglio di formaggi.
- Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente.



Guarda il video



210031



210048

AFFETTATRICE PROFI LINE 195

- Diametro della lama: 195 mm.
- Spessore di taglio regolabile fino a 12 mm.
- Spessore Massimo 120 mm.

codice	V	W	mm	€
210031	230	200	400x400x(H)330	506,35

AFFETTATRICE PROFI LINE 220

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

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



210000



210017

AFFETTATRICE PROFI LINE 250

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

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

AFFETTATRICE PROFI LINE 300

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

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



Spessore di taglio facile da regolare



Carrello con sistema di bloccaggio



Supporto per prodotti pesanti



970294

AFFETTATRICE PROFI LINE 220 RED EDITION

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

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



210086

AFFETTATRICE PROFI LINE 250 RED EDITION

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

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



975732



LAMA ANTIADERENTE

- Per il taglio di formaggio.

codice	-	mm	€
975800	210031	ø195	116,35
975732	210048	ø220	129,70
975749	210000	ø250	172,25
975756	210017	ø300	211,25



901915

NEW

LAME DI RICAMBIO PER AFFETTATRICI ELETTRICHE

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

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



PELATATE KITCHEN LINE

- Destinato all'uso professionale, ideale per cucine industriali, cucine istituzionali o qualsiasi cucina che deve sbucciare velocemente grandi quantità di patate e altri ortaggi a radice.
- Pela le patate mediante disco abrasivo e tamponi abrasivi all'interno del tamburo.
- Tamburo, disco e tamponi abrasivi realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, per una macchina molto resistente, efficiente e facile da pulire.
- Il disco abrasivo è dotato di agitatori in lega di alluminio.
- Il coperchio è realizzato in resistente policarbonato; consente di tenere d'occhio il processo di pelatura.
- Grazie al potente motore, la pelatura di un singolo carico richiede

NEW
S.S.
stainless steel

PC
polycarbonate

indoor

- 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	€
229217	230	750	622x540x(H)857	1 943,50

PELATATE KITCHEN LINE 5KG

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

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



PLANETARIE



- Alloggiamento in alluminio (codice: 222829) o in ghisa su quattro supporti (codice: 222836, 222843).
- Robusta vasca realizzata in acciaio inossidabile AISI201.
- Fornito con 3 accessori in acciaio inossidabile AISI430: una frusta, un miscelatore e un gancio per l'impasto.
- 3 velocità.
- Resistente trasmissione a vite senza fine realizzata in acciaio cromato e ingranaggi in bronzo.
- Una leva per abbassare e sollevare la vasca.
- Pannello di controllo digitale di facile utilizzo (codice: 222829) o controllo analogico (codice: 222836, 222843).
- Protezione contro l'attivazione del miscelatore con la protezione aperta o la vasca nella posizione sbagliata.
- Protezione da surriscaldamento ripristinabile.
- Timer impostabile fino a 60 minuti (codice: 222829).

CAPACITÀ MASSIMA

5 kg



222829



222836



222843



codice	222829	222836	222843
litri	7 l	10 l	20 l
carico di farina/impasto	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensioni	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
controllo	digitale	meccanico	meccanico
velocità	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
potenza/tensione	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	1 000,35	1 228,50	1 657,50



design by
Robert Bronwasser



6 VELOCITÀ PREIMPOSTATE

Accelera. Aumenta la tua efficienza.
NON È NECESSARIO ESSERE
PROFESSIONISTI PER OTTENERE
EFFETTI RIPETIBILI

CORPO ERGONOMICO E LEGGERO

Impugnatura profilata per una presa FERMA e FORTE.
Il giusto angolo di funzionamento.
FUNZIONAMENTO CONFORTEVOLE + POSIZIONE
NATURALE DEL DITO INDICE SULL'INTERRUTTORE

SILENZIOSO

Funzionamento silenzioso della
trasmissione per CUCINE APERTE.
Popolare tra gli CHEFS.



FRULLATORE A IMMERSIONE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato pensando agli chef da Robert Bronwasser.
- Struttura in plastica ABS e albero in acciaio inossidabile.
- Lama a croce in acciaio inossidabile con titanio.
- Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD.
- Velocità massima 13500 giri / min.
- Adatto a processare da 1 a 4 litri.

codice	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	128,05

PER
CONTENITORI
CON CAPACITÀ DA
1 A 4 LITRI



DESIGN HD

Maggiore durata del corpo
e resistenza ai graffi grazie
al TERPOLIMERO ABS.

GAMMA DI VELOCITÀ IMPRESSIONANTE

da 6.600 a 13.500 giri/min.
RIDUZIONE DEL TEMPO
DI PREPARAZIONE

222157

LAME RIVESTITE IN TITANIO

3 volte più duraturo e resistente
al logorio.
DURATA TITANICA

PIÙ POSSIBILITÀ

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



FRULLATORE A IMMERSIONE 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 RPM.
- 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	€
221884	230	350	ø100x416	159,25

MOTORE PER FRULLATORE AD IMMERSIONE - VELOCITA' VARIABILE 500W

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



BRACCIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

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

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



FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE MOD.221884 & 221891

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

codice	mm	€
222263	(L)250	128,05

FRULLATORE A IMMERSIONE KITCHEN LINE 160 - CON VELOCITÀ VARIABILE

- Per uso professionale in gelaterie, ristoranti, cucine degli alberghi, per preparare tra l'altro miscele di gelato, zuppe di verdura, puree, salse, farcie, maionese, passata di pomodoro, pesto ecc.
- Motore ventilato Struttura con manico ergonomico in plastica resistente Braccio e lama in acciaio: lunghezza 160 mm, Ø 25 mm
- Velocità: Circa. 4,000 - 20,000 giri/min.
- Peso netto, braccio incluso: circa 1,6 kg

codice	V	W	mm	€
222140	230	220	ø75x(H)464	181,35



222164



185 mm

FRUSTA PER FRULLATORE A IMMERSIONE 222140

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

codice	mm	€
222164	(L)185	120,25

FRULLATORI AD IMMERSIONE PROFI LINE

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



224342

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

- Composto da due fruste.

codice	mm	€
224342	ø120x(H)330	246,35

Dotato di display digitale.



250

224328

MIXER AD IMMERSIONE 250 - CON VELOCITÀ FISSA

- Lunghezza asta: 250 mm.
- Adatto fino a 20 litri
- Peso: 1,45 kg
- Velocità: 15.000 RPM

codice	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	363,35



300

224335

FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 300 - CON REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

- Controllo elettronico (9 velocità).
- Lunghezza albero: 300 mm.
- Adatto per contenitori fino a 50 litri.
- Peso: 3,45 kg.
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM.
- Velocità massima: 13.000 RPM

codice	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	594,75



400

224397

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFI LINE 400 - CON VELOCITÀ VARIABILE

- Pannello di controllo elettronico (9 velocità).
- Lunghezza albero: 400 mm.
- Adatto fino a 80 litri.
- Peso: 4,1 kg.
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM.
- Velocità massima: 15.000 RPM.

codice	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	682,50



224359

224052

FRULLATORE AD IMMERSIONE PROFI LINE 500 - CON VELOCITA' REGOLABILE

- Controllo elettronico (9 velocità).
- Lunghezza albero: 500 mm.
- Adatto per contenitori fino a 100 litri.
- Peso: 4,1 kg.
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM.
- Velocità massima: 15.000 RPM.

codice	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	698,75

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFI LINE 500 SET

- Versione professionale.
- Molto completo, viene fornito con frusta e portaoggetti da parete.
- Alloggiamento in fibre di nylon rinforzato.
- Braccio e lama in acciaio inox.
- Facile da pulire.
- Pannello di controllo elettronico (9 velocità)
- Lunghezza albero: 500 mm
- Adatto per lavorazioni fino a 120 litri
- Peso: 4,25 kg
- Velocità variabile: 2000 - 9000 giri/min
- Velocità massima: 15.000 giri/min

codice	V	W	mm	€
224052	230	500	ø100x(H)350	851,50



224380

224342



934029

RASTRELLIERA PER ACCESSORI, A PARETE

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



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs





MIXER A IMMERSIONE PROFI LINE 400 -VELOCITA' 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 RPM.
- Capacità fino a 80 l.
- Lunghezza albero: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

codice	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	893,75



224380



FRULLATORE AD IMMERSIONE VELOCITÀ VARIABILE CON FRUSTA E STRUTTURA A PARETE

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

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



222393



FRULLATORE A IMMERSIONE 250V CON VELOCITÀ REGOLABILE

- Modello professionale.
- Struttura in nylon rinforzato.
- Braccio e lama in acciaio.
- Accessorio frusta incluso (290 mm).
- 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 RPM.
- Peso: 1,9 kg

codice	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	536,25



224373

Sii sicuro

- Protezione dal surriscaldamento
- Coltello retrattile
- Impugnatura di bloccaggio non conduttiva
- Piedini stabilizzanti antiscivolo
- Fusibile di sovraccarico
- Interruttore illuminato
- Marcatura HOT visibile

Sollevamento automatico

Il coperchio è caricato a molla, sollevandolo dopo l'apertura. Aumenta l'efficienza.

Design robusto

Il telaio è realizzato in acciaio resistente agli acidi con uno spessore superiore a 2 mm. Design solido e robusto.

Riscaldatore potente

I riscaldatori potenti riducono il tempo di riscaldamento, impiegano solo 8-10 minuti (a seconda della temperatura impostata). Temperatura uniforme su tutta la superficie di saldatura. L'isolamento termico riduce la perdita di calore.

Superficie di tenuta antiaderente

Impedisce a tutti i tipi di pellicola di attaccarsi alla superficie. Sigillatura rapida, richiede 1-3 secondi (a seconda dello spessore della pellicola).

Assorbitore di pressione

Impedisce la rottura degli imballaggi. Elimina micro-gap e perdite.

Taglia la pellicola

Con una fresa retraibile automaticamente con 133 denti affilati. Ideale per film di ogni tipo, anche spessi. La pellicola viene tagliata appena dietro il contenitore sigillato in una striscia speciale basata sulla tecnologia AIR-CUT.



Include una fustella GRATUITA 805572 per vassoi a scomparto singolo 227x178 mm!

Manutenzione/Zona sicura

Base del telaio isolata da alta temperatura e tensione elettrica. Materiali di alta qualità e design senza interruzioni per una rapida pulizia della parte inferiore del corpo, senza dover spegnere il dispositivo.

Controllore della temperatura del punto caldo

Controllore della temperatura con un intervallo di 50-210 °C. Per una regolazione precisa della forza di adesione per un'ampia gamma di pellicole di imballaggio e sigillatura.

Alimentatore per film Roller Truck con tenditore

Dispositivo versatile per diverse larghezze di pellicola sigillante - max. 187 mm. Compatibile con rulli JUMBO fino a 170 mm di diametro. Il tenditore assicura un posizionamento uniforme della pellicola, impedisce lo svolgimento e l'alimentazione eccessiva.



SIGILLATRICE

- Sigilla i tipi di vassoio più diffusi sul mercato con stampi opzionali. Costruzione robusta e stabile in acciaio inossidabile.
- Dotato di coperchio con meccanismo a molla per un'apertura facile e sicura.
- Il processo di saldatura è quasi senza sforzo; la resistenza è minima grazie ai cuscinetti e allo speciale materiale di scorrimento.
- Il sistema di pressione garantisce una tenuta ermetica e previene lo schiacciamento dei pacchi.
- Manico isolato in plastica resistente ai danni.
- Ghigliottina automatica con coltello di sicurezza in un coperchio appositamente progettato; il taglio avviene proprio dietro il contenitore sigillato in una speciale striscia (tecnologia air-cut).
- L'alimentatore del film con un tenditore impedisce al film di arricciarsi.
- La superficie di sigillatura ha un rivestimento in titanio che impedisce l'adesione della pellicola e consente una sigillatura rapida in 1-3 secondi (a seconda dello spessore della pellicola).
- I riscaldatori ad alta potenza riducono i tempi di riscaldamento.
- Tempo di riscaldamento dopo l'avvio alla modalità operativa completa: circa 8-10 minuti.
- Manopola con regolazione fine della temperatura di saldatura da 50-210°C.
- LED codificati a colori per il monitoraggio delle prestazioni dell'apparecchio.
- Blocco surriscaldamento, protezione surriscaldamento, interruttore di sicurezza illuminato.
- I piedini antiscivolo garantiscono la stabilità dell'unità durante il funzionamento e proteggono il piano del tavolo dai graffi.
- Sigillatura di vaschette fino alla dimensione 235x190x(H)155 mm e vasche profonde fino a (H)170 mm.
- Dimensione massima del rotolo di pellicola: larghezza 187 mm, ø170 mm - pellicola venduta separatamente (970720).



- Dotato di matrice in alluminio per contenitori 227x178 mm (805572), senza divisorio.

codice	V	W	mm	€
976722	230	700	247x637x(H)258	1 137,50

MATRICE SIGILLANTE PER VASCHETTE 976722

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

forma	codice	genere	€
	805572	contenitore 227x178 mm	139,75
	805589	2x contenitore 178x113 mm	139,75
	805596	contenitore a due sezioni 227x178 mm	139,75
	805619	contenitore zuppa ø165 mm	139,75
	805626	contenitore a tre sezioni 227x178 mm	139,75

forma	codice	genere	€
	805633	2x contenitore per zuppa ø115 mm	139,75
	805640	contenitore colt bipartito 227x178 mm	139,75
	805657	2 contenitori (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	139,75
	805664	contenitore 187x137 mm	139,75

PELLICOLA PER SIGILLANTI PET/CPP PEEL 12/40

- Destinato al confezionamento di vaschette per alimenti in PET 12 / CPP 40.
- Strato PEEL che facilita lo strappo del film sigillato.
- Dimensioni del film: spessore: 52 µm, larghezza: 18,5 cm, lunghezza: 250 m.
- Diametro rotolo: ø15 cm.
- Peso del rotolo di pellicola: ca. 2,9 kg.

codice	€
970720	51,95





MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA KITCHEN LINE

- 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.
- Portata pompa: 77 L / min.
- Dimensioni camera: 350x300x (H)140 mm.
- Tenuta Barra: 3,5 mm.

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore (esclusivamente il modello n. 975.251) con copertura a cupola che consente il confezionamento grandi porzioni.
- Campana trasparente superiore di alta qualità che permette il controllo visivo del processo di confezionamento.
- Guarnizione a forma di V per garantire elevata saldabilità.
- Display digitale.
- Facile da usare.
- Funzionamento automatico.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Indicatore di pressione.
- Capacità della pompa: 133 L/min., 975275: 333 L/min.



975398



975268

codice	975398	975268	975275
dimensioni	359x429x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensioni camera	350x300x(H)140 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
striscia di tenuta	290 mm	300 mm	350 mm
capacità della pompa	77 l/min	133 l/min	333 l/min
potenza/tensione	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	22,3 kg	38 kg	62 kg
€	1 267,50	1 553,50	1 813,50



201435



Guarda il video

LAVORAZIONE SOTTOVUOTO PROFI LINE

- 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.

codice	201435	201442
dimensioni	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensioni camera	300x350x(H)110 mm	425x457x(H)100 mm
striscia di tenuta	300 mm	410 mm
capacità della pompa	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
potenza/tensione	950 W/230 V	1000 W/230 V
peso	27 kg	58,8 kg
€	1 423,50	2 463,50



970362

MACCHINA SOTTOVUOTO PROFI LINE

- Realizzata in acciaio inox.
- Pompa del vuoto professionale e manometro.
- Funzionamento manuale o automatico.
- Display digitale.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Barra saldante ricoperta in Teflon.
- Pompa del vuoto: 20 L/min.
- Da usare solo con i sacchetti goffrati.

codice	barra saldante da (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	370x280x(H)170	682,50



975374

MACCHINA SOTTOVUOTO KITCHEN LINE

- Barra saldante da 420 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Adatto per sacchi in rotoli in combinazione con accessorio per rotolo 970638.
- Display digitale del vuoto e del ciclo di tenuta.
- Il vuoto può essere generato in modo continuo o pulsante.
- Tasti aggiuntivi per un rapido avvio del vuoto e di tenuta sul manico.
- Spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività, risparmio energetico.
- Alto potere della barra saldante riduce il tempo di saldatura a 2-3 s.
- Tempo di saldature regolabile.
- Doppia pompa ad alta capacità: 16L / min.
- Corpo in acciaio inox.
- Robusta maniglia.
- Accessorio per sacchetti in rotolo 970.638 disponibile.
- Solo per sacchetti sottovuoto di larghezza 406 mm goffrati.
- Peso: 5 kg.



970638

ACCESSORIO PER SACCHETTI IN ROTOLO PER ART. 975374

- Può essere collegato all art. 975374.
- Equipaggiato con un coltello per tagliare rimovibile taglia esattamente la lunghezza del sacchetto necessaria.
- Dimensioni interne: 412x101x (H) 101 mm.
- Per i rotoli con dimensioni massime di Ø100x400 mm.
- Base in ABS.
- Coperchio in policarbonato trasparente per un facile controllo del rotolo.

codice	mm	€
970638	487x122x(H)107	29,85

codice	V	W	mm	€
975374	230	550	490x260x(H)145	415,35

SACCHETTI PER SOTTOVUOTO



SACCHETTI PER COTTURA SOTTO VUOTO

- Adatto per la cottura sous vide.
- 2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare Polietilene, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.

codice	quantità	mm	€
970676	100	200x150	9,30
970652	100	250x150	11,40
970683	100	300x200	16,45
970669	100	350x250	25,05
970690	100	400x300	31,85
971314	50	450x350	20,50
971321	50	400x400	22,45
971338	50	500x380	24,50

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.

codice	mm	€
970607	200x140	6,45
970386	230x160	10,35
970614	300x200	14,00
970393	350x250	18,85
970621	400x300	24,65



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO IN ROTOLO - 2 PEZZI

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15 µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	€
971062	2	6000x200	11,65
971079	2	6000x280	15,95

SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15 µm Poliammide (Nylon).
- Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100°C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

codice	quantità	mm	€
971017	100	150x250	14,25
971024	100	200x300	22,05
971048	100	150x400	21,80
971055	100	250x350	32,45
971031	100	300x400	42,25
971000	50	400x500	37,05

CUCINA A GAS KITCHEN LINE A 4 0 6 FUOCHI



- Bruciatori: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW o 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 (225882, 225899):

- 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

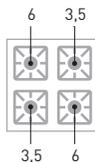


839997

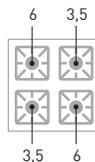
SUPPORTO ADATTATORE PER PENTOLE

- Per appoggiare piccole padelle su grandi supporti.

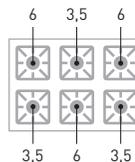
codice	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,20



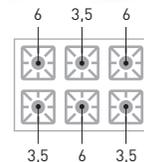
227381



225882



226094



225899

codice	227381	225882	226094	225899
dimensioni	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensioni del forno	-	640x370x(H)350 mm	-	640x370x(H)350 mm
bruciatori	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo di forno	-	convezione, elettrico	-	convezione, elettrico
potenza del forno	-	3 kW	-	3 kW
potere totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltage	-	230 V	-	230 V
peso	35 kg	82 kg	95 kg	105 kg
€	1 787,50	3 243,50	2 983,50	3 893,50



S.S.
stainless steel



225806

FORNELLO A GAS 5 FUOCHI SU VANO APERTO

- Mod. EKA KTP 96 5 piastre - acciaio inox.
- Adatto per gas metano
- 3 bruciatori da 3.0 KW.
- 1 piccolo bruciatore da 1,8kW.
- 1 bruciatore Wok da 3,5 KW.
- Accensione piezo e termocoppia.
- Set di 3 griglie - sostegno per tegami in acciaio-ghisa.
- Peso 45kg

codice	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 852,50

NEW



237687

FORNELLO A INDUZIONE CON 4 FUOCHI

- Ideale per la cucina professionale che ha bisogno di molta potenza a portata di mano.
- Realizzato in resistente acciaio inossidabile con telaio extra rinforzato.
- Dotato di due piani cottura a induzione da 5000 W e due piani cottura a induzione da 3500 W.
- Ogni piano cottura ha grandi manopole di controllo che possono essere impostate in 11 livelli di potenza.
- Con 2 piani cottura separati realizzati in vetro temperato spesso 5 mm che misura 320x560 mm.
- Il carico massimo dei piani di cottura è di 100 kg.
- Adatto per pentole con un diametro del fondo da 160 fino a 260 mm.
- I piedini sono regolabili in altezza (±30mm) consentendo il posizionamento a livello.
- Struttura dotata di un ampio vano per pentole, padelle o altri accessori.
- Fornito senza spina, per collegare questo apparecchio alla rete elettrica è necessario un elettricista.

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



225707

FORNELLO A GAS 5 BRUCIATORI CON FORNO ELETTRICO

- Adatto al gas naturale.
- Incluso set di conversione al gas propano.
- 3 bruciatori da 3.0 kW 1 piccolo bruciatore da 1.8 kW.
- 1 bruciatore wok da 3.5 k.
- 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	€
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	2 593,50

NEW



237670

18/8
stainless steel

FORNELLO INDUZIONE AD ALTA POTENZA

- Ideale per l'uso con wok o pentole extra large.
- Realizzato in resistente acciaio inossidabile con telaio extra rinforzato.
- La grande manopola di controllo può essere impostata in 11 livelli di potenza.
- Il piano cottura in vetro temperato da 5 mm di spessore misura 340x340 mm e può sostenere fino a 40 kg.
- Adatto per pentole con un diametro del fondo da 160 fino a 300 mm.
- I piedini sono regolabili in altezza (±30mm) consentendo il posizionamento a livello.
- Fornito senza spina, per collegare questo apparecchio alla rete elettrica è necessario un elettricista.

codice	V	W	mm	€
237670	400	5000	400x400x(H)380	903,50



**NEW
MODEL**

NEW

COTTURA DI ALIMENTI



147801



147276



147108

FORNELLO A SGABELLO HOKKER KITCHEN LINE

- Modello Kitchen Line - per gas propano/ butano.
- Include set di conversione per gas metano.
- Intelaiatura interamente in acciaio inossidabile.
- Dotato di termocoppia e accensione elettronica.
- Dotato di griglia smaltata poggiategami.
- Inclusivo di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	€
147801	6	440x400x(H)390	406,25

FORNELLO KITCHEN LINE XL

- Modello XL - per gas propano/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.
- Inclusivo di tubo per gas e regolatore di pressione.

codice	kW[HS]	mm	€
147276	10.8	580x650x(H)400	518,05

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	€
147108	6.7	425x425x(H)400	747,50

626504



147207



147306

WOK

- Con maniglie, spessore 1,5mm
- Particolarmente adatto per supporto reggi wok 149546 su barbecue Green Fire e in combinazione con supporto circolare 147207 e fornellone 147108.



codice	mm	€
626504	ø700x(H)235	146,25

ANELLO PER FORNELLO A GAS „HOKKER”

- Facile da usare con tegame "Wok" art. 626504 su fornellone art.147108



codice	mm	€
147207	ø360x(H)80	90,95

BASE PER FORNELLO

- Adatto per fornello modello Big Flame: 147108.



codice	mm	€
147306	425x425x(H)400	233,35



Bulbo a infrarossi.
919200 incluso

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

LAMPADA TERMICA CILINDRICA REGOLABILE



- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

codice	colore	V	W	mm	€
273883	Argento	230	250	ø175x(H)250	87,75
273890	Rame	230	250	ø175x(H)250	87,75
273852	Nero	230	250	ø175x(H)250	87,75

BULBO A INFRAROSSI

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso davanti casa, emette una luce rossa calda.
- Infrangibile, con raccordo normale (E27).

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



919217



919200

BULBO A INFRAROSSI.

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Ideale per l'uso davanti casa, emette una luce bianca brillante.
- Infrangibile, con raccordo normale (E27).
- Resistente agli urti, standard (E27).

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



Bulbo a infrarossi.
919200 incluso

273913

273906



SCALDAVIVANDE A LAMPADE INFRAROSSE, 2

- Progettato per mantenere caldo il cibo durante il servizio.
- L'altezza è facilmente regolabile tra 590 e 790mm.
- Lampade infrangibili incluse.

codice	colore	V	W	mm	€
273906	Argento	230	500	453x360x(H)790	178,75
273913	Nero	230	500	453x360x(H)790	188,50



INDUZIONI KITCHEN LINE



- Design molto pulito adatto alla cottura live.
- Struttura molto sottile con cornice in acciaio satinato nero.
- Superficie in vetro ceramico con display digitale integrato.




 min Ø120 mm 2000 W
 max Ø230 mm 230 V

239391




 min Ø140 mm 3500 W
 max Ø280 mm 230 V

239421

INDUZIONE 2000W KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 11 livelli.
- Range di temperatura: 35-240°C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm.
- Con funzione timer 0-180 minuti.
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Carico massimo sulla induzione: 15 kg.

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	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	128,05

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





Struttura robusta in acciaio inox

Ventilazione di alta qualità

Controlli sensibili al tocco




 min Ø120 mm 3500 W
 max Ø230 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 da il piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000w
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800W, o 2000W mentre la funzione boost è attiva
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700W
- Campo di temperatura: 35-240°C
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm
- Con funzione timer 0-180 minuti
- Dotata di protezione elettronica contro il surriscaldamento
- Carico massimo consentito del forno: 2x15 kg

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

PIANO CALDO AD INDUZIONE KITCHEN LINE

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



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



FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 M

- Potenza regolabile.
- Struttura in acciaio.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	292,50



FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 D

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Risposta immediata a alto-basso.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.

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



FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 3500 D XL

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Adatto per pentole con diametro da 160 a 300 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.
- Carico massimo consentito del forno: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x387x(H)120	406,25



FORNELLO A INDUZIONE WOK MODELLO 3500

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

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



 min ø140 mm 5000 W
 max ø280 mm 400 V

239322



 min ø140 mm 5000 e 3500 W
 max ø280 mm 400 V

239346

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 5000 D

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.
- Funziona a 380V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.
- Carico massimo consentito del forno: 30 kg.

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

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 7000

- Struttura in acciaio inox.
- Con due zone cottura.
- La zona frontale ha una potenza massima di 5000W e quando è attiva a 5000 W la zona posteriore può generare solamente 2000 W.
- La zona posteriore ha una potenza massima di 3500 W solamente quando la zona frontale non eccede i 3500 W.
- Protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Con piedini in metallo regolabili e filtro aria rimovibile.
- Funziona a 380 V, fornita senza spina, per l'installazione è necessario un elettricista.
- Adatto per pentole con diametro da 140 a 280 mm.
- Carico massimo consentito del forno: 20+20 kg.

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



239681



239773

WOK

- In materiale a 3 strati.
- Con manico in acciaio inox e impugnatura morbida.
- Con coperchio in acciaio.
- Specifico per l'uso con 239766.

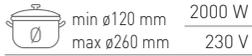
codice	mm	€
239773	ø360x(H)180	129,95



Guarda il video



239278



2000 W
230 V



239292



3500 W
230 V

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: 15kg.

codice	V	W	mm	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	125,45

INDUZIONE 3500W KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 17 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: 20 kg.

codice	V	W	mm	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	282,75



239285

INDUZIONE DOPPIA KITCHEN LINE

- Controlli touch sensitive, potenza o temperatura regolabili in 10 livelli.
- Con booster che sposta temporaneamente potenza da il piano cottura di destra a quello di sinistra fino a 2000 W.
- Il piano di cottura a sinistra può erogare 1800 W, o 2000 W mentre la funzione boost è attiva.
- Il piano di cottura a destra può produrre 1700 W, o 1500 W mentre la funzione boost è attiva.
- Campo di temperatura: 35-240°C.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 220 mm.
- Carico massimo sulla induzione: 2x 15kg.

codice	V	W	mm	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	258,05

Struttura robusta in acciaio inox



Ventilazione di alta qualità





239209  min ø120 mm 1800 W
max ø260 mm 230 V



239230  min ø120 mm 2000 W
max ø260 mm 230 V

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 del forno: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

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

FORNELLO AD INDUZIONE MODELLO 2000

- Struttura molto sottile(32mm) con banda in acciaio inox perimetrale.
- Piano cottura in vetroceramica.
- Touch-control.
- Carico massimo consentito del forno: 15 kg.
- Adatto per pentole con diametro da 120 a 260 mm.

codice	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	116,95

FORNELLO AD INDUZIONE 800W

- Superficie superiore in cristallo nero e struttura in plastica.
- Potenza regolabile in 10 livelli, dotata di protezione elettronica da surriscaldamento.
- Il pannello di controllo con il display a LED e il controllo a sfioramento può essere montato in remoto.
- Può essere utilizzato per chafing dish dotandolo di adattatore speciale.
- Adatto anche per l'installazione drop in con l'anello disponibile separatamente (239186).

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



239193

ANELLO DA INCASSO PER INDUZIONE 800W

- Accessorio per il montaggio della piastra ad induzione da 800 W (239193) su qualsiasi superficie piana resistente al calore.
- Il fornello a induzione 800 W è venduto separatamente.

codice	mm	€
239186	ø270x(H)17	14,25



239186

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 del forno: 15 kg.
- Adatto per pentole e padelle con un diametro del fondo di ø120-200 mm.

codice	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x350	146,25



239551

Due riscaldatori
al quarzo

Illuminazione
sotto ripiano

Con contenitore per l'umidità
Perfetto per spuntini da festa

S.S.
stainless steel



233962

VETRINA RISCALDATA AL QUARZO A DUE LIVELLI

- Struttura in acciaio inossidabile, fianchi in vetro temperato, porte in vetro curvato e pannello posteriore a specchio.
- Accesso tramite due ante in vetro curvato nella parte anteriore.
- I ripiani possono contenere fino a 4 contenitori GN 1/2 (I contenitori GN non sono inclusi).
- Dotato di due elementi riscaldanti al quarzo e una piastra di riscaldamento elettrica nella parte inferiore.
- Con regolatore di temperatura meccanico.
- Dotato di illuminazione nella parte superiore.
- Intervallo di temperatura: da 30 a 90 °C

codice	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	908,05

Con contenitore per l'umidità
Perfetto per spuntini da festa



233726

Con contenitore per l'umidità
Perfetto per spuntini da festa



233733

Cr
chrome plated

S.S.
stainless steel

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.
- Campo di temperatura: 30/90°C

codice	-	V	W	mm	€
233726	120 litri	230	1100	678x568x(H)686	908,05
233733	160 litri	230	1500	857x568x(H)686	1 038,05

Illuminazione
a LED

Porte
scorrevoli





273982

VETRINA CALDA AD UN RIPIANO

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



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



273999

VETRINA CALDA A DUE RIPIANI

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



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



Con contenitore per l'umidità
Perfetto per spuntini da festa

VETRINA RISCALDATA DA BANCO

- Dotato di porta sul retro e vetro frontale curvo.
- Lightbox con spazio per la grafica promozionale.
- Struttura in acciaio inox.
- Illuminazione interna nel cielo.
- Con 3 ripiani cromati regolabili in altezza 400x335 mm.
- Serbatoio dell'acqua per l'umidificazione dell'aria nel vetrina riscaldata da banco.
- Regolatore di temperatura e display.
- Campo di temperatura: 30°C / 90°C.



codice	-	V	W	mm	€
233740	97 Litri	230	800	460x448x(H)785	854,75



233740

SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio.
- Su base isolata.
- Riscalda automaticamente fino a 95°C.
- Può essere utilizzato in combinazione con.
- Thermobox Kitchen Line GN 1/1 e più grande (707906, 707968, 707951, 707944).



codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	217,75



209509



7 teglie
500 W
230 V



229064

ESSICCATOIO KITCHEN LINE

- Per essiccare verdura, erbe aromatiche, carne, pesce, ecc.,
- Ventole automatiche distribuiscono l'aria calda per un risultato uniforme.
- Dotato di 7 vassoi Inox da 305x330mm che può contenere fino a 500 grammi ciascuno.
- I vassoi sono equidistanti e sono facili da rimuovere e pulire.
- La struttura in polipropilene a doppia parete aumenta l'efficienza termica.
- Grazie alla porta trasparente è possibile controllare il processo di essiccazione.
- Dotato di base trasparente per raccogliere il residuo sul fondo.
- Display digitale, temperatura regolabile da 35 ° a 70°C.
- Timer impostabile fino a 24 ore ad intervalli di 30 minuti.

codice	-	V	W	mm	€
229064	7 teglie	230	500	345x450x(H)315	233,35

6 teglie
600 W
230 V



229033

ESSICCATOIO PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35°C a 75°C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 6 vassoi in acciaio inox, 305x330 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	-	V	W	mm	€
229033	6 teglie	230	650	340x450x(H)311	324,35

10 teglie
1000 W
230 V



229026



Guarda il video

ESSICCATOIO PROFI LINE 10 TEGLIE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con incrementi di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35°C a 75°C con incrementi di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 10 vassoi in acciaio inox, 395x380 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

codice	-	V	W	mm	€
229026	10 teglie	230	1000	417x535x(H)430	467,35

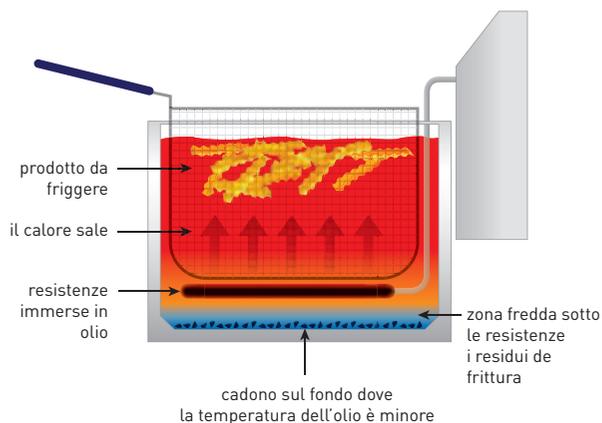


FRIGGITICI PROFI LINE

- La serie di friggitrici 'Profi Line' è in acciaio 18/0 Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando estratta.
- Contenitore a V per migliore zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Un termostato di sicurezza previene la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto 'reset', posto sotto la sezione di controllo.
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo, rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.

NEW

18/0
stainless steel



XL
10 L

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

- Friggitrice da 400 V molto potente, permette alla resistenza di utilizzare fino a 6600 W 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	liter	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	506,35

NEW

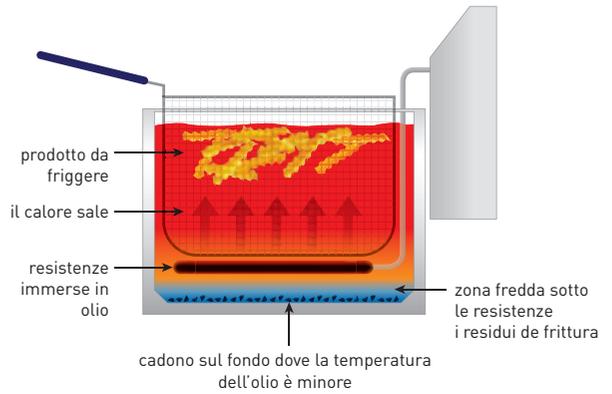
CESTELLO PER FRIGGERE

codice		€
930656	Friggitrice profonda da 8 litri 205822 205839	22,45
944387	Friggitrici a induzione 215012 215029	45,50
930618	Friteuse da 4 litri 205808 205846	19,50
930632	Friteuse da 6 litri 205815 205853	21,45
961247	Friggitrice profonda da 10 litri 209424	45,50
933664	Friggitrice profonda da 8 litri 207208 207307 209202 209301	39,00



FRIGGITRICI PROFI LINE DIGITALI

- La gamma Profi Line di friggitorie 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 ri-impostabile.
- Un cestello per frittura con manico extra lungo trasforma questo modello in un equipaggiamento per un uso intensivo.
- Tutte le friggitorie sono dotate di cestello per friggere e coperchio / i.



207369



207376

FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

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

codice	liter	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	388,05

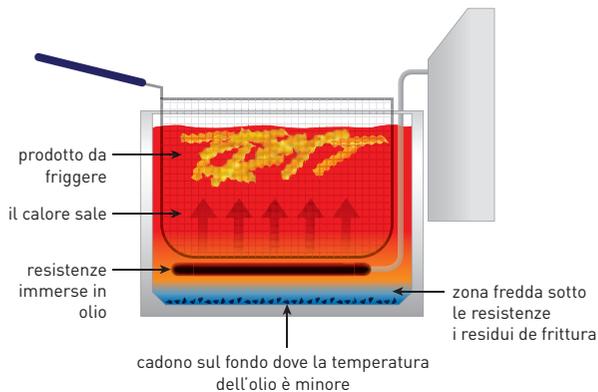
FRIGGITRICE PROFI LINE DIGITALE CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

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

codice	liter	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	766,35

FRIGGITICI PROFI LINE

- La serie di friggitrici 'Profi Line' è in acciaio 18/0 Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando estratta.
- Contenitore a V per migliore zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Un termostato di sicurezza previene la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto 'reset', posto sotto la sezione di controllo.
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo, rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi.



8 l
3500 W
230 V



207208

2x 8 l
2x 3500 W
230 V



207307

18/0
stainless steel

indoor

FRIGGITRICE PROFI LINE - 8 L

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

FRIGGITRICI PROFI LINE - 2 X 8 L

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

8 l
3500 W
230 V



209202

2x 8 l
2x 3500 W
230 V



209301

FRIGGITRICE PROFI LINE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

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

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

codice	liter	V	W	mm	€
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	636,35



**NEW
MODEL**

COTTURA DI ALIMENTI



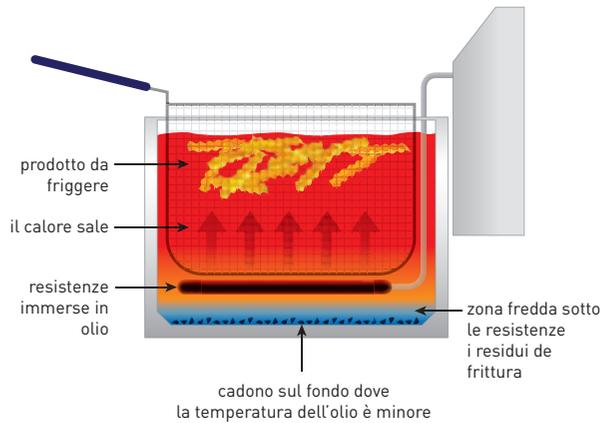
205808



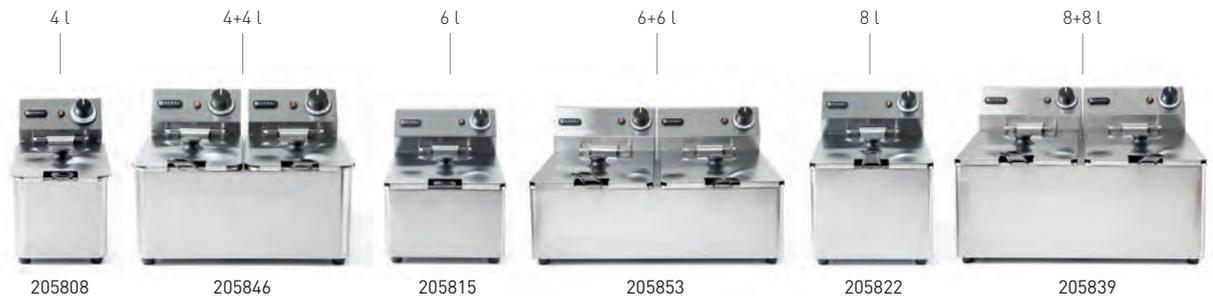
205839

FRIGGITRICE KITCHEN LINE

- Struttura e vasca in acciaio.
- Elemento removibile con una funzione di disinserimento quando rimosso.
- Contenitore removibile, per una migliore pulizia.
- Lampada di controllo per indicare il funzionamento della resistenza.
- La temperatura è regolabile fino a 190°C.
- Un termostato di sicurezza protegge la friggitrice dal surriscaldamento.
- Cestello per friggere con manico isolato ed extra lungo.
- Zona fredda per preservare l'olio di frittura.
- Fornita con cestelli e coperchi.



code	liters	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	162,50
205846	4+4	230	3000+3000	470x420x(H)330	315,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	178,75
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)290	347,75
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	194,35
205839	8+8	230	3500+3500	550x430x(H)345	376,35





215012



215029

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO

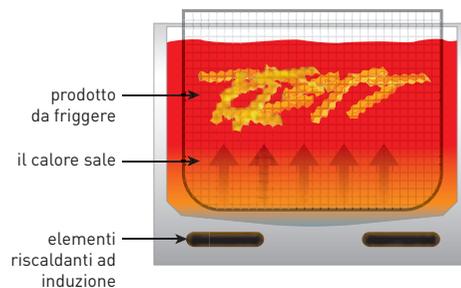
- Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene l'olio esattamente alla temperatura impostata.
- Con conto alla rovescia.
- Efficiente trasferimento di temperatura.
- Struttura in acciaio inox per una facile pulizia.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Visualizzazione della temperatura impostata.
- Fornita con cestello e coperchio.

FRIGGITRICE AD INDUZIONE CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

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

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

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



Con rubinetto di scarico, più facile da svuotare



Con filtro per proteggere gli induttori



Comodo bordo per appoggiare il cestello





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



**NEW
MODEL**

PIASTRA GRILL PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9 mm) 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

18/0
stainless steel



203125

PIASTRA PROFI LINE

- Superficie utile 330x270 mm, liscia.

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



203156

PIASTRA PROFI LINE

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

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



203170

PIASTRA PROFI LINE

- Superficie utile: 518x328 mm, rigata.

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



203149

PIASTRA

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

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



203163

PIASTRA PROFI LINE

- Due resistenze separate, due spie di controllo.
- Superficie: 688x410 mm, sx 462 mm liscia e dx 226 mm rigata.

codice	-	V	W	mm	€
203163	2/3 liscia, 1/3 rigata	230	3500	720x530x(H)250	708,50



855713

SPATOLA

codice	lama (mm)	mm	€
855713	124	102x265	9,05



855119

SPATOLA

- Con manico in legno.

codice	lama (mm)	mm	€
855119	118	100x251	6,30



GRIGLIE A CONTATTO

- Perfetto per grigliare e riscaldare pane, pezzi di carne, salsicce, verdure, ecc.
- Griglie in ghisa vetrificata, facili da pulire e mantenere.
- Il telaio in acciaio inossidabile 18/10 garantisce resistenza.
- Gli elementi riscaldanti ad alta potenza riscaldano rapidamente le griglie.
- La temperatura può essere impostata senza interruzione, utilizzando il termostato, da 0°C a 300°C.
- Le aperture di ventilazione proteggono la griglia dal surriscaldamento.
- Griglia inferiore dotata di bordi posteriori e laterali e di una

- vaschetta di raccolta rimovibile, che facilita la pulizia.
- Solleva la griglia superiore con la maniglia resistente al calore e bloccata in qualsiasi posizione grazie al sistema a molla.
- Dotato di interruttore principale con indicatore luminoso integrato, indicatore di preriscaldamento e cavo di alimentazione da 1,7 m con spina di terra.
- Con piedini in gomma, per ridurre il movimento accidentale durante l'uso.
- La spazzola per la pulizia della griglia è inclusa nel kit.

S.S.
stainless steel



Guarda il video



GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

- Con maniglia aperta (H) 530 mm, superficie di cottura 220x230 mm.
- Rigata.

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

GRILL A CONTATTO- VERSONE SINGOLA

- Con maniglia aperta (H)530 mm, superficie di cottura 220x230 mm.
- 1/2 rigata a 1/2 liscia.

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

1800 W
230 V

263501





GRILL A CONTATTO „PANINI“

- Superficie grill 340x230 mm.
- Rigata.

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



GRILL A CONTATTO „ANINI“

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

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

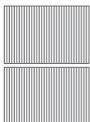
2200 W
230 V



263655

XL
→ | 545 mm | ←

NEW



GRIGLIA A CONTATTO „PANINI“ XL

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

3000 W
230 V

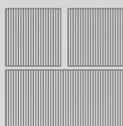


263624

GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA RIGATA

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

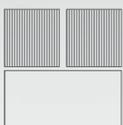
codice	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	432,25



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

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

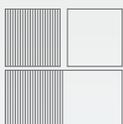
codice	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	432,25



GRILL A CONTATTO - VERSIONE DOPPIA

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

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



3600 W
230 V

263709





Guarda il video

WAFFLE

- Fai deliziose cialde in stile belga senza problemi, ideale per una stazione di waffle self-service.
- Puoi fare fino a 20 cialde all'ora.
- La piastra è realizzata in alluminio e rivestito con un resistente strato in teflon® antiaderente.
- Le cialde misurano 190 mm e sono spesse fino a 23 mm.
- La temperatura può essere impostata tra i 50 e i 220 gradi centigradi.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.

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



212172



212165

WAFFLE DA PASSEGGIO

- Perfetto per tutti i tipi di esercizi di ristorazione che vogliono aggiungere queste divertenti cialde su un bastone alla loro offerta.
- È possibile cuocere 4 cialde lollypop contemporaneamente, ciascuna lunga 255 mm (senza il bastone) e a forma di cono allungato.
- Le scanalature sono intagliate in modo da poter inserire il bastone e chiudere la piastra da waffle.
- La spessa piastra è realizzata in alluminio fuso e rivestita con un resistente rivestimento in Teflon® antiaderente.
- Apri facilmente la piastra con la grande maniglia.
- L'alloggiamento è realizzato in acciaio inossidabile 18/0, garantendo una lunga durata e una facile pulizia.
- Le fessure di ventilazione nell'alloggiamento proteggono i comandi dal surriscaldamento.
- La temperatura è regolabile da 50°C a 220°C.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.
- Peso netto: 10,5 kg.

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



212189

MACCHINA PER WAFFLE DA PASSEGGIO

- Perfetto per tutti i tipi di esercizi di ristorazione che vogliono aggiungere queste divertenti cialde su un bastone da passeggio alla loro offerta.
- È possibile cuocere 6 cialde lollypop allo stesso tempo.
- Le scanalature permettono di poter inserire il bastone e chiudere la piastra die waffle.
- Lo spesso materiale è realizzato in fusione di alluminio e rivestito con un resistente rivestimento in Teflon® antiaderente.
- Apri facilmente la piastra con la grande maniglia.
- La struttura è realizzata in acciaio inossidabile 18/0, garantendo una lunga durata e una facile pulizia.
- Dotata di un vassoio per raccogliere pasta e grasso in eccesso, ti aiuta a mantenere pulito il tuo spazio di lavoro.
- Le fessure di ventilazione nell'alloggiamento proteggono i comandi dal surriscaldamento.
- La temperatura è continuamente regolabile da 50°C a 220°C.
- Il timer può essere impostato fino a 15 minuti.
- Peso netto: 10 kg.

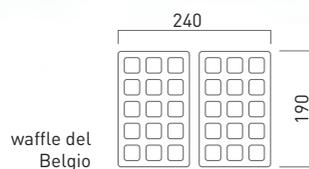
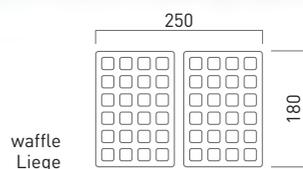
codice	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x335x(H)230	302,25



212103

212127

212134



PIASTRA PER WAFFLE LIÈGE'

- Modello per waffle Liege 2 modelli quadrati 4 x 6.
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente.
- Controllo termostatico della temperatura
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.

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

PIASTRA PER WAFFLE „BRUSSEL”

- Modello per waffle del Belgio, 2 modelli quadrati 3 x 4.
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.

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

PIASTRA PER WAFFLE CUORE

- In forma di fiore, 5 petali a forma di cuore.
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.

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



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 250°C.
- Con protezione da surriscaldamento e termostato EGO.

codice	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x509x(H)161	311,35



Ampi pannelli riflettenti

Dotato di 4 bruciatori 13 kW

Teglia di recupero facilmente rimovibile

226001

KEBAB GAS PROFI LINE

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

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

18/0

stainless steel

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Per il taglio di kebab, shawarma, gyros, etc 2 lame di acciaio da 100 mm Ø Il kit comprende 1 coltello liscio e 1 coltello dentellato
- Diametro della lama 100 mm
- Le lame girano a 2600 rpm con produzione fino a 60 kg/h
- Spessore di taglio facilmente regolabile nella gamma 0-8 mm
- La protezione della lama garantisce sicurezza durante il taglio
- Impugnatura e struttura del motore in materiale antiscivolo
- Interruttore ON/OFF integrato con copertura
- Protezione contro il sovraccarico con pulsante reset.
- Affilatrice per lama inclusa
- Peso 1 kg

codice	V	W	mm	€
267240	230	80	194x113x(H)173	172,25



267240

Al S.S.

aluminium

stainless steel

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB – SENZA FILI

- Per affettare döner kebab, shawarma, gyros, ecc.
- 2 lame in acciaio inox Ø100 mm, 1 liscia e 1 seghettata.
- La lama gira a 2600 giri / min e può tagliare fino a 60 kg/h.
- Spessore affettatore facilmente regolabile da 0 mm a 8 mm.
- Il coperchio della lama in acciaio inossidabile garantisce sicurezza durante il taglio.
- Impugnatura e corpo motore in materiale antiscivolo.
- Interruttore ON/OFF integrato con l'alloggiamento.
- Caricabatterie con luce rossa e verde che indica il livello della batteria.
- Due pacchi batteria da 2.000 mAh inclusi.
- Pietra per affilare le lame inclusa.
- Peso 1 kg.

codice	V	W	mm	€
267257	230	80	199x114x(H)184	258,05



267257

LAMA DI RICAMBIO PER COLTELLI KEBAB

- Sostituisci la tua lama rotta o smarrita per prolungare la durata del tuo coltello elettrico da kebab.
- Per l'uso con il coltello elettrico HENDI Kebab 267240 e 267257.

codice	mm	€
267219	Ø	55,25

COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB

- Ideale per affettare qualsiasi tipo di carne arrosto come: kebab, shawarma, gyros, ecc.
- Grande lama a disco liscia da Ø80 mm con protezione in acciaio inossidabile.
- Il coperchio della lama garantisce sicurezza durante il taglio.
- Incluso il disco seghettato da Ø80 mm aggiuntivo.
- Il disco gira a 8.000 giri/min.
- Maniglia in alluminio con cavo di alimentazione da 2,7 m.
- Protezione: IPX4.
- Adattatore con lampada indicatrice.
- Sono inclusi la pietra per affilatura della lama, supporto per coltelli e un cacciavite.

codice	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)115	388,05



267264

SOUS-VIDE SISTEMA

- Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.

- Per risultati costantemente di alta qualità Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C.
- Struttura realizzata interamente in acciaio.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

SOUS-VIDE SISTEMA GN 1/1

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

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

SOUS-VIDE SISTEMA GN 2/3

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

codice	liter	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	388,05



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFRATO

codice	quantità	mm	€
971017	100	150x250	14,25
971024	100	200x300	22,05
971048	100	150x400	21,80
971055	100	250x350	32,45
971031	100	300x400	42,25
971000	50	400x500	37,05





222645



IVIDE SOUS VIDE AD IMMERSIONE 2.0

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

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



864203



COPERCHI GASTRONORM

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

codice	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	19,45
864203	GN 1/1	530x325	24,65



222997



IVIDE PLUS SOUS VIDE AD IMMERSIONE

- Circolatore termico sous vide ad alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touch screen da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura rotondo o piano con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Ottime prestazioni fino a 80 litri.
- Temperatura di esercizio da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- È possibile gestire più macchine dall'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.
- Custodia per trasporto standard.
- IPX7, in grado di resistere agli schizzi e all'immersione accidentale.

App:

- Controllo preciso della temperatura da qualsiasi luogo.
- Una raccolta di oltre 600 ricette.
- Il nostro calcolatore Sous Vide: abbiamo svolto tutti i test e le ricerche per te, il che significa che non devi più cercare informazioni su internet.
- Ricetta di memoria: memorizza i tuoi tempi e le temperature.
- Storia del cuoco: per un maggiore controllo HACCP, conservare l'ultimo cuoco 10 volte e temperature.
- Cottura multi dispositivo: numerosi cucine formano 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.
- Controllo multi-lingua: la prima app di sous vide cooking multilingue.

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



864227

864234



COPERCHIO GASTRONORM CON RISEGA PER SOUS VIDE STICK

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

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





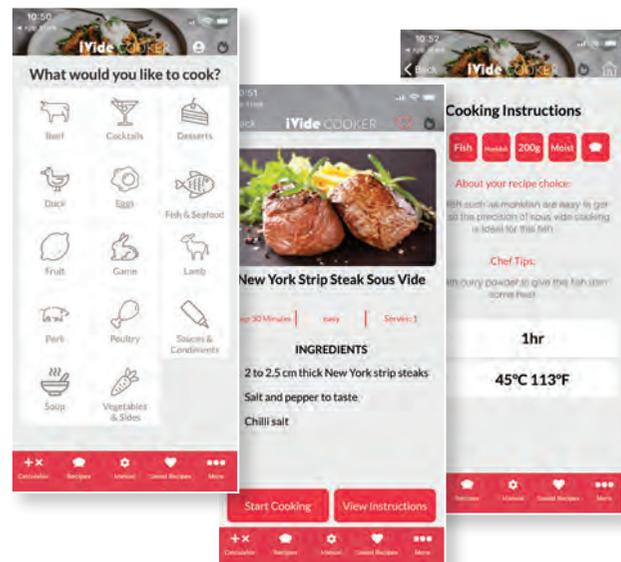
222638



IVIDE PLUS JUNIOR

- Circolatore termico sous vide di alta precisione con controllo della temperatura.
- Interfaccia touchscreen ad alta risoluzione da 4 pollici.
- Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura tondo o piatto con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
- Migliori prestazioni fino a 45 litri.
- Temperatura di lavoro da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
- Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
- Wi-Fi abilitato, può essere controllato dall'app sousvidetools.
- È possibile gestire più macchine dall'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 accidentale.

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





282755

NEW

282731

**ZUCCHERO FILATO**

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

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

COPERTURA PER MACCHINA ZUCCHERO FILATO

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



codice	mm	€
282755	ø520x(H)350	107,25



282748

**POPCORN**

- Macchina per popcorn professionale, efficiente dal punto di vista energetico e sicura da usare.
- Struttura in lega di alluminio, robusto alloggiamento in vetro temperato e acciaio rivestito con vernice a polveri rosse.
- La teglia di riscaldamento dei popcorn è dotata di un'unità per mescolare ed è facile da svuotare grazie all'uso di un morsetto.
- Con comodo cucchiaino di servizio.
- Grande porta incernierata in vetro acrilico.
- L'interno è illuminato, e il fondo della camera è riscaldato per garantire bei popcorn caldi.
- Con cassetto raccogli briciole sotto la camera per un facile smaltimento di chicchi non aperti e briciole.
- Ci vogliono circa 2 minuti per preparare i popcorn.
- Peso netto: ±25 kg.

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

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



BAGNOMARIA GASTRONORM



BAGNO-MARIA KITCHEN LINE

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



codice	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	172,25

BAGNO-MARIA KITCHEN LINE CON RUBINETTO DI SCARICO

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



codice	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	211,25

TERMOSISTEMA



TERMOSISTEMA 1

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



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

TERMOSISTEMA 2

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



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

NEW



RECHARGEABLE
BATTERY

PISTOLA AFFUMICATRICE - INFUSORE DI FUMO A 3 VELOCITÀ

- Affumicare da ´ una aggiunta molto saporita ai tuoi piatti di carne, pesce e verdure, ma può anche creare un effetto wow quando li servi.
- Il fumo freddo è delicato per frutta e verdura delicata, senza cambiarne la consistenza o la temperatura.
- Un unico pulsante, la pistola affumicatrice ha 3 velocità e la ventola può anche girare all´ inverso per aspirare aria.
- 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.



199640

codice	mm	€
199640	215x70x(H)160	94,25





199992

AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con tè o spezie.
- Braciere rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori.

- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Utilizzabile su frutta e verdura delicati senza cambiarne la temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.

codice	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



199664

199657

CAMPANA DI VETRO CON SFIATO

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

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



199978

CAMPANA DI VETRO

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

codice	mm	€
199978	ø245x(H)150	22,05



198124

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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

PP 18/8
polypropylene stainless steel



Indicatore di livello massimo interno dell'acqua



Guarda il video



209981

BOLLITORE ELETTRICO-1,8 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	31,15

S.S. PP indoor
stainless steel polypropylene

NEW

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 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°.

codice	liter	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	46,74



Guarda il video

PP 18/8
polypropylene stainless steel

Indicatore di livello esterno



209998

BOLLITORE ELETTRICO 4,2 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	55,25

TEPPANYAKI GRIGLIE

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



PIASTRA PER GRILL „TEPPANYAKI”

- Dimensioni della griglia: 440x230 mm.

codice	V	W	mm	€
238608	230	1800	525x230x(H)110	51,95

PIASTRA PER GRILL „TEPPANYAKI”

- Dimensini della griglia: 900x220 mm.

codice	V	W	mm	€
238301	230	1800	1020x220x(H)110	113,75

PADELLA DA PARTY

- In alluminio con strato antiaderente.
- Termostato removibile.
- Adatta per friggere, rosolare e mantenere in caldo.
- Incluso coperchio in vetro e due manici isolati.



codice	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)190	128,05
239506	230	1400	ø500x(H)190	64,95



239605

CAVO DEL TERMOSTATO PER LA PADELLA

- Sostituisci il termostato con cavo rotto o perso per prolungare la durata delle party pans.
- Da utilizzare con HENDI Party pan 239506 e 239605.

codice	€
239599	16,85



239506



Guarda il video



240410

CUOCIRISO CON FUNZIONE DI COTTURA VAPORE

- Cuoce il riso, mantenendolo automaticamente caldo.
- Adatto per 10 bicchierini di riso secco.
- Cesto in plastica per cotture a vapore incluso.
- Bicchierino misuratore e cucchiaio per riso inclusi.
- Facile da pulire grazie alla pentola in alluminio rimovibile.

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



240403

CUOCIRISO

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

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

NEW

La pentola interna
è rimovibile



240441



240458

CUOCIRISO 4.2 L

- Realizzato in alluminio resistente, facile da pulire.
- L'interno è rifinito con un rivestimento antiaderente.
- Cuoce il riso alla perfezione senza sforzo, passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo dopo la cottura.
- Grande capacità per 4,2 litri o 23 misurini di riso secco.
- Le maniglie hanno un design speciale che consente loro di fungere da portacoperchio, riporre il coperchio caldo in modo sicuro e tenere il coperchio sempre a portata di mano.
- Misurino e cucchiaino di riso inclusi.

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

CUOCIRISO 10 L

- Realizzato in alluminio resistente, facile da pulire.
- L'interno è rifinito con un rivestimento antiaderente.
- Cuoce il riso alla perfezione senza sforzo, passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo dopo la cottura.
- Grande capacità per 10 litri o 50 misurini di riso secco.
- Le maniglie hanno un design che consente loro di fungere da supporto per il coperchio, conservare un coperchio caldo in modo sicuro e tenere il coperchio sempre a portata di mano.
- Misurino e cucchiaino di riso inclusi.

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



2800 W
230 V



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.

3600 W
230 V



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	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	778,05

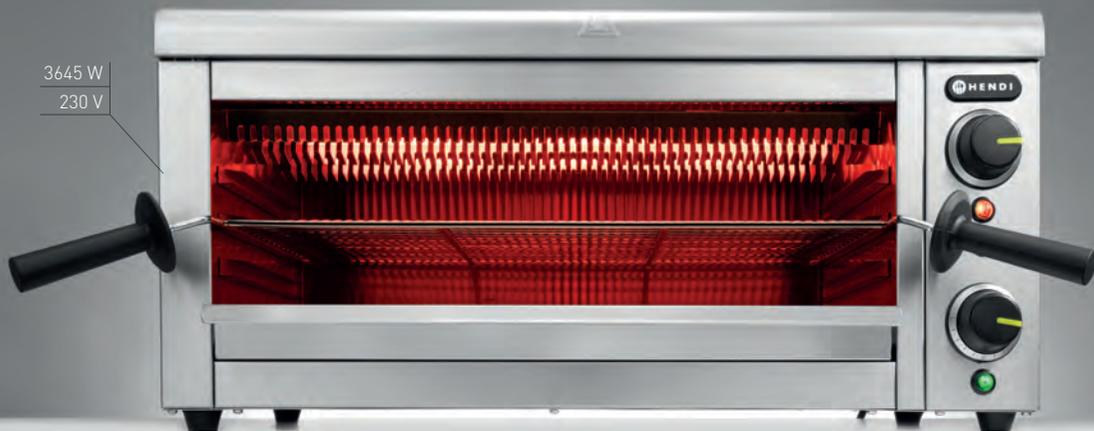
codice	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	903,50



264607



264706



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 regolatore della potenza, 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	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	518,05

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.

2000 W
230 V



264119



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

SALAMANDRA 800

- Modello 800.
- Ideale per grigliare o riscaldare piatti o panini.
- Regolabile da 50°C a 300°C.
- Con resistenza superiore.
- Dotato di regolatore di potenza, 30 min. timer e lampada indicatrice.
- 4 possibili altezze della griglia.
- Con vassoio raccoglibriciole.
- Dimensioni interne: 646x408x(H)337 mm.

3600 W
230 V



264300



codice	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	617,50



GRILL ROTANTE PER SALSICCE

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



7 rulli
740 W
230 V

268506



14 rulli
1480 W
230 V



268735

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - UNA ZONA

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

GRILL ROTANTE PER SALSICCE - DUE ZONE

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



268551

COPERTURA IN VETRO PER GRIGLIA 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	-	mm	€
268551	Per griglia rotante da 7 (268506)	470x325x(H)240	77,94
268612	Per griglia rotante da 9 (268605)	470x401x(H)250	90,35
268711	Per griglia rotante da 11 (268704)	470x477x(H)250	107,25
268742	Per griglia rotante da 14 (268735)	470x491x(H)250	128,05



240502



SCALDAWÜRSTEL ELETTRICO KITCHEN LINE 10 LITRI

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

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

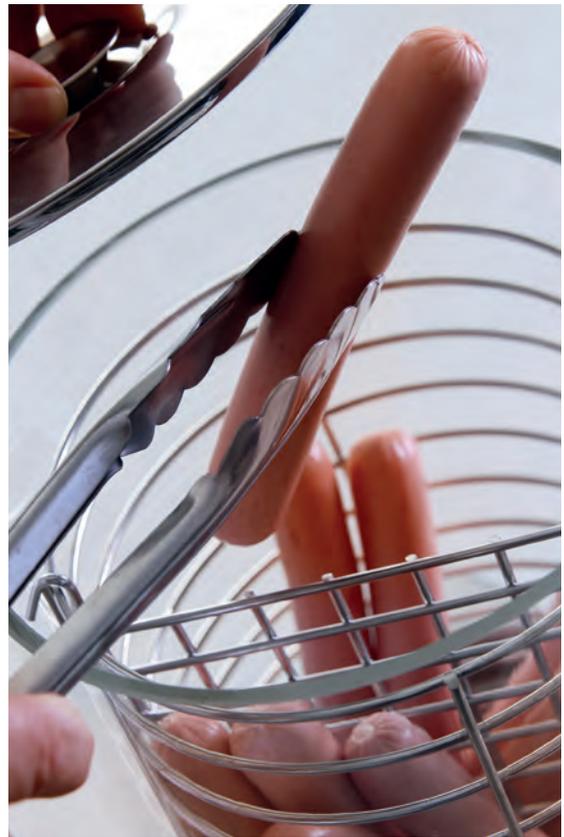


265000

APPARECCHIO PER HOTDOG

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

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



265109

AFFETTATRICE ELETTRICA PER SALSICCE

- Affettatrice elettrica per salsicce a doppia lama e spessore regolabile.
- Tunnel d'inserimento extra lungo per tutti i tipi di salsiccia.
- Diametro massimo 48 mm.

codice	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	276,25



222805



AFFETTATRICE MANUALE PER SALSICCE

- Con piedini a ventosa per una buona stabilità.
- Lame seghettate di alta qualità.
- Facile da pulire.
- 11 fette.

codice	mm	€
222805	214x155x(H)205	165,75



630716



TAGLIA SALSICCIA

codice	mm	€
630716	(L)200	18,15

3000 W
230 V

262214

S.S.
stainless steel**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.

S.S.
stainless steel

262801

PINZA PER TOAST

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

codice	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	292,50

1200 W
230 V

261163

S.S.
stainless steel

indoor

TOSTAPANE PER SANDWICH

- Struttura in acciaio inox.
- Pinze dotate di manici in plastica.
- Apertura di destra e di sinistra utilizzabili separatamente.
- Timer con segnale d'allarme regolabile fino a 8 min.
- Vaschetta per briciole estraibile.

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



NEW

921500

S.S.
stainless steel**PINZA PER TOSTAPANE**

- Da utilizzare con il tostapane per sandwich HENDI 261163.
- Dotato di maniglie isolate in resina PF.

codice	mm	€
921500	180x60x(H)180	22,04

**NEW
MODEL**



TOSTAPANE A NASTRO SINGOLO

- Una fila di fette di pane si adatta al nastro trasportatore.
- Due elementi riscaldanti separati, uno sotto e uno sopra il nastro trasportatore.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con vassoi anteriori e posteriori.
- La velocità del trasportatore è regolabile, il tempo di tostatura è compreso tra 0:45 e 3:15 minuti.

codice	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x418x(H)387	568,75

1340 W
230 V



261200



261309



261347

2240 W
230 V



261354

TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

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

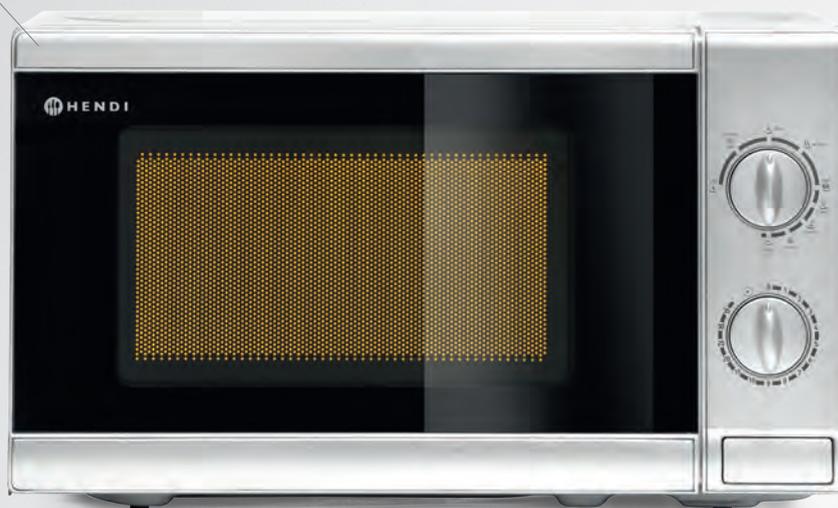
codice	colore	V	W	mm	€
261309	acciaio	230	2240	418x368x(H)387	648,05
261347	Rosso	230	2240	418x368x(H)387	682,50 NEW
261354	Nero	230	2240	418x368x(H)387	682,50 NEW



I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti



20 L
1050 W
230 V



281444

MICROONDE CON GRILL HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Controllato con due manopole, timer e potenza / funzioni separatamente regolabili.
- Potenza in ingresso 1050 W o grill 1000 W, potenza in uscita 700 W microonde.
- Il timer può essere impostato fino a 35 minuti.
- Pannello frontale in acciaio inox e porta trasparente.
- La camera verniciata contiene una piastra di vetro Ø255mm.
- Adatto per piatti fino a Ø280x (H) 160mm.
- Dimensioni camera: 304x306x (H) 206mm.
- Volume 20 litri.
- 4 livelli di potenza.



codice	liter	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	191,75



25 l
1550 W
230 V



281352

FORNO A MICROONDE 1000W HENDI 1000 W, 23 L

281352

- Funzionamento controllato da una singola manopola con la possibilità di regolare il tempo di lavoro da 15 secondi a 6 minuti.
- Antenna del magnetron rotante sotto il ripiano inferiore.
- Camera realizzata di acciaio inossidabile con fondo ceramico.
- Porta con vetro trasparente senza bloccaggio, facile da aprire.
- Potenza di entrata: 1550 W, potenza di uscita 1000 W.
- Dimensioni della camera: 327 x 346 x (altezza) 200 mm.
- Capacità: 25 litri.
- 4 livelli di potenza.

codice	liter	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	506,35



25 L
 1550 W
 230 V


281444

MICROONDE PROGRAMMABILE 1000W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Pannello di controllo facile da usare con 10 pulsanti programmabili.
- Programmabile fino a 3 fasi di cottura, capacità di memoria per 100 programmi.
- Camera in acciaio inox con luce interna.
- Struttura in acciaio inox.
- Adatto per piatti fino a Ø320 mm.
- Potenza di ingresso 1550W, potenza di uscita 1000W.
- L'alimentazione di energia attraverso il fondo tramite l'utilizzo di un'antenna ruotante.
- Porta trasparente senza serratura, facile da aprire.
- Dimensioni camera: 327x346x(H)200mm.
- Volume 25 litri.
- 4 livelli di potenza



codice	liter	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	562,25



34 L
3000 W
230 V



281369

MICROONDE PROGRAMMABILE HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Alloggiamento e interno della camera in acciaio inossidabile.
- Camera dotata di fondo in ceramica.
- Antenne a microonde rotanti inferiori e superiori per una distribuzione uniforme dell'energia, senza parti rotanti nella camera.
- Il filtro dell'aria integrato protegge da polvere e sporco.
- Pannello di controllo di facile lettura, selezionare il programma desiderato sul pannello a sfioramento.
- Porta con grande finestra per osservare i processi nella camera a microonde illuminata.
- Chiusura a scatto sicura; facile apertura - nessun meccanismo di bloccaggio.
- Interno della camera:
 - dimensioni 360x409x(A)225 mm, capacità 34 l.
 - facile da pulire.
- nessun logorio delle placche grazie ai bordi arrotondati.
- fondo in ceramica.
- Uso multifunzionale:
 - scongelamento.
 - 10 programmi predefiniti.
 - possibilità di salvare fino a 100 programmi (fino a 3 fasi per programma).
 - conversione automatica del tempo per porzioni doppie.
 - la fine del ciclo di cottura è segnalata da un allarme acustico.
- Potenza microonde: 3000 W.
- Adatto per placche rotonde (fino a \varnothing 355 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 60 minuti.
- Dotato di spina con messa a terra.
- Peso: 32,3 kg.

codice	V	W	mm	€
281369	230	3000	574x528x(H)368	1 298,05

18 L
 3000 W
 230 V


281376

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

NEW
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: 3000 W.
- Adatto per placche rotonde (fino a ø300 mm) e rettangolari.
- Tempo massimo di funzionamento singolo: 60 minuti.
- Dotato di spina con messa a terra.
- Viene fornito con una scheda USB, software incluso.
- Peso: 31,8 kg.

codice	V	W	mm	€
281376	230	3000	563x420x(H)340	1 397,50





codice	281710	281352	281444	281369	281376
CUCINA E PROGRAMMAZIONE					
Controllo	elettromeccanico	elettromeccanico	elettronico	elettronico	elettronico
Numero di programmi/fasi	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Numero di livelli di potenza	9	1	4	4	10
Tempo massimo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD					
Sorgente a microonde	antenna magnetron superiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore	antenna a magnetron rotante inferiore e superiore
Numero di magnetron	1	1	1	2	2
Filtro dell'aria	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Porta USB	-	-	-	Sì	Sì
Accessori aggiuntivi	Sì - griglia	-	-	-	-
DIMENSIONI					
Dimensioni	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensioni camera	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Volume	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Diametro massimo piastre	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRI TECNICI					
Potenza	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Voltaggio	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Il peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	191,75	506,35	562,25	1 298,05	1 397,50

TEMPI DI COTTURA vs POTENZA DELL'APPARECCHIO

Potenza	700	1000	1100	1400	1800
 Tempo di cottura	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



225479

FORNO A BASSA TEMPERATURA

- Concepito per la lenta cottura o per la rigenerazione del cibo, attraverso un processo controllo preciso.
- 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, facile da pulire.

- Temperatura regolabile con incrementi di 1 grado - camera del forno fino a 120°C, temperatura al cuore e mantenimento fino a 100°C.
- Cerniere a sinistra o a destra, facile da convertire.
- Impostazione digitale come la lettura del tempo, temperatura impostata, e la temperatura al cuore / camera corrente.
- Teglia in acciaio inox e porta teglie, adatto per contenitori GN 1/1, griglie e vassoi e teglie da forno 600x400 mm, su 3 livelli.

codice	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 818,05



227954

FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

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

codice	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 982,50

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

- Adatto per 225929.

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



224823

S.S.
stainless steel



227060



FORNI



Due ventilatori altamente efficienti, distribuiscono uniformemente l'aria calda



FORNO A CONVEZIONE H90

- Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
- Al suo interno è parzialmente smaltato e ha l'illuminazione.
- Riscaldamento mediante due elementi riscaldanti e due ventole.
- Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.
- Timer regolabile da 0 a 120 minuti.
- Forno adatto a 4 teglie da di 438x315 mm, Interasse di 70 mm.
- Consegnato con 4 teglie.

codice	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	708,50

Adatto a quattro vassoi in alluminio



Vetro doppio, resistente al calore



Dotato di illuminazione interna





227077

FORNO A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE H90S

- Struttura in acciaio inox, porta a doppi vetri.
- Porta cold Touch ad aria facile da rimuovere per la pulizia.
- Al suo interno è parzialmente smaltato e ha l'illuminazione.
- 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, e scarico 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 (438x315 mm).

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



ACCESSORIES



801970



943380



223468

GRIGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	€
801970	433x338	22,04

TEGLIA PER FORNO H90 E HS90S

- Adatta ai modelli 227060 e 227077.

codice	mm	€
943380	437x314x(H)8	18,15

SUPPORTO PER FORNO H90 & H90S

- Adatto per forni H90 & H90S 227060, 227077.

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

FORNI A CONVEZIONE DA PASTICCERIA - 600X400 MM



- La soluzione ideale per tutti gli stabilimenti che desiderano aggiungere il pane fresco e gustoso alla loro offerta.
- Le dimensioni compatte e l'efficiente consumo di energia li rendono adatti per l'installazione praticamente ovunque.
- L'umidificatore incorporato lo rendono adatto anche per i più sofisticati prodotti da forno.
- Struttura e camera di cottura in acciaio inox.
- Porta in vetro con ventilazione a gravità.
- Sistema di raffreddamento per pannello controlli.

TEGLIE

600x400



225523

4x

600x400x(H)20

codice	225523
genere	trifase
controllo	elettromeccanico
interspazio tra le teglie	83 mm
dimensione esterna	790x750x(H)635 mm
numero di tifosi con retromarcia	2 - con rovescio
termostato	50°C fino a 300°C elettromeccanico
umidificazione	diretto, 5 fasi, azionato manualmente
potenza/tensione	6,4 kW/400 V
peso	58 kg
€	2 697,50



FORNI A CONVEZIONE PER SNACK



- Soluzione ideale per tutti gli stabilimenti che desiderano aggiungere pane fresco e gustoso alla loro offerta.
- Le dimensioni compatte e il basso consumo di energia lo rendono adatto per l'installazione praticamente ovunque.
- Corpo e camera di cottura in acciaio inox.
- Porta in vetro con raffreddamento a convezione.
- Sistema di raffreddamento per pannello controlli.



225165



4x

600x400x(H)20



4x

429x345

codice	225516	225165
genere	forno a convezione	forno ventilato multifunzionale
controllo	elettromeccanico	elettromeccanico
interspazio tra le teglie	83 mm	74 mm
dimensione esterna	790x750x(H)635 mm	590x695x(H)590 mm
ventilatore non reversibile	2	1
termostato	50°C fino a 300°C elettromeccanico	50°C fino a 260°C elettromeccanico
multifunzionale		8 opzioni di cottura
umidificazione	indiretto, azionato manualmente con un pulsante	
potenza/tensione	3,2 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	50,4 kg	36,4 kg
€	1 943,50	1 293,50

FORNI A CONVEZIONE E VAPORE MANUALI NANO GN-SIZE

S.S.
stainless steel

NANO

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



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

codice	223307	223116	223093
interspazio tra le teglie	67 mm	67 mm	67 mm
dimensione esterna	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
numero di tifosi con retromarcia	1	2	3
potenza/tensione	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
peso	64 kg	117 kg	151 kg
€	2 593,50	4 485,00	6 233,50
SUPPORTO			
codice	223666	223659	223642
dimensione	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	682,50	724,75	701,35

FORNI A CONVEZIONE E VAPORE DIGITALI NANO GN-SIZE



NANO

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



SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO PER FORNI NANO DRIVE E VERSIONI BAKERY

codice	€
229477	1 072,50



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

codice	223291	223109	223086
interspazio tra le teglie	67 mm	67 mm	67 mm
dimensione esterna	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
numero di tifosi con retromarcia	1	2	3
potenza/tensione	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
peso	64 kg	117 kg	151 kg
€	3 347,50	5 843,50	7 663,50
SUPPORTO			
codice	223666	223659	223642
dimensione	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	682,50	724,75	701,35

FORNI A CONVEZIONE E FORNI COMBINATI NANO 4X 450X340MM

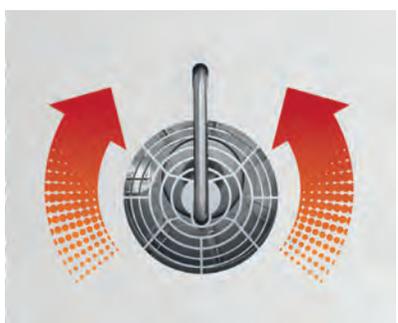
S.S.
stainless steel

NANO

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



	Forno a convezione manuale con umidificatore e funzione grill NANO	Forno a convezione manuale NANO	Forno a convezione manuale con umidificatore NANO	Forno digitale a convezione con umidificatore NANO
codice	223369	223376	223352	223345
	Pannello di controllo manuale, tre manopole per temperatura, tempo e modalità. Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.	Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.	Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo. Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.	Pannello di controllo digitale, facile controllo del tempo, temperatura e umidificazione. Il forno è programmabile, possibilità di creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se il preriscaldamento è aggiunto al programma.
interspazio tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
dimensione esterna	560x595x(H)530 mm	920x834x(H)859 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
numero di fan	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile	1 ventilatore reversibile
potenza/tensione	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
peso	40 kg	35 kg	38 kg	38 kg
€	1 298,05	1 033,50	1 462,50	1 813,50
SUPPORTO				
codice	223031	223031	223031	223031
dimensione	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm
€	467,35	467,35	467,35	467,35



FORNI A CONVEZIONE E FORNI COMBINATI NANO 4X 450X340MM

NANO

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



229552

4x

460x340

codice	229958
controllo	elettronico
interspazio tra le teglie	80 mm
dimensione esterna	600x709x(H)577 mm
programmabile	99 programmi - 4 cicli ciascuno
riscaldamento automatico della camera ("PRE-HEATING")	Sì
ventola bidirezionale	1
timer elettronico	da 0 a 120 minuti
umidificazione	diretta, controllata digitalmente
potenza/tensione	3,3 kW/230 V
peso	40 kg
€	1 885,00

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



1432X

Protezione contro i rischi meccanici. I guanti che proteggono dai rischi meccanici sono contrassegnati da un pittogramma e da numeri che descrivono il grado di protezione fornito, ad esempio:

- la prima cifra indica la resistenza all'abrasione, la seconda la resistenza al taglio del disco, la terza la resistenza allo strappo e la quarta la resistenza alla perforazione.
- Una lettera aggiuntiva alla fine (da A a F) indica il grado di protezione al taglio in funzione della forza applicata (da 2 N a 30 N).



11 XXXX

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.

FORNI

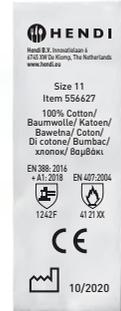




556603



556627



GUANTI DA FORNO, COTONE - 2 PEZZI

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

GUANTI DA FORNO IN FIBRA DI VETRO - 2 PEZZI

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



556634



556610



GUANTI DA FORNO RESISTENTE AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Confortevole.

codice	quantità	mm	€
556634	2	(L)300	26,65

GUANTI DA FORNO IN COTONE RINFORZATO - 2 PEZZI

- Extra lunghi per una maggiore protezione.

codice	quantità	mm	€
556610	2	(L)380	18,85



556689



556658



GUANTI DA FORNO IN PELLE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	€
556689	2	(L)460	32,45

GUANTI DA FORNO IN PELLE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

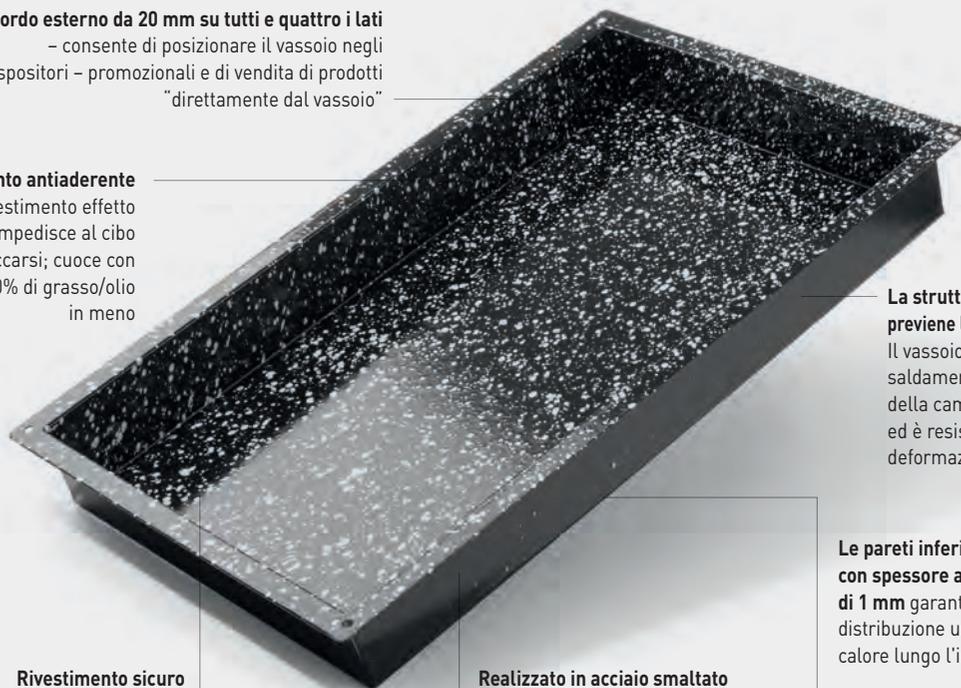
codice	quantità	mm	€
556658	2	(L)460	31,15



Bordo esterno da 20 mm su tutti e quattro i lati
 – consente di posizionare il vassoio negli espositori – promozionali e di vendita di prodotti “direttamente dal vassoio”

Rivestimento antiaderente
 il rivestimento effetto marmo impedisce al cibo di attaccarsi; cuoce con il 90% di grasso/olio in meno

La struttura robusta previene la deformazione.
 Il vassoio è posizionato saldamente nelle guide della camera del forno ed è resistente alle deformazioni



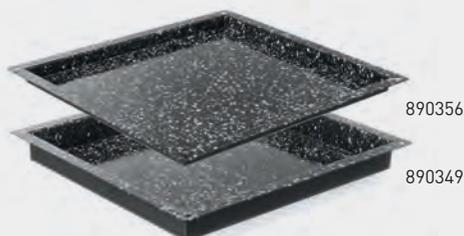
Rivestimento sicuro
 – non vengono rilasciate tossine se utilizzato ad alte temperature

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

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



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



890356
 890349



890257
 890240
 890233

TEGLIA GASTRONORM SMALTATA GN 2/3

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

TEGLIA GASTRONORM SMALTATA

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





808429



TEGLIA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

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



808221



VASSOIO PERFORATO

- Con strato in Teflon™ antiaderente.

- Con tre bordi

codice	mm	€
808221	600x400	62,35



808207



VASSOIO

- Con tre bordi.

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



808214



VASSOIO PERFORATO

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



808405



TEGLIA FORATA GN 1/1 SILICONATA CON 4 BORDI

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

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



808412



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

- Con rivestimento antiaderente in Teflon™.

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



808306



TEGLIA FORATA GN 1/1 CON 4 BORDI

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



808313



TEGLIA FORATA GN 2/3 - CON 4 BORDI

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



808238

VASSOIO PER BAGUETTES

- Forato.
- Per 5 baguettes.



codice	mm	€
808238	600x400	68,25



808245

VASSOIO PER BAGUETTES

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



codice	mm	€
808245	600x400	103,35



809259



809242

TEGLIA GASTRONORM PROFI LINE

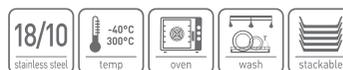


codice	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	32,85
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	38,95



809273

TEGLIA GASTRONORM GN 2/3



codice	mm	€
809280	354x325	24,65
809273	354x325	27,25



805558

805541

805534

TEGLIA ANTIADERENTE



codice	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	51,35
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	58,45
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	64,35

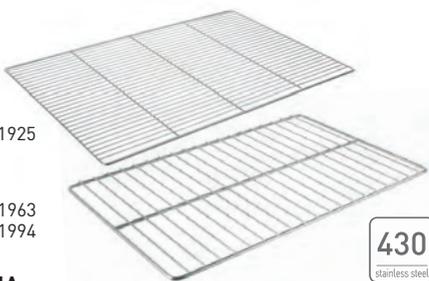


801932



GRIGLIA GASTRONORM GN 2/3

codice	mm	€
801932	354x325	28,55



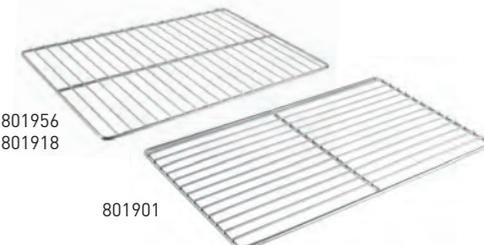
801925

801963
801994



GRIGLIA

codice	-	mm	€
801925	Griglia trasversale	600x400	29,25
801963	Cromata	600x400	25,95
801994		600x400	50,65



801956
801918

801901



GRIGLIA GASTRONORM

- GN 1/1.

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



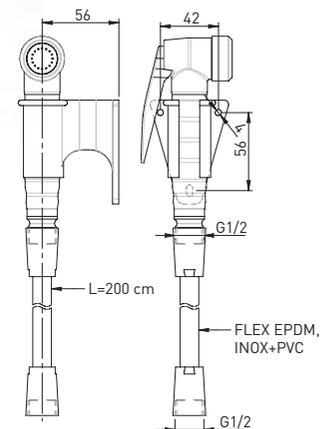
DOCGETTA MANUALE UNIVERSALE PER LA PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

- Ideale per qualsiasi cuoco per mantenere puliti gli elettrodomestici per la ristorazione.
- Adatto per la pulizia di qualsiasi camera del forno: convezione, forni combinati, vasche della friggitrice, piastre, piani di lavoro nonché qualsiasi dispositivo o parte che possa essere lavato con un getto d'acqua.
- Un lungo tubo di 2 metri raggiunge qualsiasi dispositivo nel suo raggio d'azione.
- L'impugnatura ergonomica con valvola di scarico è comoda da tenere.
- Una presa dedicata che può essere posizionata sull'alloggiamento del forno (come indicato dal tecnico) o sulla parete utilizzando 3 viti.
- Il getto utilizza un filtro che aumenta l'area di pulizia coperta.
- Ideale per acqua a temperatura da 5°C a 85°C.
- Portata massima dell'acqua fino a 11 l / m alla pressione di 3 bar.
- Pressione dell'acqua di alimentazione consigliata: 3 bar.
- Pressione di esercizio dell'acqua di alimentazione: 0,5-7 bar.
- Custodia in nylon PA66, parti in acciaio ricoperte di cromo resistente alla corrosione.
- Attacco valvola di alimentazione acqua: 1/2".

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



810323



ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

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

codice	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)720	422,50



238486



FORNO PER PIZZA

- Griglia adatta per pizze fino a Ø 30 cm Timer regolabile fino a 15 min.
- Con elementi termici superiori e inferiori e vaschetta per briciole.
- Adatto per pizze congelate

codice	V	W	mm	€
220306	230	1450	480x420x(H)195	194,35

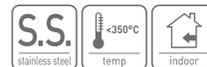


220306

FORNI PIZZA COMPATTI.

- Ideale per cuocere pizze, pane, lasagne, ecc.
- Le dimensioni compatte lo rendono perfetto per piccole cucine o persino Food trucks.
- L'utilizzo di materiali di alta qualità garantisce una lunga durata.
- Struttura in acciaio inossidabile di alta qualità AISI 430, facile da pulire e mantenere.
- La camera del forno misura 415x400x(H)120 mm per pizze o altri piatti.
- Base della camera rivestito in pietra chamotte; questa accumula il calore che si traduce in fondi croccanti per pizza.

- Ogni elemento riscaldante è da 1000 W 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.



NEW



220283

220290

FORNO DA PIZZA COMPATTO

- La camera è riscaldata da 2 elementi riscaldanti; uno sopra e uno sotto la camera.

codice	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	448,50

FORNO PIZZA SOVRAPPONTO 3000W

- Le camere sono riscaldate da 3 efficienti elementi riscaldanti; uno sopra, uno sotto e uno tra le due camere.

codice	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	568,75

Fondo della camera foderato con pietra



Le porte si aprono in avanti



Il timer può essere impostato fino a 120 min



FORNO PIZZA

- Pannello frontale in acciaio inox e struttura in acciaio verniciato.
- Isolamento in lana di roccia.
- Mattoni refrattari nella camera di cottura.
- Elementi scaldanti nella camera (superiori ed inferiori)
- Termostato dedicato per ciascuna elemento scaldante.
- Spettro di temperatura: da 50°C a 320°C.
- Dimensione interna della camera: 410x360x(H)90 mm.



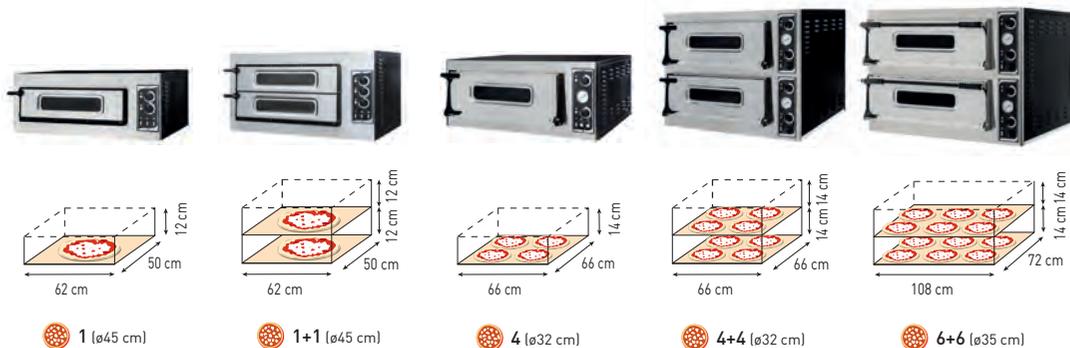
226674

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



modello	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO
codice	226889	226896
numero di camere	1	2
dimensione	915x621x(H)357 mm	915x621x(H)527 mm
dimensione della camera	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm
spettro di temperatura	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C
potenza/tensione	4 kW/400 V	6 kW/400 V
peso		
€	1 137,50	1 755,00

SUPPORTO PER FORNO

codice	
dimensione	
€	

modello	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
codice	226681	226698	226995
numero di camere	1	2	2
dimensione	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
dimensione della camera	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
spettro di temperatura	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C
potenza/tensione	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 423,50	2 405,00	3 893,50

codice	227107
dimensione	975x814x(H)860 mm
€	451,75

SPIANATRICI ELETTRICHE

- Perfetta per la laminazione a freddo della pasta della pizza, sfoglia e per gnocchi.
- Spessore di pasta stesa: 1 a 5 mm.
- Le guide rulli separate assicurano un funzionamento semplice e sicuro.



Guarda il video



Pedale elettrico



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



226827



Cilindro in acciaio

GRATTUGIA PER FORMAGGIO ELETTRICA

- Capacità di 30 chili all'ora.
- Funzionante e pratica, corpo stabile.
- Nonostante le dimensioni ridotte, il dispositivo offre prestazioni elevate.
- Ideale per grattugiare il formaggio parmigiano e altri formaggi a pasta dura.
- Motore protetto contro i sovraccarichi.
- Fornito con il contenitore per formaggio grattugiato da 1,3 L.
- Velocità: 1400 RPM.
- diametro del cilindro Ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

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



IMPASTATRICI A SPIRALE

- Struttura in acciaio di alta qualità verniciato bianco.
- Vasca, protezione e spirale in acciaio inossidabile 18/10.
- Con timer incorporato.
- Mobile grazie a 4 ruote, di cui 2 con freno.



Dotato di ruote girevoli

Con timer integrato

226346

Vasca estraibile

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	kM	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 527,50
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 787,50
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	2 203,50

IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE

codice	mm	capacità vasca (l)	carico massimo impasto (kg)	portata (kg/h)	dimensioni della vasca (mm)	kg	V	W	kM	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 145,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 405,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 762,50



224830

**MACCHINA PER LA PASTA MANUALE**

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 140 mm).
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / lame in lega di alluminio: rullo per pasta, rullo per tagliatelle e rullo fettuccine.
- Include una manovella a mano e un morsetto per il montaggio a tavola.

codice	mm	€
224830	382x440x(H)340	42,85

**MACCHINA PER PASTA ELETTRICA**

- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm).
- Copertura dotata di interruttore di sicurezza.
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).

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



Guarda il video



224847

BOX PER IMPASTO PIZZA

- In una pizzeria, un buon contenitore 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 palline per impasti per pizza.
- La facilità di conservazione, manipolazione e rimozione delle palle dalla scatola la rende una soluzione perfetta per conservare l'impasto della pizza durante la lievitazione.

AMER★BOX

QUALE DOVREBBE ESSERE IL CONTENITORE 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 è 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, manteniamo più palline di impasto contemporaneamente. I contenitori impilabili occupano meno spazio in cucina. Impilate sono più facili da maneggiare grazie alla loro stabilità.

Realizzati in materiale idoneo

I tradizionali contenitori italiani per la lievitazione dell'impasto sono realizzate in legno, ma le moderne scatole di plastica offrono diversi vantaggi. Sono ermetiche e migliorano la forma e la struttura delle sfere di impasto. La giusta quantità di tempo per la lievitazione dell'impasto crea la struttura giusta che si traduce in un lavoro confortevole: l'impasto è più facile e veloce da allungare. Ciò non è possibile con contenitori metallici che interferiscono con il processo di tenuta dell'impasto.

Anche la superficie in plastica è liscia, il che impedisce alle sfere 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 il prelievo dell'impasto senza deformarlo. I contenitori GN, generalmente utilizzati nelle cucine, hanno bordi arrotondati, rendendo così impossibile rimuovere le sfere 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 durevoli e possono durare molti anni.



880906



BOX PER IMPASTO PIZZA

- Realizzato in polietilene alimentare, innocuo per la salute umana.
- Mantiene la freschezza dell'impasto e la continuità del processo di lievitazione.
- Impilabile - con o senza coperchi.
- Coperchio venduto separatamente (880968).
- Lavabile in lavastoviglie

codice	litri	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	16,85
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	18,55
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	20,50
880968		coperchio	600x400	14,25



NEW



PALA PER PIZZA ROTONDA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.
- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	€
617151		230x1200	42,85
617168	perforata	230x1200	50,65



PALA PER PIZZA ROTONDA

- Manico con impugnatura scorrevole, rimuove facilmente le pizze dal forno.

codice	-	mm	€
617199	perforata	230x1200	57,15
617182		230x1200	49,10



NEW

PALA PER PIZZA ROTONDA PERFORATA

- Pala per Pizza rotonda traforata in alluminio anodizzato duro, rendendolo più resistente all'usura, resistente all'abrasione e alla corrosione.
- Con impugnatura scorrevole, che funge anche da protezione contro il calore.

codice	-	mm	€
618103		230x1200	93,55



PALA PER PIZZA QUADRATA

- Leggera e robusta, in alluminio anodizzato.

codice	-	mm	€
617113		305x1320	48,05
617120		405x1320	57,15
617137	perforata	305x1320	61,05
617144	perforata	405x1320	77,95



523902



PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera.

codice	-	mm	€
523902		265x55	6,05



PALA PER PIZZA QUADRATA



codice	mm	€
617175	305x1320	54,55

SPAZZOLA PER FORNI PIZZA

- Spazzola in rame e manico in alluminio.



codice	mm	€
525593	(L)1320	36,35 N

PALA PER PIZZA QUADRATA

- Dotato di un lungo manico in legno.
- La pala è molto resistente al calore.



codice	mm	€
617816	305x1320	31,15
618028	355x1320	36,35 N
617861	405x1320	41,55

SPAZZOLA PER FORNO PIZZA

- Spazzola in ottone.
- Manico in legno rimovibile.
- Con raschietto in acciaio.

codice	mm	€
525630	930x260	38,95



COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in Plypropylene nero e lama affilata per un facile taglio.

codice	mm	€
523957	300x75	9,05



523957



618073

618066

618080

618097

618035

618042

618059

NEW**NEW****NEW**

PALA PER PIZZA FORATA CON MANICO CORTO

- Realizzato in alluminio anodizzato, leggero ma resistente.
- Dotato di manico corto, ideale per spazi ristretti.
- Impugnatura in silicone all'estremità della maniglia che protegge dal calore.

codice	mm	€
618073	305x660	49,35
618066	355x710	51,70

PALA PER PIZZA FORATA CON MANICO CORTO

- Realizzato in alluminio anodizzato duro, che lo rende più resistente all'usura, resistente all'abrasione e alla corrosione.
- Dotato di manico corto, ideale per spazi ristretti.
- Impugnatura in silicone all'estremità della maniglia che protegge dal calore.

codice	mm	€
618080	355x710	59,75
618097	305x660	55,85

PALA PER PIZZA QUADRATA CON MANICO CORTO

- Dotato di un corto manico in legno, ideale per spazi ristretti.
- La pala è molto resistente al calore.

codice	mm	€
618035	305x660	27,25
618042	355x710	31,15
618059	405x760	38,35



617724

PALETTA PER PIZZA

- Realizzato in legno durevole, resistente alla temperatura.
- Può essere usato per raccogliere o servire.

codice	mm	€
617724	535x305x(H)10	20,75

PIATTO PIZZA SPECIALE

- Realizzato in porcellana molto resistente, perfetto per un uso intensivo in strutture professionali.
- I piatti bianchi color neve sono disponibili nelle dimensioni 28 e 33 cm e sono completati da elementi in colori alla moda.

- Questi si combinano perfettamente e mettono in risalto l'aspetto del cibo.
- La decorazione è protetta da smalto, che lo rende adatto per lavastoviglie e forni a microonde.



774847

PIATTO PIZZA SPECIALE

codice	mm	€
774830	ø280	5,15
774847	ø330	7,15



774892

PIATTO PIZZA SPECIALE, DECORATO

codice	mm	€
774892	ø330	8,15



774885

PIATTO PIZZA SPECIALE, GRANITO

codice	mm	€
774885	ø330	7,50



774861

PIATTO PIZZA SPECIALE GIALLO

codice	quantità	mm	€
774861	6	ø330	7,50



774854

PIATTO PIZZA SPECIALE GRIGIO

codice	quantità	mm	€
774854	6	ø330	7,50



774878

PIATTO PIZZA SPECIALE ARANCIO

codice	quantità	mm	€
774878	6	ø330	7,50



777855

PIATTO PIZZA SPECIALE NAPLI

codice	mm	€
777855	ø330	9,05





617069

TEGLIA PER PIZZA

- In acciaio.
- Per una ideale distribuzione del calore.

codice	mm	€
617069	ø200x(H)25	5,65
617076	ø220x(H)25	6,45
617083	ø240x(H)25	7,10
617090	ø260x(H)25	7,55
617106	ø280x(H)25	8,25
617205	ø300x(H)25	8,80
617304	ø320x(H)25	10,10
617403	ø360x(H)25	10,20
617410	ø400x(H)25	14,00
617427	ø450x(H)38	17,25
617434	ø500x(H)38	21,15



617533

GRIGLIA PER PIZZA

- Solida costruzione, ideale per cottura della pizza.

codice	mm	€
617502	ø230	3,85
617519	ø250	3,95
617526	ø280	4,75
617533	ø300	5,35
617540	ø330	5,90
617557	ø360	6,20
617458	ø380	6,45
617564	ø400	7,55
617465	ø430	7,85
617571	ø450	9,95
617472	ø480	9,95
617588	ø500	11,85
617595	ø600	17,25



810361

REGGI TEGLIE PER PIZZA DA 14 RIPIANI

- Adatto per 14 teglie di pizza.

codice	mm	€
810361	300x305x(H)680	64,35



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	€
505540	ø300	14,00
505557	ø350	16,60
505564	ø400	19,20
505571	ø450	22,45
505588	ø500	29,85

505533



505526



TAGLIERE PIZZA CON MANICO

- Realizzato in fibra di legno compresso, resistente alla temperatura fino a 175°C.
- L'alta pressione utilizzata durante la produzione rende le tavole più resistenti rispetto al legno normale.
- Esente da manutenzione (non necessita di olio o candeggina).
- Con foro per appenderlo.
- Scurisce durante l'uso conferendogli un aspetto naturale.

codice	mm	€
505526	ø254x(H)6	19,45
505533	ø305x(H)6	24,65



SOSTENITORI PER PIZZA - 500 PEZZI

- Spaziatori da 35 mm.

codice	quantità	€
709900	500	18,15



709900



617700



PINZA PER TEGLIE

- Adatto per tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617700	(L)190	8,45



617731



PINZA PER TEGLIE

- Adatta a tutte le teglie pizza.

codice	mm	€
617731	(L)200	8,80



617007



ROTELLA PER PIZZA

- Lama in acciaio inossidabile, impugnatura in polipropilene.

codice	ø	L (mm)	€
617007	ø100	(L)230	6,20

NEW



ROTELLA PER PIZZA

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

codice	ø	L (mm)	€
617014	ø100	(L)230	8,80



617014

NEW



709887



709870

BORSA PER PIZZA 35 CM KITCHEN LINE

- Si adatta a 4 scatole per pizza da 35x35 cm.
- 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	€
709887	360x360x(H)200	24,65

BORSA PER PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Si adatta a 4 scatole per pizza di 45x45 cm.
- Realizzato in poliestere resistente e facile da pulire.
- L'esterno è realizzato in poliestere 600D e l'interno è realizzato in poliestere 210D.
- Lo scomparto per pizza è imbottito con schiuma spessa 5 mm.
- Chiusura con velcro, facile da regolare.
- L'ampia maniglia rende il trasporto confortevole.
- Dotato di tasca trasparente superiore per scontrini.

codice	mm	€
709870	460x460x(H)210	31,15



Tasca superiore trasparente per ricevute

Isolamento extra

Manico in plastica antiscivolo

Telaio rimovibile



709818

BORSA PIZZA

- Porta 4 cartoni.
- Cinghia di chiusura facile da regolare.
- Realizzato in materiale resistente e facile da pulire.
- Tasca trasparente superiore per le fatture.

codice	porta	mm	€
709825	4 cartoni	360x360x(H)200	31,15
709818	4 cartoni	460x460x(H)210	42,85

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

 HENDI



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 ISOLATO REGOLABILE

Ripiano che divide lo scomparto in due parti. Seleziona una area per insalate e insalate russe. Mettere 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 PIATTI SONO SICURI



SUPPORTO MULTIFUNZIONALE

Dotato di:

- Tensionatori petto + cintura
 - Ganci per terminali di pagamento/ sui cinturini
 - Sistema comfort: morbida imbottitura ventilata con schiuma leggera sul retro e sull'imbracatura
 - Tasca impermeabile per banconote
- COMFORT FUNZIONALE
"A MANI LIBERE"

PARETE A TRE STRATI CON INSERTO PER SCOMPARTO

Permeabilità a bassa temperatura grazie al sistema multistrato di pareti in cui l'inserto dello scomparto in PVC svolge un ruolo importante.

Rafforza l'intera struttura e fornisce un efficace isolamento termico.

LA TECNOLOGIA TERMOISTANTANEA MANTIENE IL CIBO CALDO PER PIÙ DI 1,5 ORE

CINTURE STRUTTURALI E DI SUPPORTO CON TECNOLOGIA AUTOMOBILISTICA

Fasce di tessuto in polipropilene nella cinghia. Resistente, forte, con un design eccezionale che durerà anni.

NESSUN SFILACCIAMENTO O DISFACIMENTO

NEW

ZAINO PER LA CONSEGNA DI ALIMENTI ISOLATO

- Zaino leggero con spallacci ampi, regolabili e imbottiti e sezione posteriore imbottita per il massimo comfort.
- Dotato di cintura regolabile per una maggiore stabilità.
- Impermeabile grazie all'utilizzo di poliestere 600D.
- Ampio scomparto con ripiano regolabile montato su velcro.
- Può contenere fino a 10 scatole per pizza.
- 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	€
709801	410x410x(H)490	96,85

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

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



Guarda il video

232118
232132



Camera e struttura
esterna in acciaio

**SET DI 4 PIEDINI
PER FRIGORIFERI
E CONGELATORI**

- 4 piedini in acciaio inossidabile, regolabili fino a 60 mm
- Diametro: 55 mm
- Per armadi refrigerati e congelatori Profi Line e Kitchen Line

codice	€
941072	84,50

232125
232149



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	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
dimensioni camera	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
campo	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
liquido refrigerante	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
classe energetica	B	C	B	C
ripiani	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
average daily potenza consumption	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
potenza/tensione	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2 463,50	2 723,50	3 893,50	4 283,50

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

Dotato di ruote



Raffreddamento forzato dinamico



Porta a chiusura automatica, bloccabile



REFRIGERATORI E SURGELATORI PROFI LINE



- Struttura interna ed esterna realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, ad eccezione del pannello posteriore esterno realizzato in acciaio zincato.
- Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento,
- compressore posizionato vicino alla camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.



232040
232064



233764



232057
232699



232071

CASSETTO CON BINARI - SET DI 2 PEZZI

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

	A A+ G	B A+ G	C A+ G	A A+ G	C A+ G
modello	frigorifero a due porte	frigorifero con 4 cassetti	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	232040	233764	232064	232057	232699
capacità	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensioni	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensioni camera	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
campo	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressore	EMT65HLR potenza 1/4 KM	EMT65HLR potenza 1/4 KM	EGU130HLR potenza 1/2 KM	EGAS100HLR potenza 1/3 KM	NEK2140Z potenza 2/3 KM
liquido refrigerante	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
classe energetica	A	B	C	A	C
ripiani	2+2 x GN 1/1*	4 cassetti	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
average daily potenza consumption	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
potenza/tensione	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	2 307,50	3 087,50	2 658,50	2 723,50	2 892,50

* Portata massima del ripiano ca. 40 kg (con carico uniformemente distribuito)

KITCHEN LINE | 600 SERIE



- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità
- Porte a chiusura automatica dotate di comode maniglie.
- Superficie di lavoro dotata di un rialzo di 40 mm sul retro.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 50 mm di spessore.
- Con scaffalature regolabili.

- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Liquido refrigerante: R600a.



233344
233351

233382
233399



modello	frigorifero a due porte	congelatore a due porte	frigorifero con tre porte	congelatore a tre porte
codice	233344	233351	233382	233399
capacità	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensioni	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
dimensioni camera	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
campo	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
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
classe climatica	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*
average daily potenza consumption	2,06 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
potenza/tensione	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 813,50	1 943,50	2 333,50	2 502,50

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

Controllo della temperatura elettronico



Raffreddamento forzato ad aria



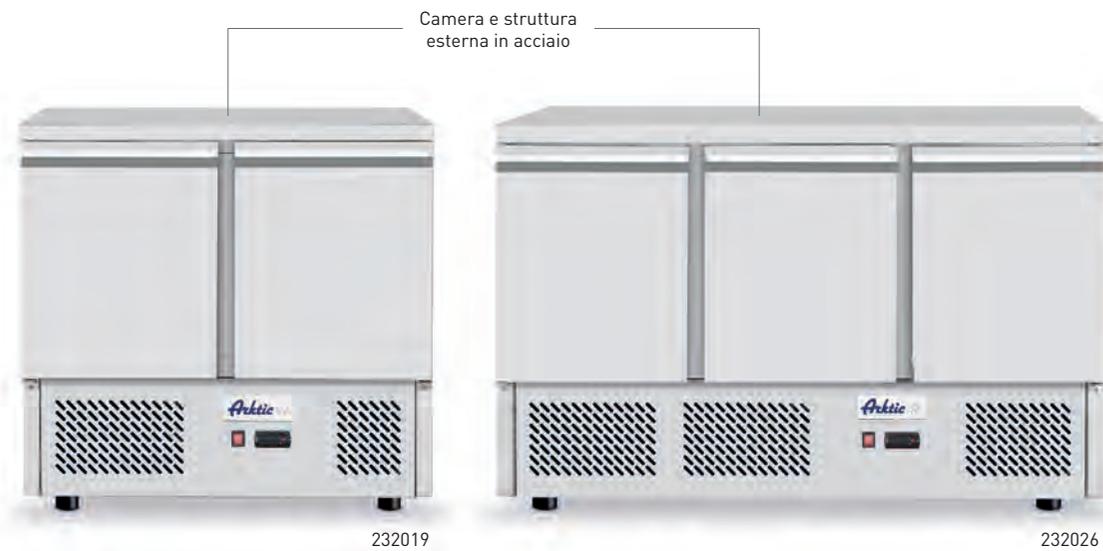
Ripiani regolabili



KITCHEN LINE / SERIE 700



- Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- Con 4 piedini in plastica regolabili.
- Sbrinamento automatico con evaporatore di condensa.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R600a.



modello	frigorifero a due porte	refrigerato a tre porte
codice	232019	232026
capacità	300 l	380 l
dimensioni	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dimensioni camera	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a
classe energetica	A	A
ripiani	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)
potenza/tensione	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	1 423,50	2 047,50

Ripiani regolabili



Comoda maniglia



Controllo della temperatura elettronica



SALADETTE



- Struttura interna ed esterna in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Isolamento in poliuretano espanso di 35 mm di spessore.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- 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



genere	Saladette a due porte con vetrinetta	Saladette a tre porte con vetrinetta	Saladette a due porte con vetrinetta
codice	232781	232798	232880
	Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori GN 1/1 e GN 1/6 2x (altezza massima 150 mm)	Con elegante display in vetro, copre lo spazio per contenitori 4x GN 1/1 (altezza massima 150 mm)	Con coperchio in acciaio inossidabile che copre lo spazio per contenitori GN 1/6 da 5x (altezza massima 150 mm). Dimensioni display GN: 900x265x(H)195 mm.
capacità	300 l	380 l	300 l
dimensioni	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensioni camera	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
campo	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
ripiani	2 ripiani (335x570 mm)	3 ripiani (335x570 mm)	2 ripiani (335x570 mm)
potenza/tensione	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	1 722,50	2 463,50	1 527,50

Ripiani regolabili

Comode maniglie





232897



232804



232811



Saladette a tre porte
con vetrinetta

232897

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

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 ripiani (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

2 333,50

Saladette a due porte

232804

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

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 ripiani (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

1 423,50

Saladette a tre porte

232811

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)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 ripiani (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

2 047,50

Controllo temperatura
elettronico



BANCHI PIZZA



- Struttura interna ed esterna realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- 4 piedini antiscivolo in plastica regolabili.
- Classe climatica: SN-T.
- Cool: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.



Camera e struttura esterna in acciaio



232859



232873

modello	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
€	1 592,50	2 333,50

BANCHI PIZZA

- Struttura interna ed esterna realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.
- Porte dotate di comode maniglie.
- Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.
- Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.
- Display digitale e termostato elettronico.
- 4 piedini antiscivolo in plastica regolabili.
- Classe climatica: SN-T.
- Cool: R600a.
- Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN.

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling

Refrigeratori
a pag. 220

BANCO PIZZA A 2 PORTE 7 CASSETTI 280L

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

A A
G

codice	campo	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	3 893,50



232996



232842

Camera e struttura
esterna in acciaio



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

- 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 statico.
- Gruppo frigo per 6x GN 1/4, dimensioni 1405x335x (H) 435 mm.
- Classe climatica: tavolo: 4, unità superiore: 5.
- Refrigerante: R600a (70 g + 40 g).
- Consumo medio giornaliero di elettricità: 1,6 kW (tabella), 1,55 kW (unità superiore).
- Porta a chiusura automatica.
- Etichetta energetica (solo contatore): A [A+++ - G].
- Peso: 193 + 41 kg.

A A
G

codice	campo	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	2 925,00



232033

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.



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

VETRINA REFRIGERATA GN 1/4 ARKTIC

- Con display in vetro temperato.
- Adatto per teglie 1/4 GN fino a 150 mm di profondità.

codice	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	682,50
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	812,50
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	908,05

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3 ARKTIC

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

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

VETRINA REFRIGERATA GN 1/3 ARKTIC

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

codice	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	778,05
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	883,35
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	987,35
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	1 013,35
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	1 160,25



233948

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.

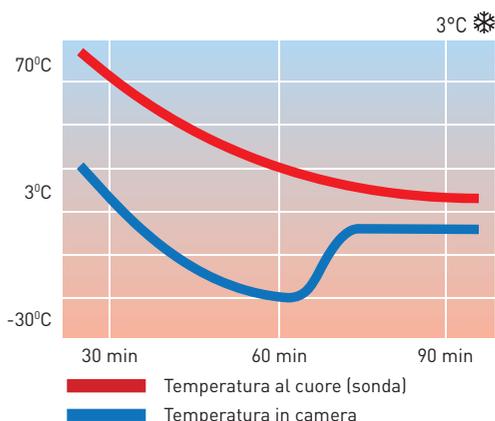
Arktic
SPECIALIZATION SINCE 1955



- Isolamento in poliuretano espanso di 60 mm di spessore.
- Coperchio superiore rimovibile.
- Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sonda inclusa Dotato di 4 piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Classe climatica: SN-T.
- Liquido refrigerante: R455.

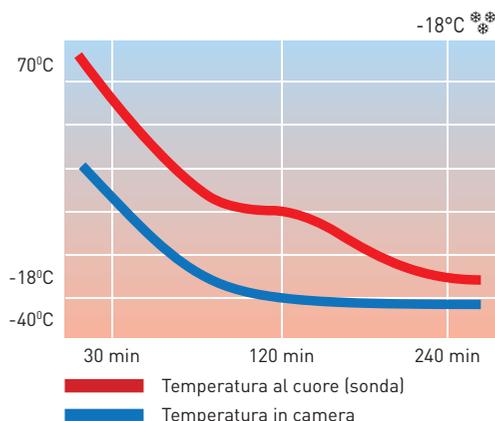
Abbattimento da + 90 °C a + 3 °C

Questo processo consente di abbassare la temperatura del cibo a + 3 °C in tempi brevissimi, in linea con gli standard HACCP. La velocità di raffreddamento adeguata aiuta a ridurre la crescita dei batteri nell'intervallo da + 65 °C a + 10 °C. L'abbattimento aiuta a mantenere la qualità, il colore e gli odori del cibo e prolunga il periodo di stoccaggio



Congelare da + 90 °C a -18 °C

Il potente sistema di raffreddamento e aria forzata di -40 °C nella camera porta la temperatura interna del cibo rapidamente a -18 °C. Evita che si verificano grandi cristalli di ghiaccio, che danneggiano la struttura interna del cibo. Il congelamento rapido produce un gran numero di piccoli cristalli che conserva le proprietà originali del cibo: sapore, colore, struttura e le sostanze nutritive, e aiuta a estendere il periodo di stoccaggio.



232163



232170



232187

codice	capacità camera	distanza tra i supporti dei vassoi (mm)	capacità di raffreddamento a +3°C (kg/cycle)	capacità di congelamento a -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensioni interne della camera (mm)	mm	kg	€
232163	3x GN 1/1 o 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	4 153,50
232170	5x GN 1/1 o 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	4 673,50
232194	7x GN 1/1 o 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	7 533,50
232187	10x GN 1/1 o 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	7 780,50

233689



Contenitori
compatibili: 807019,
802038, 802045,
vedi pag. 95



VETRINA DA ESPOSIZIONE CONGELATORE 77L

- Destinato alla presentazione e al servizio fino a 4 ore.
- Non destinato all'immagazzinamento a lungo termine di prodotti surgelati.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di Tripla copertura in vetro e di facile apertura.
- Raffreddamento forzato dell'aria con auto-scongelo, compressore posizionato accanto alla camera.
- Adatto a 8 contenitori GN 1/6 GN o 4 contenitori GN 1/3, adatto a contenitori alti 150 mm; GN non incluso.
- Con 4 piedini regolabili.
- Regolatore di temperatura e display digitale.
- Refrigerante: R290.
- Classe clima: 4
- Classe energetica: E (A-G).



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

233672



Guarda il video



VETRINA PER INSALATE DA BANCO 67L, ARKTIC

- 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 150 mm; GN non incluso.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Sistema di raffreddamento diretto con sbrinamento automatico.
- Piedini regolabili.
- Campo di temperatura: 0/3°C.
- Refrigerante: R600a.
- Classe di clima: 4
- Classe energetica: C (A-G).



codice	campo	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	1 038,00



233757



VETRINA DA SUSHI 5X GN 1/3 ARKTIC

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



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

VETRINE DA DESSERT



Modellii da banco



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

Raffreddamento ad aria forzata



Guarda il video



Display digitale

codice	liter	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	1 137,50
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1 273,35

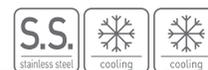
VETRINE DA ESPOSIZIONE REFRIGERATE

- Struttura in acciaio inossidabile rivestito con doppio vetro.
- Con porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Ventilazione sul vetro esterno per rimuovere e prevenire la condensa.



Guarda il video

- Ripiani resistenti rivestiti in PVC, regolabili in altezza.
- Con illuminazione a LED luminosi nel cielo.
- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Classe climatica: 4



Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



233610



233627



233634



VETRINA DA ESPOSIZIONE, 58 LITRI, ARKTIC

- Con 2 ripiani.

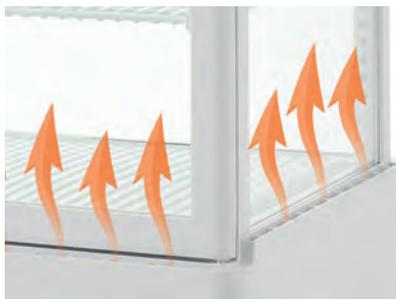
codice		V	W	mm	€
233610	blanco	230	170	452x406x(H)816	698,75
233627	nero	230	170	452x406x(H)816	698,75

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 68 LITRI, ARKTIC

- Con 3 ripiani.

codice		V	W	mm	€
233634	blanco	230	170	452x406x(H)891	737,75
233238	nero	230	170	452x406x(H)891	737,75

REFRIGERAZIONE E VETRINE



Flusso di aria esterno per rimuovere e prevenire condensa



Porta a doppio vetro facile da aprire



Controllo digitale



Piedini regolabili



Luce interna nel cielo della vetrina



Luci a led



233641



233658



233665



VETRINA DA ESPOSIZIONE, 78 LITRI.

- Con 3 ripiani.

codice	-	V	W	mm	€
233641	□ bianco	230	170	452x406x(H)966	770,25
233658	■ nero	230	170	452x406x(H)966	770,25

VETRINA DA ESPOSIZIONE, 98 LITRI, ARCTIC

- Con 4 ripiani.

codice	-	V	W	mm	€
233665	□ bianco	230	210	452x406x(H)1116	838,50
233269	■ nero	230	210	452x406x(H)1116	838,50

VETRINA ARMADIO REFRIGERATA, 270 LITRI

- Con 5 ripiani e su ruote, 2 delle quali con freno.

- Classe energetica: C (A-G).

- Temperatura: 2/8 ° C.

- Refrigerante: R290.

codice	-	V	W	mm	€
233696	□ bianco	230	290	556x526x(H)1913	1 722,50
233290	■ nero	230	290	556x526x(H)1913	1 813,50



4 ruote 2 con freno
(233696, 233290)



Porta a doppio vetro,
curva e facile da aprire



233696





233825



233832



233276

VETRINA DA DESSERT ROTONDA, ARKTIC

- struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani in vetro regolabili.
- Luminosa illuminazione a LED su 2 lati.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6°C.
- Classe climatica: 6
- Refrigerante: R600a.
- Classe energetica: C (A-G).

VETRINA DA DESSERT ROTONDA 360L, ARKTIC

- Struttura in acciaio inossidabile con doppi vetri temperati.
- Accessibile tramite porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 4 ripiani in vetro regolabili.
- Luminosa illuminazione a LED su 2 lati.
- Dotato di 5 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2° / 6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290.
- Classe energetica: C (A-G).

VETRINE REFRIGERATE

- Struttura in acciaio inossidabile con triplo vetro.
- Con porta a chiusura automatica.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Dotato di 3 ripiani cromati regolabili.
- Illuminazione a LED nei 4 ripiani.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Regolatore di temperatura digitale e display, con interruttore on / off.
- Intervallo di temperatura: 2/6°C.
- Classe climatica: 4
- Refrigerante: R290
- Classe energetica: C (A-G).

codice	liter	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	1 298,05

codice	liter	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	3 835,00

codice	liter	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	3 633,50

C 
A
+
G



233306

C 
A
+
G



233337

VETRINA REFRIGERATA CON 3 RIPIANI INCLINATI

- Dotato di 3 ripiani in vetro leggermente inclinati regolabili.
- Classe energetica: C (A-G).

codice	liter	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	3 373,50
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	3 633,50
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	4 485,00

VETRINE REFRIGERATE CON 2 RIPIANI

- Dotato di 2 ripiani in vetro regolabili.
- Classe energetica: C (A-G).

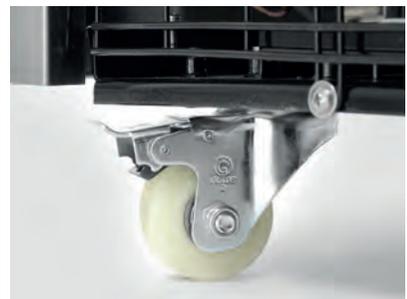
codice	liter	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	3 185,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3 763,50
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	4 543,50
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 933,50



Luci a led



Controllo temperatura elettronico



4 ruote girevoli

REFRIGERATORI PER BEVANDE

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

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

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



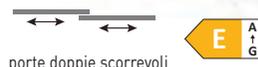
porta singola

233900



porta doppia

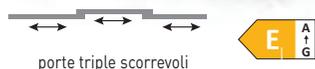
235829



porte doppie scorrevoli

233917

capacità	93 L	180 L	197 L
dimensioni	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	D	D	E
potenza/tensione	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	747,50	1 137,50	1 137,50



porte triple scorrevoli

235836



porta singola

233924



porta doppia

233931

capacità	303 L	287 L	448 L
dimensioni	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	5 ripiani cromati	10 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	E	E	E
potenza/tensione	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 592,50	1 527,50	2 145,00

VETRINE REFRIGERATRICI CON INSEGNA ILLUMINATA

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1992



- Realizzate in acciaio inossidabile, alluminio e polipropilene.
- Porte dotate di tripli vetri di cui uno strato temperato.
- Raffreddamento ad aria forzata con auto-sbrinamento, compressore posto sotto la camera.
- Con illuminazione a LED nella camera e nell'insegna.
- Dotate di 4 ruote di cui 2 con freno.
- Display e controllo digitali.
- Classe climatica: N-ST.



E A ↑ G

233788



F A ↑ G

233795

	porta singola	porta doppia
codice	233788	233795
capacità	313 L	618 L
dimensioni	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
ripiani	4 ripiani regolabili in PVC	8 ripiani regolabili in PVC
shelf dimensioni	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
campo	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R290
classe energetica	E	F
potenza/tensione	300 W/230 V	400 W/230 V
€	1 553,50	2 463,50

Illuminazione a led superiore



Illuminazione a LED nella camera



Ripiani regolabili in PVC



Dotato di 4 ruote di cui 2 con freno



CELLE PER VINO A DUE ZONE

- La doppia zona consente due temperature diverse per ogni 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.

NEW **Arktic** REFRIGERATION SINCE 1992

S.S.
stainless steel

- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit.
- Dotato di 4 piedini antiscivolo regolabili.
- Classe climatica: N-ST.
- Refrigerante: R600a.

LA TEMPERATURA IDEALE PER OGNI VINO (DAI ROSSI AI BIANCHI)

Temperatura	Tipi di vino
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



codice	237588	237557	237564	237595
capacità	133 L max 46 bottiglie di vino	232 L max 72 bottiglie di vino	387 L max 135 bottiglie di vino	447 L max 160 bottiglie di vino
dimensioni	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
ripiani	5 legno	9 legno	13 legno	15 legno
campo	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
classe energetica	G	G	G	G
classe climatica	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potenza/tensione	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 298,05	1 553,50	2 112,50	2 333,50



233412



COUNTERTOP DISPLAY FREEZER 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: D (A-G).

PP
polypropylene

codice	campo	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	1 163,50

TEGLIA IN ALLUMINIO



VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA



codice	mm	€
808504	400x300x(H)20	16,25
808511	600x400x(H)20	21,45



VASSOIO ESPOSITORE PER PASTICCERIA



codice	mm	€
808566	400x300x(H)20	27,25
808573	600x400x(H)20	34,45

VASSOI IN MALAMINA



568200

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera.



codice	mm	€
568101	290x160x(H)35	12,30
568200	350x250x(H)40	24,40
568309	420x280x(H)60	35,05



568507

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera.



codice	mm	€
568408	290x160x(H)60	15,55
568507	300x190x(H)80	22,75



568804

BACINELLA PER CARNE IN MELAMINA

- In Melamina nera.



codice	mm	€
568804	280x210x(H)60	31,85



569108

VASSOIO DA ESPOSIZIONE IN MELAMINA

- In Melamina nera.



codice	mm	€
569009	270x210x(H)17	13,35
569016	300x150x(H)17	11,40
569108	300x190x(H)17	12,80
569207	350x240x(H)17	19,05

VASSOI IN ACCIAIO



407202

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Con piedini.



codice	mm	€
407202	240x170	11,65



407400

VASSOIO DA ESPOSIZIONE

- Non adatto alle alte temperature



codice	mm	€
407400	345x245	24,65



408308

VASSOIO DA ESPOSIZIONE



codice	mm	€
408308	310x230	14,25



508206

TEGLIA PER CARNE



codice	mm	€
508107	260x200x(H)48	20,75
508206	310x240x(H)48	28,55



429419

PORTAPANE

- Per 7 panini.



codice	mm	€
429419	475x105x(H)60	20,75



429457

SUPPORTO PER TACO



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

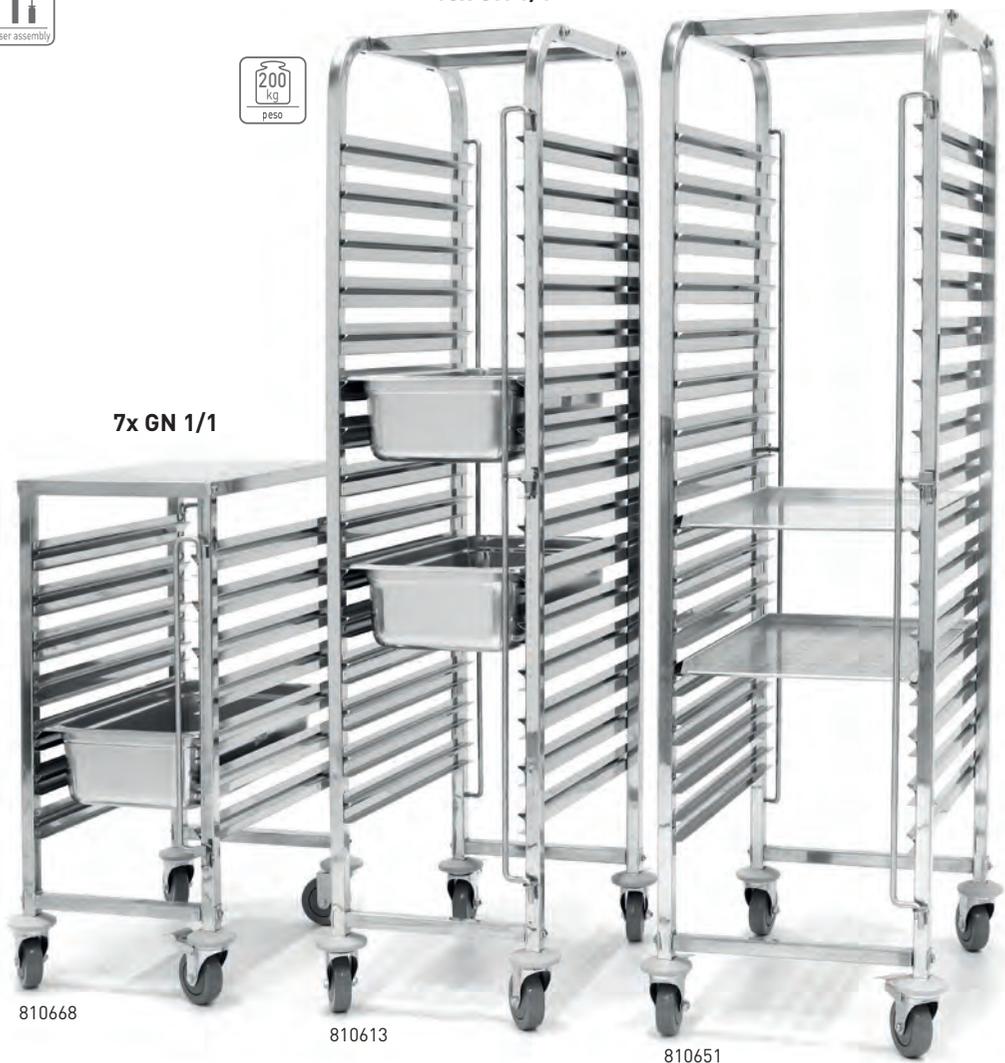


15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



CARELLO PORTATEGLIE - 7 X GN 1/1

- Per teglie Gastronorm 1/1 con 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.

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.

CARELLO PORTATEGLIE 15 X 600X400

- Per 15 teglie 600 x 400 mm da 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	€
810668	380x550x(H)925	220,35

codice	mm	€
810613	615x450x(H)1695	295,75

codice	mm	€
810651	690x515x(H)1695	341,25



Protezione paraurti su tutte le ruote

Due ruote frenate



Dotato di semplice sistema di bloccaggio





30x GN 1/1

810576

NEW

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.

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



15x GN 1/1

810606



Per risparmiare spazio questi carrelli possono essere inseriti gli uni negli altri

CARRELLO PORTATEGLIE SALVASPAZIO 15 X GN 1/1

- Per risparmiare spazio nello stoccaggio possono essere infilati gli uni negli altri.
- Gastronorm GN 1/1 15 livelli con interspazio 80 mm.
- Con fermo da ambo le parti
- Dotato di 4 rotelle, di cui 2 girevoli con sistema frenante
- Consegna kit da montare

codice	mm	€
810606	742x570x(H)1700	363,35



12x GN 1/1

810569



NEW

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 200 kg con un peso uniformemente distribuito.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810569	740x550x(H)940	292,50



810002

810101

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 2 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri
- Consegnato smontato

codice	mm	€
810002	910x590x(H)950	168,35

CARELLO PORTAVIVANDE

- Realizzato in acciaio inox, dotato di 3 ripiani con isolamento acustico.
- Carico massimo per ripiano 50 kg.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Distanza tra i ripiani 295 millimetri.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810101	910x590x(H)950	207,35

NEW

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 295 mm.
- Ripiani 830x510 mm.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
811320	910x590x(H)950	258,05



810224

CARELLO DA SBARAZZO PER USO INTENSO

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

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



CARRELLO DA SERVIZIO CON 4 RIPIANI.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di 4 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotate di paraspigoli.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810118	910x590x(H)1260	256,75

CARRELLO PORTAVIVANDE CON 5 RIPIANI

- Realizzato in acciaio inox.
- Dotato di 5 ripiani.
- Include 4 ruote, di cui 2 con freno, dotato di protezione d'angolo.
- Consegnato smontato.

codice	mm	€
810125	910x590x(H)1560	337,35



CARRELLO PORTAVIVANDE IN POLIPROPILENE

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

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



TROLLEY PER PIATTI

- Indispensabile a qualsiasi attività di catering, aiuta a organizzare eventi ovunque e in qualsiasi condizione, rende possibile servire cibo su porcellana, assicura il trasporto sicuro di stoviglie.
- Le protezioni in polietilene mobili consentono di caricare piatti di varie dimensioni.
- Il design estremamente robusto in polietilene protegge l'utensile da tagli o rotture.
- Numero di pile: 6
- Numero di piatti per pila: 50
- Ruote resistenti a terreni irregolari, non marcati 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 per soddisfare rigorosi standard sanitari inclusi.
- Diametro dei piatti da Ø170 a Ø330 mm.



877906



comprende la copertura in vinile con ruote anteriori, con freni ogni caddy per il deposito sanitario



fino a 50 piatti in una pila



ruote anteriori con freni

Ø115



Ø330

Esempi di insiemi

4x Ø230-335 mm



6x Ø118-230 mm

4x Ø115 mm
2x Ø140 mm
2x Ø230 mm5x Ø128 mm
2x Ø231 mm5x Ø102 mm
2x Ø334 mm

871102

CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici.



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



552001

CASSETTA DA RIMOZIONE

- Grigia, con manici.



codice	mm	€
552001	555x410x(H)130	12,95



871300

CESTELLO PER POSATERIA

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



871324

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,55



CARRELLO PORTAGHIACCIO ISOLATO - 110L

- Ideale per trasportare ghiaccio in cubi o scaglie per lunghe distanze.
- Robusto involucro in polietilene resistente agli urti e all'impatto. Spesso isolamento in schiuma per mantenere la temperatura del ghiaccio il più a lungo possibile.
- Pareti interne resistenti a graffi e macchie.
- Copertura scorrevole e sigillata che consente un facile scorrimento del ghiaccio.
- Impugnatura ergonomica integrata.
- Due ruote grandi resistenti al terreno irregolare e due ruote piroettanti più piccole con freno.
- Drenaggio profilato per ghiaccio fuso in camera, con rubinetto.
- Consegnato pronto per l'uso, non richiede l'assemblaggio.
- 4 ruote, 2 con freni (grande Ø20 mm, piccola Ø10 mm). Rubinetto, paletta e gocciaio incluso.



877883



teglia di scolo



2 ruote piroettanti con freno



rubinetto



paletta

codice	liter	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	1 023,75



TROLLEY PER ALIMENTI

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

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



877920



paletta



cover trasparente



4 ruote piroettanti



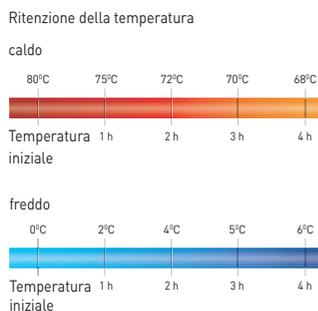
AMER★BOX



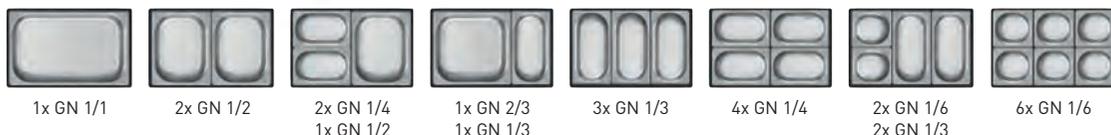
CONTENITORI TERMICI GN 1/1 CATERING A CARICA SUPERIORE

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

codice	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	292,50



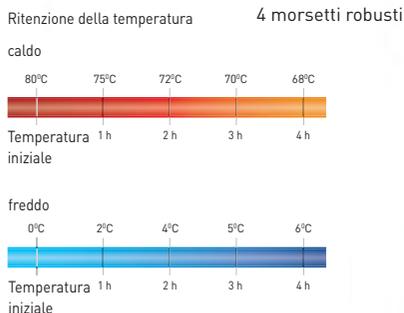
Esempi di insiemi



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.



877869

877876

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

877814

AMER★BOX

877821

2 ruote con freno



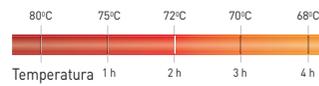
sfogo



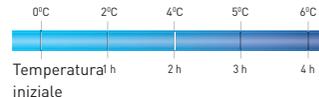
Porta con guarnizione

Ritenzione della temperatura

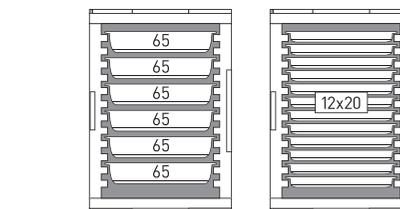
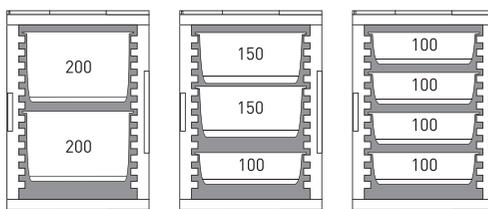
caldo



freddo



Esempi di insiemi

**CONTENITORI TERMICI CATERING
2X GN 1/1 200**

- Doppia parete coibentata LDPE - in polietilene duro resistente ai colpi.
- Mantiene caldo e freddo.
- Con 2 robuste maniglie di trasporto e adatto per teglie GN 1/1:
 - Teglie 10 mm di profondità: 12 pezzi
 - Teglie 65 mm di profondità: 6 pezzi
 - Teglie 100 mm di profondità: 4 pezzi
 - Teglie 150 mm di profondità: 3 pezzi
 - Teglie 200 mm di profondità: 2 pezzi

codice	mm int.	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	451,75

CARRELLO PER CONTENITORI TERMICI

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

cintura inclusa



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 par piano.

codice	liter	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	160,90

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.

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

707760



707753



ELEMENTO PER MANTENIMENTO TERMICO NEGATIVO

- Per l'uso in termobox, mantiene la temperatura tra -12 e -10°C per 3-4 ore grazie alla piastra eutettica.
- Prima dell'uso: congelare a -18°C per 24 ore o fino a congelamento solido.
- Per verificare se è pronto, agitare l'elemento e quando non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.

codice	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	36,35
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	22,05





CONTENITORE ISOTERMICO PER IL CATERING

- Contenitore isotermico per il catering
- Ultraleggero e resistente con perfetta chiusura.
- Adatto per la conservazione di vasche Gastro Norm 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	liter	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	291,15



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 e se non si sente nulla muoversi all'interno è pronto.

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



209509

SCALDAVIVANDE

- GN 1/1 - alluminio.
- Su base isolata.
- Riscalda automaticamente fino a 95°C.
- Può essere utilizzato in combinazione con.
- Thermobox Kitchen Line GN 1/1 e più grande (707906, 707968, 707951, 707944).

codice	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	217,75



Con maniglie ergonomiche per il trasporto



707968



707814



707982

Superficie interna estremamente liscia



Fossetta dedicata per una facile apertura



707975

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	liter	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	46,75
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	43,90
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	53,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	71,45
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	89,05

ADATTATORE EEP GN 1/1

- Mettere quest'adattatore con l'elemento di raffreddamento dentro il termobox Kitchen Line GN 1/1 e mantenete il freddo per lunghi periodi di tempo.
- Fornito senza elemento di raffreddamento.
- Si adatta sopra a 707906 e 707968.

codice	mm	€
707814	600x400x(H)85	27,65

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 e prolunga la vita del prodotto.
- Il contenitore termoisolante è adatto per recipienti di misura fino a Gastro Norm 1/1.
- I contenitori in 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	liter	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	93,95





Lo stesso diametro
li rende più facili da
impilare e trasportare

6 fermi - ideali
per il trasporto
di pasti liquidi



710203



Il materiale flessibile protegge il
contenitore e il pavimento dai danni

Impugnature ergonomiche



Valvola dell'aria



Doppio coperchio fissato con una
guarnizione e dotato di 6 fermi



CONTENITORE TERMICO PORTATILE

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

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

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





812266



812273

SCAFFALE IN ALLUMINIO PER CONTENITORI GN

- I contenitori GN si appoggiano direttamente tra i supporti in alluminio.
- Telaio in alluminio anodizzato.
- Con ripiani in polipropilene lavabili in lavastoviglie.
- Facili da montare.
- Consegna kit da montare
- Portata massima distribuita sul ripiano 150 kg.

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



812280

SCAFFALE IN ALLUMINIO

- Telaio in alluminio anodizzato.
- Con ripiani in polipropilene.
- Facili da montare.
- Consegna kit da montare.
- Portata massima per ripiano 150 kg.

codice		mm	€
812273		1280x405x(H)1685	388,05
812280	Collegamento gancio	15x42x(H)42	3,60

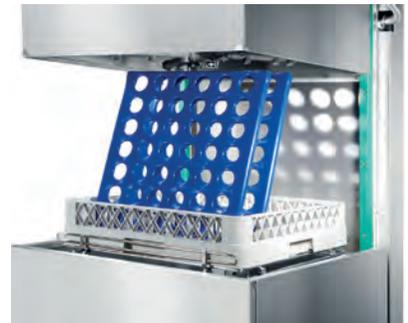


812280

Facilmente
espandibile

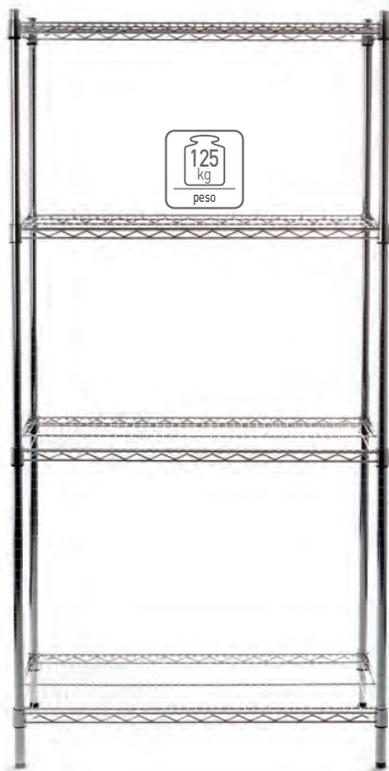


I ripiani in plastica possono
essere lavati in lavastoviglie

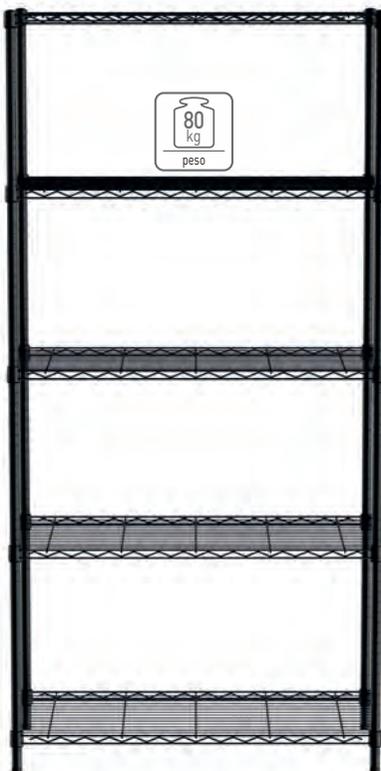




NEW



812259



812990



812204

SCAFFALE DA STOCCAGGIO PER USO INTENSO

- 4 ripiani regolabili.
- Carico massimo per ripiano 125 kg.
- Dotato di piedini regolabili.
- Acciaio cromato.

codice	mm	€
812259	910x455x(H)1830	174,85

SCAFFALE DA MAGAZZINO A 5 RIPIANI

- Carico massimo per scaffale 80 kg.
- Dotato di piedini regolabili.
- In acciaio cromato.

codice	colore	mm	€
812990	Nero	910x455x(H)1830	154,65
812204	Cromo	910x455x(H)1830	162,50



CARRELLO

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

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



Collassabile per ridurre al minimo le dimensioni del trasporto

810514

Mobili in acciaio inox da montare.

Fissaggio facile e veloce.

Imballaggio compatto – costi di spedizione bassi



MODELLI ROBUSTI PRONTI
ALL'USO IN 5 MINUTI!



CHIAVE ESAGONALE DI
REGOLAZIONE PER MONTAGGIO
RAPIDO



FISSAGGIO SOLIDO DELLE GAMBE
MEDIANTE DUE VITI



LIVELLAMENTO STABILE
E REGOLAZIONE IN ALTEZZA





RACK DI STOCCAGGIO CON 4 RIPIANI

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

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



812525



816486

MENSOLA A PARETE, CON DUE STAFFE IN ACCIAIO

- Realizzata in acciaio inox AISI 430.
- 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	€
816486	800x300x(H)250	120,25
816493	1000x300x(H)250	133,25
816509	1200x300x(H)250	142,35
816516	1400x300x(H)250	155,35



MENSOLA A MURO DOPPIA REGOLABILE, CON DUE STAFFE IN ACCIAIO

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

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



TAVOLI DA LAVORO DA MONTARE



- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- Per montaggio automatico.
- Gambe con profili da 40x40 mm.
- Piano di lavoro riempito dal basso con pannello laminato impermeabile che rinforza l'articolo e forma uno strato insonorizzante.
- Piedini regolabili - 25 mm verso l'alto o 5 mm verso il basso.



811511



811467

TAVOLO DA LAVORO - DA MONTARE

- Ripiano in filo di acciaio montato a 200 mm, non regolabile.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro e per ripiano - 70 kg/m².

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

MENSOLA DA LAVORO A PARETE CON RIPIANI

- **AVVITATA**
- Ripiano in filo di acciaio montato a 200 mm, non regolabile.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro e per ripiano - 70 kg/m².

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

TAVOLO DA LAVORO

- Piano di lavoro e mensola in acciaio inox, mensola collegata alle gambe inox con collare in alluminio.
- Gambe regolabili in altezza.
- Costruzione robusta.
- Il piano del tavolo ha una capacità di carico di 150 kg, lo scaffale ha una capacità di carico di 120 kg.

codice	mm	€
812440	1000x600x(H)880	276,25
812457	1200x600x(H)880	302,25
812464	1400x600x(H)880	347,75
812471	1600x600x(H)880	388,05
812488	1800x600x(H)880	448,50



812440



TAVOLI E LAVELLI DA MONTARE



- Ciotole da lavello pressate da un singolo foglio di acciaio inossidabile caratterizzato da un'elevata resistenza agli acidi alimentari e alle sostanze chimiche
- Ciotola da lavello saldata senza soluzione di continuità nel piano di lavoro
- Dimensioni del lavello: 400x400x(H)250 mm
- Drenaggio compatibile con trappole standard: Ø50 mm

- Apertura del maschio Ø30 mm
- Piano di lavoro con recesso da 10 mm per evitare che l'acqua fuoriesca dall'acqua
- Piedi avvitati realizzati con profili da 40x40 mm
- Punto posteriore da 40 mm per evitare che le pareti si macchiano
- Pedane di avanzamento 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



811870



811887

LAVELLO SINGOLO CON RIPIANO - DA MONTARE.

- Ripiano in filo di acciaio montato a 200 mm, non regolabile.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro e per ripiano - 70 kg/m².

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

LAVABO DOPPIO CON RIPIANO - DA MONTARE

- Ripiano in filo di acciaio montato a 200 mm, non regolabile.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro e per ripiano - 70 kg/m².

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

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



811818



LAVANDINO

- Realizzato in resistente acciaio inox (AISI 304).
- Destinato al montaggio a parete.
- Dimensioni interne 350x250x(H)100 mm.
- Apertura ø35 mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetto HENDI 970522.
- Piletta ø52 mm compatibile con sifoni standard

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

TAVOLO DA LAVORO BUDGET LINE – DA MONTARE



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

- Il piano di lavoro ha una portata distribuita di 70 kg/mq.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).

NEW



811511



811467

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

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

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

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

TAVOLO RIPIANO BUDGET LINE

- Costruzione durevole realizzata interamente in acciaio inox AISI 430.
- 2 vasche lavello (400x400x(H)250 mm), ciascuna stampata da un'unica lastra di acciaio inox, saldata al piano di lavoro senza fine.
- Con un piedistallo da 40 mm. Ripiano montato a 160 mm dal pavimento, lasciando molto spazio per elettrodomestici e scatole grandi.
- Sia il piano di lavoro che il ripiano hanno una portata distribuita di 70 kg/mq.
- Le gambe sono regolabili in altezza per garantire un'installazione in piano (+25/-5 mm).
- Apertura ø30 mm per installazione rubinetto, compatibile con rubinetti HENDI 970515 e 970508.
- Piletta ø52 mm compatibile con sifoni standard.



817032



TAVOLO DOPPIO LAVABO CON RIPIANO BUDGET LINE – DA MONTARE

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



ARMADI DA TAVOLO DA LAVORO A PARETE - SALDATI

430
stainless steel

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



811658

LAVELLO CON ARMADIO - SALDATI

430
stainless steel

- Ciotole da lavello pressate da un unico foglio di acciaio inossidabile caratterizzate da un'elevata resistenza agli acidi alimentari e alle sostanze chimiche.
- La ciotola del lavello è saldata senza soluzione di continuità nel piano di lavoro.
- Dimensioni del lavello: 400x400x(A)250 mm. Drenaggio compatibile con trappole standard: Ø50 mm. Apertura del maschiatore Ø30 mm.
- Piano di lavoro con incasso da 10 mm per evitare che l'acqua fuoriesca.
- Saldato per un'elevata durata e stabilità.
- Carico massimo approssimativo per piano di lavoro: 70 kg/m², 40 mm di spruzzi posteriori impediscono la macchiatura delle pareti.
- Maniglie delle porte in plastica.
- Il corpo dell'armadio si 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.



813690

MOBILE DA LAVORO A PARETE CON ANTE SCORREVOLI - SALDATO

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

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

TAVOLO SINGOLO CON ARMADIO - SALDATO

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

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

LAVELLO DOPPIO CON MOBILE - SALDATO.

- Porte scorrevoli.

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

NEW



976791

SCHIUMA SGRASSANTE.

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitorici, forni, cappe aspiranti e piastrelle.
- La schiuma può essere utilizzata su tutte le superfici lavabili e resistenti agli alcali.
- Non adatto per superfici in alluminio o verniciate!
- La schiuma spessa è ideale per le superfici verticali.

codice	liter	€
976791	1	9,75

NEW



811009



MOBILI IN ACCIAIO

TAVOLO LAVELLO SINGOLO BUDGET LINE

- DA MONTARE, PROFONDITÀ: 600 MM

- Lavabo in acciaio inox (AISI 304), struttura in acciaio inox (AISI 430).
- Profondità della vasca: 300 mm.
- Area gofrata - 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 ø52 mm compatibile con sifoni standard.
- Consegna in confezione piatta per montaggio fai da te (chiave inclusa).

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



DETERGENTE PER ACCIAIO.

- Pulire tutti i tipi di superfici in acciaio inossidabile e alluminio.
- Pronto per l'uso, basta spruzzare e pulire.
- Viene fornito in un flacone spray da 500 ml.
- Rimuove le impronte digitali e ha un effetto antistatico.
- Dopo l'uso le superfici trattate sono resistenti allo sporco e idrorepellente.

codice	liter	€
976784	0.5	11,38



NEW

976784



813423



811207

TAVOLO LAVABO SINGOLO - SALDATO

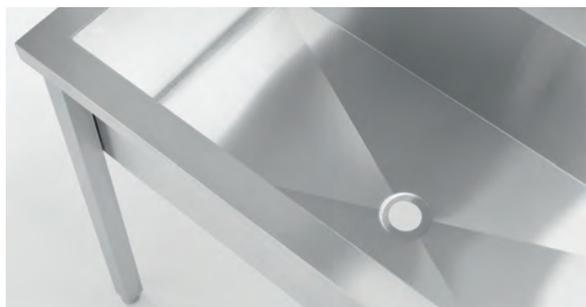
- Vasca saldata, realizzata in acciaio inox AISI 304 per un'elevata resistenza agli acidi alimentari e agli agenti chimici.
- Area gofrata - inclinata verso la vasca, a forma di busta.
- Scarico compatibile con sifoni standard: \varnothing 50 mm.
- Alzatina da 40 mm per evitare che l'acqua fuoriesca.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

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

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

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

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





231777



231760

TAVOLO DI CARICO CON LAVASTOVIGLIE

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

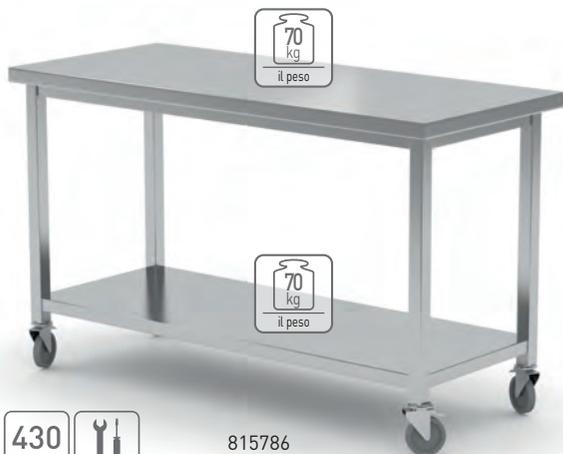
codice		mm	€
231777	lato sinistro	1200x700x(H)850	778,05
231791	lato destro	1200x700x(H)850	778,05

TAVOLO DI LAVAGGIO

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

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

MOBILI IN ACCIAIO



815786



TAVOLI MOBILI CON RIPIANO

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

codice	mm	€
815793	1200x600x(H)850	630,50



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	€
815151	500x500x(H)450	217,75
812044	550x550x(H)450	227,50

ARMADI PASSANTI CON PORTE SCORREVOLI

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430.
- 2 ripiani rimovibili, non regolabili.
- 2 ripiani fissi (ripiano inferiore e centrale)
- 8 porte scorrevoli



811108

- 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.



812402

ARMADIO PASSANTE CON TRAMEZZA E ANTE SCORREVOLI

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

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

ARMADIO PASSANTE CON ANTE SCORREVOLI

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

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

CAPPA ASPIRANTE A PARETE

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

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



229286



LAVASTOVIGLIE 50X50 - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da mantenere.
- Ideale per pulire piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi.
- Controlli elettronici.
- Dosatori detersivo e brillantante e pompa standard inclusi.
- Alloggiamento in acciaio inox AISI 304.
- Bracci di lavaggio in plastica rotanti e risciacquo in acciaio inox sul fondo della camera.
- Bracci di lavaggio fissi in plastica e bracci di risciacquo rotanti in acciaio inossidabile nella parte superiore della camera.
- Robusta porta a doppia parete dotata di microinterruttore, interrompe il programma all'apertura.
- Altezza massima dei bicchieri: 325 mm.
- Altezza massima piatti: 335 mm.
- Temperatura dell'acqua durante il lavaggio: 60°C.
- Temperatura dell'acqua durante il risciacquo: 85°C.
- Caldaia (capacità/potenza): 6L / 6 kW
- Bagno (capacità/potenza): 35L / 2,8 kW.
- Pompa di lavaggio: 0,75 km.
- Termostato di sicurezza per caldaia/bagno: fino a 105°C / 99°C.
- Termometro elettronico per acqua per caldaia e serbatoio.
- Fattore di tenuta della pompa: IP 44
- Piedini ø40mm, regolabili in altezza ±10mm
- Peso: 55 kg.

CARATTERISTICHE:

- Tre programmi di lavaggio: 60, 120, 180 s (il programma di lavaggio verrà automaticamente prolungato con il tempo necessario per riscaldare l'acqua di risciacquo a +85°C)
- Programma di pulizia della camera della lavastoviglie.
- Funzione di risciacquo a freddo - ideale per il lavaggio dei bicchieri.
- Sistema THERMO-PROTECTOR per prevenire il risciacquo dell'acqua fredda - garantisce che il risciacquo non inizi fino a quando la temperatura non raggiunge gli 85°C.
- Il sistema SOFT START avvia la pompa dell'acqua a un livello di pressione basso e aumenta gradualmente la pressione per proteggere i capi delicati.
- Sistema di autodiagnostica a 8 punti.
- Sistema ECO - per un consumo energetico ridotto.

VANTAGGI DEL RISCIAQUO A FREDDO:

- Raffredda i bicchieri dopo la pulizia, rendendoli subito pronti per l'uso.
- Rimuove l'odore di brillantante, ideale per calici da vino.
- ATTREZZATURA:
 - 1 cestello per bicchieri universale 500x500x(H)105 mm.
 - 1 cestello con perni per piatti profondi e bassi con 5x8 pz, 500x500x(H)105 mm.
 - 1 cestello posate 110x110x(H)130 mm.
- Dosatore elettrico di detersivo e brillantante.
- Tubo dell'acqua lungo 1,5 m, con attacco filettato 3/4 femmina.
- Pompa di scarico e tubo flessibile di scarico.
- Cavo di alimentazione senza spina.



max H
335 mm

Lavastoviglie 50x50
- controllo elettronico



Supporto da pavimento





Piedistallo singolo
per pre-risciacquo

Tavolo di scarico
per lavastoviglie

Tavolo di carico con lavabo
per lavastoviglie

Corpo del contenitore rotondo

Carrello per
cestelli per lavastoviglie

Cestello per lavastoviglie
per bicchieri

**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

NEW

codice	controllo	dimensione del cestello	tensione [V]	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	€
230299	elettromeccanico	40x40	230	sì			1 683,50
233009	elettromeccanico	40x40	230	sì	sì		1 852,50
233016	elettromeccanico	40x40	230	sì		sì	1 852,50
233023	elettromeccanico	40x40	230	sì	sì	sì	1 982,50
230268	elettronico	40x40	230	sì	sì	sì	2 203,50
230305	elettromeccanico	50x50	400	sì			2 177,50
233030	elettromeccanico	50x50	400	sì	sì		2 307,50
233047	elettromeccanico	50x50	400	sì		sì	2 307,50
233054	elettromeccanico	50x50	400	sì	sì	sì	2 437,50
237540	elettronico	50x50	230	sì	sì	sì	2 723,50
231753	elettronico	50x50	400	sì	sì	sì	2 795,00



		LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI 40X40		LAVASTOVIGLIE 50X50	
CONTROLLO		elettromeccanico	elettronico	elettromeccanico	elettronico
USO PREVISTO		boccali, tazze, bicchieri, posate, piatti		piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoio	
PARAMETRI DI LAVAGGIO					
Numero/durata dei cicli di lavaggio	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacità	cestelli/h	30	30/60/20	30	30/60/20
Altezza massima	mm	piastra 290 / vetro 295		piastra 325 / vetro 335	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62		62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85		85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	3,5/2,5		6/6	
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	17/2,5		35/2,8	
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105		105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99		99	
APPARECCHIATURE STANDARD					
Termometro dell'acqua nella caldaia			elettronico	analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		lavaggio e risciacquo dei bracci in acciaio inossidabile		bracci di lavaggio in plastica, bracci di risciacquo in acciaio inossidabile	
Erogatore di brillantante		Sì		Sì	
Erogatore di detersivo		OPZIONE	Sì	OPZIONE	Sì
Pompa di scarico		OPZIONE	Sì	OPZIONE	Sì
Apparecchiature		1 cestello universale 400x400x(A)150 mm per bicchieri 1 cestello con perni 400x400x(H)110 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm lunghezza del tubo di alimentazione dell'acqua 1,5 m, con raccordo filettatura interna 3/4" lunghezza tubo di scarico 2 m, Ø25 mm	
PARAMETRI TECNICI					
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	mm	470x510x(A)710		570x600x(A)830	
Potenza	kW	2,8		6	6,6 o 3,6 (230 V)
Alimentazione della pompa	KM	0,1	0,3	0,75	
Classe di impermeabilità della pompa		IP 44		IP 44	
Tensione	V	230		400	400 o 230
Peso	kg	39		57	55
FUNZIONI					
Programma di autopulizia per lavastoviglie			Sì		Sì
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sì		Sì
Sistema 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		±10		±10	
SUPPORTO A PAVIMENTO					
		222980		231050	
Dimensioni	mm	470x500x(H)500		560x560x(A)500	
Capacità		Per 2 cestelli 400x400x(H)150 mm		Per 2 cestelli 500x500x(A)105 mm	
€		276,25		276,25	

¹⁾ Il tempo indicato può essere prolungato a causa del tempo necessario affinché l'acqua nella caldaia raggiunga gli 85 °C

FUNZIONI DELLA LAVASTOVIGLIE

²⁾ "AVVIO DELICATO" – attiva la pompa dell'acqua a una pressione inferiore e aumenta gradualmente la pressione per evitare di danneggiare i piatti delicati

³⁾ Il sistema "THERMO-PROTECTOR" – impedisce il risciacquo con acqua fredda – garantisce che il risciacquo inizi a 85 °C

⁴⁾ Sistema di autodiagnosi per un rapido controllo delle condizioni della lavastoviglie

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - CONTROLLO ELETTRONICO

- Estremamente facile da usare, da pulire e da mantenere
- Ideale per lavare piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, bacinelle GN 1/1
- Controlli elettronici
- Dosatori detersivo, brillantante e pompe di scarico di serie
- Altezza massima piatti 400 mm
- Altezza massima dei bicchieri 395 mm
- Pannello di controllo elettronico touch
- Alloggiamento in acciaio inox AISI 304
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori in acciaio inox
- Sollevamento della cappa facilitato da molle integrate
- Temperatura acqua di lavaggio 60°C
- Temperatura di risciacquo, acqua bollente 85°C
- Capacità e potenza della caldaia 13,5 l / 7,5 kW
- Capacità e potenza del serbatoio 68 l / 6,0 kW
- Potenza pompa pulizia 1,5 km
- 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 con cappa
- controller elettronico

Tabella di scarico
per lavastoviglie



Cestello per lavastoviglie
per bicchieri

Carrello
per cestelli
per lavastoviglie



**DISPENSER
E POMPA
DI SCARICO
INCLUSI**

Piedistallo singolo
per pre-risciacquo

Tavolo di carico con lavabo
per lavastoviglie



Corpo del contenitore rotondo



LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Bracci di lavaggio e risciacquo separati in acciaio inossidabile nella parte superiore



Bracci di lavaggio e risciacquo separati in acciaio inossidabile sul fondo

codice	controllo	dimensione del cestello	tensione (V)	contenitore del brillantante	contenitore detergente	pompa di scarico	€
230312	elettromeccanico	50x50	400	Sì			4 543,50
233061	elettromeccanico	50x50	400	Sì	Sì		4 582,50
231340	elettronico	50x50	400	Sì	Sì	Sì	4 803,50



LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 50X50

CONTROLLO		elettromeccanico	elettronico
USO PREVISTO		piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi, contenitori GN	
PARAMETRI DI LAVAGGIO			
Numero/durata dei cicli di lavaggio	s	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacità	cestelli/h	30	30/60/15
Altezza massima	mm	vetro 395 / piastra 400	
Consumo di acqua per ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura acqua di lavaggio	°C	62	
Temperatura acqua di risciacquo	°C	85	
Caldaia (capacità/alimentazione)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Serbatoio (capacità/alimentazione)	l / kW	68/6	
Termostato di sicurezza per caldaia	°C	105	
Termostato di sicurezza per serbatoio	°C	99	
APPARECCHIATURE STANDARD			
Pannello di controllo touch elettronico			Sì
Termometro dell'acqua nella caldaia e nella vasca		analogico	elettronico
Bracci di lavaggio/risciacquo separati		bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inossidabile sul fondo e sulla parte superiore	
Erogatore di brillantante		Sì	
Erogatore di detersivo		OPZIONE	Sì
Apparecchiature		1 cestello universale 500x500x(A)105 mm per bicchieri 1 cestello con perni 500x500x(H)105 mm per piatti 1 cestello portaposate 110x110x(A)130 mm	
Filtri di superficie sopra il livello dell'acqua nella vasca		4 pezzi	
Filtro aggiuntivo davanti all'ingresso della pompa		Sì	
Tube di alimentazione dell'acqua, lunghezza 1,5 m, con filettatura femmina da 3/4"		Sì	
Cavo di alimentazione senza spina		Sì	
PARAMETRI TECNICI			
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	mm	750x880x(A)1390/1830	
Potenza	kW	8,6	
Alimentazione della pompa	KM	1,5	
Indice di impermeabilità della pompa	kW	IP 44	
Tensione	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNZIONI			
Programma di autopulizia per lavastoviglie			Sì
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sì
Sistema TERMO-PROTETTORE ³⁾			Sì
Sistema di autodiagnosi ⁴⁾			Sì, 8 punti
Sistema ECO			Sì
Porta con microinterruttore per il funzionamento con la cappottina sollevata			Sì
COSTRUZIONE			
Alloggiamento in acciaio AISI 304		Sì	
Porte isolate a doppio strato		Sì	
Piedini regolabili verticalmente	mm	da 100 a 150 mm	

¹⁾ Il tempo indicato può essere prolungato a causa del tempo necessario affinché l'acqua nella caldaia raggiunga gli 85 °C

FUNZIONI DELLA LAVASTOVIGLIE

²⁾ "AVVIO DELICATO" – attiva la pompa dell'acqua a una pressione inferiore e aumenta gradualmente la pressione per evitare di danneggiare i piatti delicati

³⁾ Il sistema "THERMO-PROTECTOR" – impedisce il risciacquo con acqua fredda – garantisce che il risciacquo inizi a 85 °C

⁴⁾ Sistema di autodiagnosi per un rapido controllo delle condizioni della lavastoviglie





IGIENE

- Lavastoviglie specializzata, perfetta per lavare e pulire pentole, bacinelle GN, teglie pasticceria 600x400 mm, borracce, vassoi o posate.
- 3 cicli di lavaggio a controllo elettronico: 120s, 180s, 240s.
- Temperatura di risciacquo: 82°C.
- Temperatura di lavaggio: 60°C.
- Capacità/potenza della caldaia: 7,4 l/6 kW.
- Capacità/potenza della vasca: 58 l/6 kW.
- Pannello touch elettronico.
- Sistema di pulizia automatico.
- Coefficiente di tenuta della pompa: IP 44.
- Cesto grande: 500x600 mm.
- Alloggiamento a due strati in acciaio inox AISI 304.
- Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox.
- Peso: 57 kg.

DOTAZIONI:

- Distributore di detersivo.
- Dosatore brillantante.
- Termometro elettronico in caldaia.
- Termometro elettronico in vasca.
- Pompa di lavaggio da 1,2 kW.
- Pompa di scarico.
- Cestello piatto 500x600x(H)105 mm.
- Cestello universale 500x600x(H)105 mm.
- Cestello posate 110x110x(H)130 mm.

codice	V	W	mm	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	6 233,50



Consegnato
senza sifone

231777



231760



TAVOLO DI ENTRATA LAVAGGIO

- In acciaio inox.
- Con piedini regolabili.
- Invaso di scorrimento.
- Alzatina posteriore.
- Vasca Di facile montaggio.
- Compreso di utensili per il montaggio.

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

TAVOLO DI LAVAGGIO

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

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

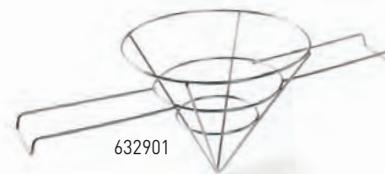


632802

FILTRI GRASSO PER FRIGGITRICI - 50 PEZZI

- Fatto di rayon (seta sintetica).

codice	quantità	mm	€
632802	50	254x254	23,35



632901



SUPPORTO PER FILTRI GRASSO FRIGGITRICE

codice	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,30



196007

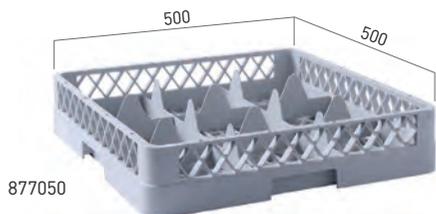


SECCHIO

- Con Coperchio.
- Adatto per la conservazione del grasso.

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

CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E PER SBARAZZO PROFI LINE



877050



877043



877036



877029



877012



877302



877548



877531



877524



877517



877500

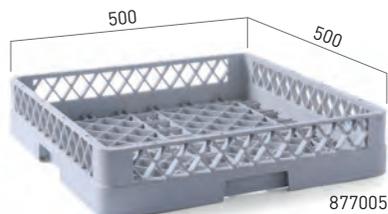
CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VETRERIA

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

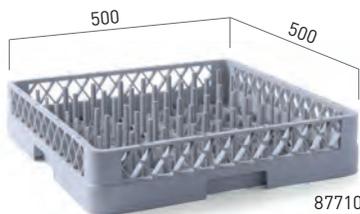
RIALZO PER CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Da utilizzare con i cestelli per lavastoviglie HENDI.
- Una volta installato non è rimovibile senza venire rotto.

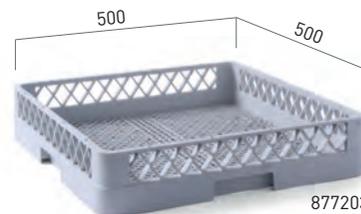
codice	-	mm	€
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	10,35
877548	9 settori	500x500x(H)45	10,35
877531	16 settori	500x500x(H)45	10,35
877524	25 settori	500x500x(H)45	10,35
877517	36 settori	500x500x(H)45	10,35
877500	49 settori	500x500x(H)45	10,35



877005



877104



877203

CESTELLO UNIVERSALE PER LAVASTOVIGLIE

- Adatto per contenitori, tazze, pentole, etc.
- La struttura favorisce il massimo ingresso di acqua durante il lavaggio.
- Con fondo a maglie larghe.

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

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE

- Per piatti.
- Con fondo prestampato.
- Permette la massima efficacia di lavaggio.
- Le punte plastiche mantengono i piatti in posizione ideale per essere investiti dai flussi di lavaggio.

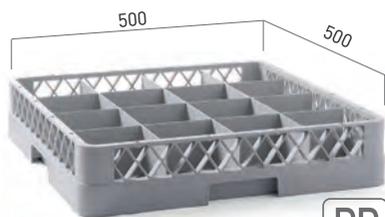
codice	mm	€
877104	500x500x(H)100	21,45

CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE PER POSATE

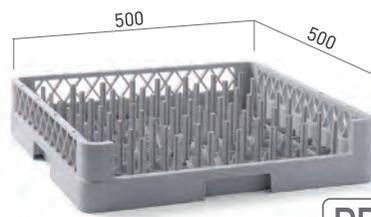
- La struttura permette un'ottima circolazione dell'acqua tra i piatti in tutte le direzioni.
- La maglia stretta impedisce la caduta delle posate.

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

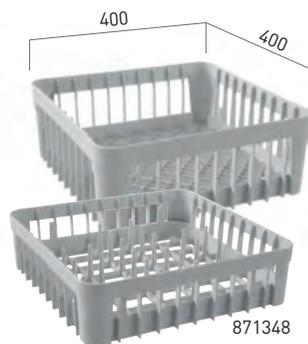




877128



877111



871331



871348

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER TAZZE

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i piatti in tutte le direzioni.
- 16 sezioni.

codice	mm	€
877128	500x500x(H)100	25,70

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER VASSOI

- La struttura consente il massimo flusso di acqua tra i vassoi in tutte le direzioni.
- Con pin preformati.
- Con una estremità aperta per vassoi e altri oggetti lunghi.

codice	mm	€
877111	500x500x(H)100	22,60

CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE PER BICCHIERI

- La struttura consente il massimo flusso d'acqua tra i bicchieri in tutte le direzioni.

codice	mm	€
871331	400x400x(H)150	20,75
871348	Con 20 pioli di supporto 400x400x(H)110	20,75



NEW



810583

TROLLEY PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE - 7 X 500 X 500 MM

- Per cestelli lavastoviglie 500x500 mm.
- Mantiene organizzata l'area di lavoro intorno alla lavastoviglie.
- 7 livelli - supporti cesto intercalati a 200 mm.
- Dotato di chiusura a cestello su entrambi i lati.
- Dotato di quattro ruote di cui due con freno.
- Consegnato in pacco.

codice	mm	€
810583	555x500x(H)1700	308,75



871102



CESTELLO PER POSATERIA

- Otto sezioni con manici.

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



871300

871324



CESTELLO PER POSATERIA

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

CESTO POSATE

codice	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,55



877180

COPERCHIO PER CESTELLI

codice	mm	€
877180	500x500	14,95



877197



CARRELLO PER CESTELLI DA LAVASTOVIGLIE CON MANICO

- 4 ruote di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse.
- Manico in acciaio.

codice	mm	€
877197	575x545x(H)920	178,75



877173



CARRELLO PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE

- 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 fisse.

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



NUMERO DI UOVA

30

281208



281246



STERILIZZATORE PER UOVA, 30 UOVA

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

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

STERILIZZATORE UV

- Perfetto per sterilizzare coltelli, capacità 14 coltelli.
- In acciaio con porta in plexiglass.
- Incluso di supporto coltelli in acciaio.
- Sterilizza attraverso luce ultravioletta battericida.
- Dotato di interruttore per prevenire il funzionamento a porta aperta.
- Timer regolabile fino a 60 minuti.

codice	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	292,50

IGIENE



CAPPELLO CUOCO 10 PZ - 10 PEZZI

- Plissettato in PP
- Rete interna
- Universale.

codice	mm	€
560044	ø600x(H)230	5,85



CAPPELLO CUOCO - CARTA -100PZ

- Bianco con strisce blu
- Bordo perforato.
- 600 mm di circonferenza.
- Universale.

codice	mm	€
560037	ø190x(H)95	10,35



ASCIUGAMANI ELETTRICO

- Sensore elettronico on/off.
- Dotato di filo e presa Intelaiatura in metallo resistente.
- Ricoperto in resina bianca epossidica.

codice	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	162,50



663950

SEGNALE PAVIMENTO BAGNATO

- Disponibile in 5 lingue.

codice	mm	€
663950	300x460x(H)615	15,55



691083

**CARRELLO PER LAVANDERIA**

- Struttura in acciaio con sacco per biancheria estraibile.
- 4 ruote di cui 2 girevoli.

codice	mm	€
691083	900x650x(H)850	220,35

BORSA PER LAVANDERIA PER CARRELLO

- Sacco portabiancheria per carrello portabiancheria HENDI 691090.
- Realizzato in tessuto Oxford.
- Può essere lavato in lavatrice.

NEW

codice	mm	€
691090	xx(H)	31,14



691021

**CARRELLO PER SCACCHI DELL'IMMONDIZIA**

- Struttura in acciaio.
- Meccanismo a pedale che mantiene il sacco chiuso.
- 2 rotelle con freno.

codice	mm	€
691021	420x580x(H)960	185,25



691120

BIDONE DELLA SPAZZATURA 43L

- In acciaio.
- Con coperchio girevole.



codice	mm	€
691120	360x360x(H)740	376,35



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	peso (kg)	€
976739	0.24	22,45



976777

POLVERE DECALCIFICANTE

- Detergente decalcificante concentrato e professionale.
- Rimuove i depositi di calcare su lavastoviglie commerciali, caldaie, macchine da caffè e lavatrici (programma di lavaggio 40 °C).
- Può essere utilizzato anche per pulire le superfici in acciaio inossidabile.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	peso (kg)	€
976777	1	12,95



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.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	liter	€
976753	1	15,55



976760

ANTICALCARE CONCENTRATO

- Altamente concentrato, a base di acido citrico per l'efficace decalcificazione di dispositivi per acqua calda, caffè e lavatrici, caldaie, pentole e pentole in acciaio inossidabile.
- Bottiglia da 1 litro, dosaggio 100-200 ml per 1 litro di acqua fredda.
- Utilizzare regolarmente per mantenere gli elettrodomestici in perfette condizioni e prevenire i costi di sostituzione.

codice	liter	€
976760	1	10,75



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	liter	€
976746	1	9,75

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 idrorepellente.

codice	liter	€
976784	0.5	11,38



976784

SCHIUMA SGRASSANTE.

- Rimuove accuratamente tutti i grassi, gli oli e lo sporco da griglie, friggitrici, forni, cappe aspiranti e piastrelle.
- La schiuma può essere utilizzata su tutte le superfici lavabili e resistenti agli alcali.
- Non adatto per superfici in alluminio o verniciate!
- La schiuma spessa è ideale per le superfici verticali.

codice	liter	€
976791	1	9,75



976791



ADDOLCITORI PER ACQUA (SEMI) AUTOMATICI

- L'utilizzo di addolcitori d'acqua aiuta a prolungare il ciclo di vita delle attrezzature per la ristorazione.
- Gli addolcitori si basano su un processo di scambio ionico in cui gli ioni di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono catturati dalla resina a scambio ionico all'interno dell'addolcitore.
- Aiuta a ridurre i costi di manutenzione grazie all'efficace prevenzione dei depositi di calcare.
- Il dispositivo è dotato di controllo che consente di configurare i parametri di funzionamento del sistema di addolcimento dell'acqua come richiesto.
- Gli elementi all'interno della testa sono realizzati in ceramica di alta qualità, resistente all'abrasione, alla corrosione e all'accumulo di impurità (ad esempio ferro).

- Questa tecnologia assicura una perfetta tenuta all'interno del controller e quindi un funzionamento lungo e senza problemi.
- Custodia blu navy.
- Diametro attacco acqua 3/4".
- Pressione di esercizio: 1,5-6,0 Ba.
- Temperatura ambiente di lavoro: 5 - 38 ° C.
- Max. temperatura dell'acqua di mandata: 38 ° C.
- Tempo di rigenerazione: 37 min.
- Uscita per 10 ° dH - 1200 L.
- Letto in resina 4,0 L.
- Serbatoio di rigenerazione: 8 kg.
- Flusso massimo d'acqua: 5 L / min.
- Consumo di sale di rigenerazione per 1 ciclo: 0,5 kg.



230442



230459

ADDOLCITORE PER ACQUA SEMIAUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione semiautomatico della resina mediante salamoia viene avviato manualmente.
- Peso: 8 kg.

codice	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)510	363,35

ADDOLCITORE PER ACQUA AUTOMATICO

- Il processo di rigenerazione automatica della resina mediante salamoia viene avviato automaticamente.
- Utilizzando il pannello di controllo è possibile impostare il tempo di lavoro, il tempo di rigenerazione e la quantità di acqua da trattare.
- Il blocco automatico previene l'accesso indesiderato.
- Peso: 7,7 kg.

codice	V	W	mm	€
230459	230	18	206x380x(H)480	448,50

SALE PER ADDOLCITORI

- Ingredienti: cloruro di sodio NaCl.

codice	peso (kg)	€
231265	25	14,00



231265



ADDOLCITORI D'ACQUA

- L'acqua dura contiene minerali disciolti - composti di calcio e magnesio, tra gli altri.
- Gli ioni di calcio e magnesio provocano depositi di calcare, che sono rischiosi per oggetti e strumenti a contatto con acqua o vapore.
- L'addolcimento è un processo in cui tutti i composti di calcio e magnesio che causano la durezza dell'acqua vengono rimossi.
- Passando attraverso la colonna di resina, gli ioni di calcio e magnesio vengono assorbiti dalle particelle di resina.
- Quando la capacità di scambio ionico della resina si esaurisce, dovrebbe essere ripristinata in un appropriato processo di rigenerazione con l'uso di una soluzione salina

- L'addolcitore d'acqua può essere installato ovunque la temperatura dell'acqua sia inferiore a 45 ° C e la pressione di ingresso dell'acqua non superi i 2 bar
- Rigenerazione: solo sale non modificato
- Solo per acqua potabile
- Adatto per addolcire l'acqua per macchine per il caffè, forni a vapore, lavastoviglie e fabbricatori di ghiaccio.
- Grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per bar e ristoranti
- Grazie ai componenti di alta qualità utilizzati, il dispositivo rimane a prova di guasto e operativo per molti anni.
- Pressione dell'acqua di lavoro ottimale: 1-2 bar.



ADDOLCITORE D'ACQUA

- Durante la rigenerazione dell'addolcitore, la macchina collegata non deve essere utilizzata.
- Pressione massima / minima dell'acqua: da 1 a 8 bar.
- Flusso nominale: 1000 L / h.
- Temperatura ambiente: da 4°C a 35°C.
- temperatura dell'acqua di mandata: da 4°C a 25°C.
- Dimensione del collegamento: 3/8 "

codice	capacità: [20°F/30°F/40°F]	liter	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	142,35
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	168,35
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	207,35



BIN E SUPPORTI PER POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posacenere 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.



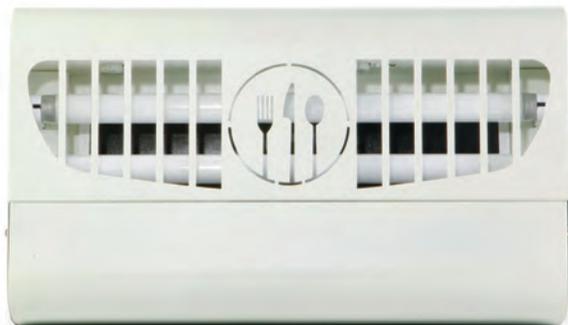
BIDONE CON POSACENERE

codice	liter	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	64,35

BIDONE CON POSACENERE

codice	liter	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	128,05

APPARECCHI INSETTICIDA PER CUCINE E RISTORANTI



270080

APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO PER 100 M²

- Adatto per l'uso in cucina.
- Struttura metallica applicabile a parete.
- 2 tubi fluorescenti infrangibili da 15 W.
- Foglio adesivo sul fondo per insetti incluso.
- Efficace in ambienti fino a 100 m².
- Consegna con foglio adesivo.

codice	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	133,25
270073	Foglio adesivo per apparecchio insetticida - 10 fogli			37,64
270028	2 lampade di ricambio per apparecchio insetticida			37,65

APPARECCHI INSETTICIDI PER USO INTERNO



270097

APPARECCHIO INSETTICIDA 300 M²

- Utilizza una luce LED UV-A resistente, con una durata media di 20.000 ore.
- Struttura in ABS resistente al fuoco per un'elevata sicurezza.
- Gli insetti vengono fulminati con 4000 V. Vassoio di raccolta rimovibile, facile da pulire.
- Può essere montato a soffitto tramite catena o usato come supporto.

codice	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)263	94,25



270172

270165

270158



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile

APPARECCHIO INSETTICIDA AD ALTO VOLTAGGIO

- Per utilizzo interno.
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio e ABS, resistente al fuoco, per alta sicurezza.
- 2x lampade fluorescenti UV-A.
- Azione insetticida della tensione 2000 - 2500 V.
- Vaschetta estraibile facilita la pulizia.
- Da appendere al soffitto mediante una catenella o mettere in piedi.

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



APPARECCHIO INSETTICIDA CON FOGLIO ADESIVO 120 M²



- Adatto per l'uso nelle aree di preparazione e servizio dei cibi.
- Involucro resistente al fuoco in ABS adatto per il montaggio a parete.
- 1x36 W UV-A tubo fluorescente infrangibile.
- Foglio adesivo sul retro per catturare gli insetti.
- Lampada e piastra adesiva sono facilmente sostituibili.
- Capacità circa 120 m².
- Foglio adesivo (390x270 mm) incluso.

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



270196



APPARECCHIO INSETTICIDA PER ESTERNO



270066

APPARECCHIO INSETTICIDA RESISTENTE ALL'ACQUA

- In plastica ABS ignifuga per alta sicurezza.
- 2 lampade fluorescenti UV-A.
- Gli insetti vengono fulminati con 2000 V.
- IPX4 - Utilizzabile all'esterno ed all'interno.
- Bacinella rimovibile, facile da pulire.
- Incluso di catenella.

codice	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	103,35
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	126,75
935286	Lampade di ricambio per apparecchio insetticida - set di 2				20,75



Catena inclusa



Vaschetta rimovibile

LAMPADINE DI RICAMBIO PER APPARECCHIO INSETTICIDA

- Lampade fluorescenti UV-A.

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



934159

PROFI LINE



ARTICOLI PER LA TAVOLA



PROFI LINE

- Eleganti ma robuste.
- Rifinite a specchio lucidate a mano.



codice	N°			L (mm)	€
764404	1	Cottello da tavola	6 pezzi	225	12,95
764411	2	Forchetta da tavola	6 pezzi	205	7,60
764428	3	Cucchiaino da tavola	6 pezzi	205	7,60
764435	4	Cottello da dessert	6 pezzi	205	12,15
764442	5	Forchetta da dessert	6 pezzi	186	7,30
764459	6	Cucchiaino da dessert	6 pezzi	186	7,30
764466	7	Forchetta	12 pezzi	136	10,35

codice	N°			L (mm)	€
764473	8	Cucchiaino da caffè	12 pezzi	111	9,95
764480	9	Cucchiaino da tè	12 pezzi	138	10,35
764497	10	Cucchiaino da ghiaccio	12 pezzi	135	10,35
764503	11	Cucchiaino Sundae	6 pezzi	198	7,30
764510	12	Cottello da burro	12 pezzi	158	10,60
764527	13	Cottello da bistecca	6 pezzi	215	15,30





KITCHEN LINE

– Rifinite a specchio lucidate a mano.



codice	N°			L (mm)	€
764206	1	Coltello da tavola	6 pezzi	215	6,20
764213	2	Forchetta da tavola	6 pezzi	197	4,90
764220	3	Cucchiaino da tavola	6 pezzi	197	4,90
764237	4	Forchetta	12 pezzi	150	7,50
764244	5	Cucchiaino da tè	12 pezzi	146	7,50
764251	6	Cucchiaino da caffè	12 pezzi	131	7,15
764268	7	Cucchiaino da sorbetto	6 pezzi	198	4,90





BUDGET LINE

- Lucidate a macchina



codice	N°			L (mm)	€
764039	1	Cucchiaino da tavola	12 pezzi	181	4,55
764022	2	Forchetta da tavola	12 pezzi	183	4,55
764015	3	Coltello da tavola	12 pezzi	212	6,85
764084	4	Cucchiaino da tè	12 pezzi	136	5,00
764091	5	Cucchiaino da caffè	12 pezzi	110	4,55
764077	6	Forchetta	12 pezzi	145	5,00
764138	7	Cucchiaino da sorbetto	6 pezzi	214	3,70



POSATE DA BISTECCA

- Acciaio con manico in ABS



781432



781449



781456

FORCHETTA DA BISTECCA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
781432	6	(L)200	7,20

COLTELLO DA BISTECCA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
781449	6	(L)215	8,15

COLTELLO DA BISTECCA XL - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
781456	6	(L)250	13,65

NEW



403747



PINZA PER NOCI O FRUTTI DI MARE NERO OPACO

- Ideale per rompere le noci, ma anche molto adatto per i frutti di mare.
- Rifinito con rivestimento in polvere nera.
- L'ampia maniglia si adatta bene alla mano e offre molta aderenza.
- Le due metà sono collegate da una cerniera resistente.
- Adatto per noci di più dimensioni.

codice	mm	€
403747	160x35	6,20



403716

FORCHETTE PER ARAGOSTA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
403716	6	(L)205	14,25

18/0
stainless steel

NEW



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	€
403754	140x62	6,45



402528

PINZA PER LUMACHE - 2 PEZZI

- Modello a pressione.

codice	quantità	mm	€
402528	2	(L)170	8,80

S.S.
stainless steel



402221

FORCHETTA PER LUMACHE - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
402221	6	(L)130	7,75

18/0
stainless steel





NEW



505168

TAGLIERE RETTANGOLARE IN LEGNO DI ULIVO

- Perfetto per servire e presentare i piatti.
- Con comode maniglie integrate.
- Disponibile in 3 misure.

codice	mm	€
505168	250x150x(H)18	12,95
505175	300x150x(H)18	19,45
505182	350x180x(H)18	24,65

NEW



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	€
505199	300x210x(H)18	18,85
505212	400x250x(H)18	32,45

NEW



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 taglie.

codice	mm	€
505229	250x165x(H)18	14,95
505236	350x210x(H)18	25,95

NEW



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	€
505243	350x120x(H)18	22,05
505250	400x140x(H)18	25,95
505267	600x200x(H)18	42,25

NEW



505274

PORTAPANE IN LEGNO D'ULIVO

- Perfetto per servire e presentare pane, posate, ecc.
- Con ampi manici per un facile trasporto.

codice	mm	€
505274	245x198x(H)194	55,25

KARIZMA



ARTICOLI PER LA TAVOLA



KARIZMA

- Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTI PIANI

codice	ordine unitario	mm	€
795101	12	ø160	3,10
795309	12	ø200	4,25
795507	12	ø240	4,55
795705	6	ø280	8,45
795903	6	ø320	13,65



PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	€
794500	6	ø300	11,40



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
796306	6	290x200	14,25
796405	6	340x235	19,45



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
796603	12	ø150	5,85
796702	12	ø190	8,45
796801	6	ø250	11,05



TAZZA PER ZUPPA

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
798805	Ciotola	12	0.38	ø120	8,80
798904	Piattino	12		ø180	3,85



TAZZA DA CAPPUCCINO CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
798249	Tazza	12	0.23	ø85	3,85
798171	piattino	12		ø149	2,55



TAZZINA DA CAFFÈ CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
798164	Tazza	12	0.17	ø80	3,85



TAZZINA DA ESPRESSO CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
798010	Tazza	12	0.09	ø64	2,55
798034	piattino	12		ø125	1,65

FLORA



ARTICOLI PER LA TAVOLA



FLORA

- Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
787007	12	ø160	3,45
787014	12	ø200	4,25
787021	12	ø255	5,55
787038	12	ø270	6,85
787045	6	ø300	11,40



PIATTO FONDO

codice	ordine unitario	mm	€
787052	12	ø235	5,15



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
787069	6	280x180	14,00
787076	6	330x225	19,85



TERRINA DA INSALATA

codice	ordine unitario	liter	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	5,05
787090	6	1	ø230x(H)65	11,40



TAZZA BRODO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
787267	Ciotola	12	0.25	ø100	9,60
787182	Piattino	12		ø158	3,20



TAZZA DA CAPPUCCINO E PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
787175	Tazza	12	0.25	ø87	4,80
787151	piattino	12		ø138	2,60



TAZZINA DA CAFFÈ CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
787144	Tazza	12	0.18	ø82	4,00
787151	piattino	12		ø138	2,60



TAZZINA DA ESPRESSO E PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
787113	Tazza	12	0.12	ø65	3,20
787120	piattino	12		ø130	2,20

I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti

SATURN



ARTICOLI PER LA TAVOLA



SATURN

- Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
794340	6	ø280	8,15
794319	12	ø200	4,05
794326	12	ø240	4,55
794333	12	ø260	5,40
794357	6	ø300	10,20
794364	6	ø320	12,95



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	€
794395	12	ø220	4,25
794517	6	ø300	11,40



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
794371	6	290x200	15,30
794388	6	340x240	21,45



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
794470	6	ø250	9,05
794463	12	ø150	5,55
794524	12	ø190	8,15



TAZZA PER MINESTRA E SOTTOPIATTO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
794449	Tazza	12	0.38	ø120	9,05
794456	Piattino	12		ø190	3,85



TAZZA

codice	ordine unitario	liter	€
794531	12	0.22	4,25



TAZZA DA CAPPUCCINO E PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
794487	Tazza	12	0.23	ø87	4,10
794418	piattino	12		ø150	2,55



TAZZINA DA CAFFÈ CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
794401	Tazza	12	0.17	ø79	3,85
794418	piattino	12		ø150	2,55



TAZZINA DA ESPRESSO CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
794425	Tazza	12	0.09	ø63	2,55
794432	piattino	12		ø125	1,65

DELTA

ARTICOLI PER LA TAVOLA



290



 HENDI

DELTA

- Porcellana bianca da ristorazione, angoli robusti e smalto di alta qualità.



PIATTO PIANO

codice	ordine unitario	mm	€
794050	12	ø160	3,60
794067	12	ø200	3,85
794074	12	ø240	4,40
794081	12	ø270	5,65
794098	6	ø300	10,10



PIATTO DA MINESTRA

codice	ordine unitario	mm	€
799420	12	ø230	4,55



PIATTO PER PASTA

codice	ordine unitario	mm	€
799406	6	ø260	9,45
799413	6	ø300	11,05



PIATTO OVALE

codice	ordine unitario	mm	€
799437	6	290x200	12,70
799444	6	340x240	18,85



TAZZA PER MINESTRA

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
799383	Tazza	12	0.34	ø160	8,80
799390	Piattino	12		ø170	3,60



TERRINA PER INSALATA

codice	ordine unitario	mm	€
799451	12	ø120	5,15
799468	6	ø140	5,85



TAZZINA DA ESPRESSO CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
799161	Tazza	12	0.09	ø63	2,45
799178	piattino	12		ø83	1,50



TAZZA DA CAPPUCINO CON PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
799154	piattino	12		ø145	2,45
799147	Tazza	12	0.23	ø90	3,70



TAZZA DA CAFFÈ E PIATTINO

codice	-	ordine unitario	liter	mm	€
799130	Tazza	12	0.17	ø80	3,60

SMALTATI

- I recipienti smaltati sono tornati.
- Acciaio smaltato bianco con un bel bordo blu.
- Smalto di alta qualità Resistente all'abrasione.



621202



621226



621257

PIATTO RETTANGOLARE

- Piatanze e torte possono essere preparati su questo piatto.

codice	mm	€
621219	215x160	6,30
621202	175x130	4,60

PIATTO PIANO

codice	mm	€
621226	ø200	5,15
621233	ø240	6,30

PIATTO FONDO

codice	mm	€
621240	ø180	5,15
621257	ø200	5,85
621264	ø220	6,70
621271	ø240	7,30



621288



621295



621318

CIOTOLA DA INSALATA

codice	mm	€
621288	ø160x(H)75	5,85

TAZZA

codice	liter	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	4,95
621301	0.52	ø100x(H)90	6,10

TAZZINA

codice	liter	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	4,25



621332

BICCHIERE

codice	liter	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	5,65
621332	0.4	ø90x(H)120	7,10





625804



625705

**TEGAME PER MINESTRA/SUGO - CON COPERCHIO**

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

codice	-	liter	mm	€
625804	■ blu	0.5	ø115x(H)95	13,65
625705	■ nera	0.65	ø135x(H)110	14,95

**PADELLA PER PAELLA SMALTATA CON SCOMPARTI**

- La padella è divisa in più scomparti per consentire la preparazione simultanea di piatti diversi.

codice	mm	€
622759	ø430x(H)47	86,45
622766	ø430x(H)47	97,50



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PADELLA FONDA SMALTATA

- Modello fondo, con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622810	ø145x(H)40	7,95
622827	ø170x(H)40	8,65
622834	ø185x(H)43	9,75
622841	ø205x(H)57	10,45
622858	ø245x(H)70	11,25

PADELLA SMALTATA

- Con due maniglie, finemente smaltata.

codice	mm	€
622704	ø100x(H)20	6,95
622711	ø120x(H)25	7,55
622728	ø150x(H)27	8,40
622735	ø200x(H)36	10,35
622742	ø240x(H)40	11,65



TESTA DI LEONE

- Porcellana speciale, la più dura sul mercato.
- Alta resistenza all'urto con peso relativamente basso.
- Bianco lucente



TERRINA PER BRODO

codice	ordine unitario	liter	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,95
784761	4	0.25	ø120x(H)78	4,55
784754	4	0.5	ø138x(H)95	7,15
784747	12	1	ø175x(H)120	17,90
784730	8	2	ø215x(H)155	32,45

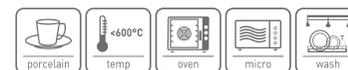
TERRINA PER BRODO

codice	ordine unitario	liter	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,95
784761	4	0.25	ø120x(H)78	4,55
784754	4	0.5	ø138x(H)95	7,15
784747	12	1	ø175x(H)120	17,90
784730	8	2	ø215x(H)155	32,45



PIROTTINO

- Rigato.



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



PIATTO BARK

- Rettangolare.

codice	ordine unitario	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	6,85
785553	4	352x146x(H)40	15,55



PIATTO-CIOTOLA VANILLA

codice	ordine unitario	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	10,35
785577	4	290x136x(H)80	19,45



434208

TERRINA DA MINISTRA

- Con coperchio e cucchiaino.

codice	liter	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)120	32,45



432136

SALSIERA

- Su sottopiedino.

codice	liter	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	3,25
432006	0.14	135x76x(H)70	4,10
432105	0.23	160x98x(H)90	5,25
432129	0.28	200x100x(H)105	5,80
432136	0.46	240x120x(H)120	8,45



430002

TERRINA DA MINISTRA

- Con maniglia incorporata.

codice	liter	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	3,60



401200

TERRINA PER VERDURE

- Con manici.

codice	mm	€
401002	ø120x(H)30	3,25
401101	ø140x(H)35	3,60
401200	ø160x(H)40	4,10



400203

**VASSOIO DA SERVIZIO**

codice	mm	€
400203	205x155	5,15



441107

**COPPA PER GELATO**

- Su base.

codice	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,60

PORCELLANE DA FORNO

- Porcellana speciale, tra le piu' dure.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura estremi.
- Alta resistenza agli impatti e relativamente leggera.
- Bianco estremamente puro e brillante.



TERRINA OVALE DA FORNO

- Con maniglie.



codice	ordine unitario	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	4,50
784013	6	262x140x(H)33	7,75
784020	3	324x185x(H)38	14,00



TERRINA RETTANGOLARE DA FORNO

- Con maniglie.



codice	ordine unitario	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	4,55
784112	4	236x126x(H)48	8,80
784129	3	328x189x(H)58	18,15



786321

TERRINA OVALE RUSTICA

codice	mm	€
786321	223x132x(H)42	8,15
786338	245x145x(H)55	11,65



786352

TERRINA QUADRATA RUSTICA

codice	mm	€
786352	165x165x(H)65	10,75



786369

TERRINA RETTANGOLARE RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	€
786369		282x192x(H)65	18,85
786376	8	335x232x(H)62	29,25
786383	4	380x260x(H)70	41,55



786307

CIOTOLA ROTONDA RUSTICA

codice	ordine unitario	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	3,60



BAMBINI



786499

PIATTO PER BAMBINI „BEAR”

- Ø 190 mm più orecchie

codice	ordine unitario	mm	€
786499	4	ø265	12,70



786239

PIATTINO PER GELATO CLOWN

codice	ordine unitario	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	11,05



786413



SET SALE E PEPE

- 2 pezzi sale-pepe.

codice	ordine unitario	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	9,75



786420



SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

- 3 pezzi sale, pepe e stuzzicadenti.

codice	ordine unitario	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	12,70



SALSIERA

codice	ordine unitario	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	8,45



786437



PORCELLANA DA FORNO

- Tipo di porcellana speciale, del più duro.
- Resistente agli shock termici, in grado di sopportare sbalzi di temperatura.
- Alta durezza e resistenza all'usura seppur relativamente leggero.
- Color bianco crema.

PIROFILA ROTONDA IN PORCELLANA

codice	ordine unitario	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	5,85



785904

I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti

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	quantità	mm	€
784426	6	ø100x(H)25	11,65



784327

TERRINA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	12,95



784365

CIOTOLA PER STUZZICHINI REDONDO - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784365	6	ø75x(H)30	10,35



784433

CIOTOLA PER STUZZICHINI - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784433	6	ø55x(H)45	12,70



784334

CIOTOLA PER STUZZICHINI CONCHA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	8,80



784419

CIOTOLA PER STUZZICHINI CUADRADO - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784419	6	59x59x(H)37	8,15



784396

PIATTO PER STUZZICHINI TRIANGOLO - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	12,70



784389

PIATTO PER STUZZICHINI CASSERUOLA - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784389	6	ø60x(H)25	8,80



784372

PIATTO PER STUZZICHINI HUEVO - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
784372	6	ø65x(H)15	8,80



785324

CUCCHIAIO TAPAS - 6 PEZZI

codice	quantità	mm	€
785324	6	133x43x(H)26	10,75





564509



564516

LITTLE CHEF PADELLA NERA

- Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564509	162x121x(H)30	3,45

LITTLE CHEF GRIGLIA NERA

- Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564516	320x162x(H)20	13,60



564523



564554

LITTLE CHEF TEGAME NERO

- Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564523	150x115x(H)37	3,45
564530	189x147x(H)37	5,40

LITTLE CHEF TEGAME OVALE NERO

- Piatti da portata in melamina in forma di stoviglie.

codice	mm	€
564547	155x80x(H)37	3,05
564554	263x140x(H)37	6,75





678206

CARTA OLEATA - 500 PEZZI

- Imballo da 500 fogli.

codice	-	mm	€
678237	blanc	250x200	18,55
678220	motivo con chef e cibo	250x200	23,75
678213	blanc	263x380	28,55
678183	blanc	306x305	28,55
678169	motivo con chef e cibo	306x305	32,45
678176	motivo a quadri	306x305	32,45
678206	motivo cucina caotica	258x425	37,05



678169

TOVAGLIETTA DI CARTA OLEATA - 500 PEZZI

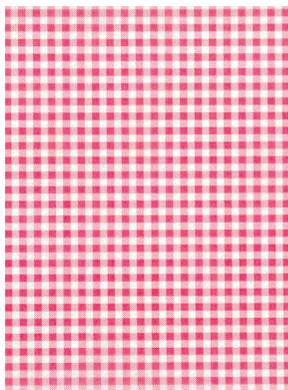
- Imballato da 500 fogli.

codice	-	mm	€
678145	tema cucina	420x275	42,85
678152	motivo a quadri	420x275	42,85





678237



678152



678121



678138

CARTA OLEATA - 500 PEZZI

- Imballo da 500 fogli.

codice	colore	mm	€
678138	Beige	200x250	18,15
678114	Beige	250x350	27,65
678121	Carta di giornale	200x250	23,75
678107	Carta di giornale	250x350	38,35

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	€
678190	160x160x(H)50	12,55



678190



I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti



MINIATURE PER STUZZICHINI



426425

426432

426449



426456

MINI CESTELLI PER FRIGGERE

codice	mm	€
426449	90x90x(H)90	6,20
426425	100x80x(H)75	7,50
426432	125x100x(H)85	7,75
426456	255x135x(H)45	11,65



425619

425626

425633



425657



MINI CESTELLI PER FRIGGERE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425633	90x90x(H)90	8,15
425619	100x80x(H)75	8,45
425626	125x100x(H)85	10,35
425657	255x135x(H)45	14,25

ARTICOLI PER LA TAVOLA



630907



426494



SUPPORTO PER SACCHETTI DI PATATINE

codice	mm	€
630907	ø110x(H)175	8,15

PORTA PATATINE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
426494	ø115x(H)100	4,90



MINI CESTELLI PER FRIGGERE IMPILABILI

codice	mm	€
425664	105x90x(H)60	7,00
425688	130x115x(H)80	8,45



425664



425688



MINI CESTELLI PER FRIGGERE IMPILABILI NERI

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425671	105x90x(H)60	8,15
425695	130x115x(H)80	10,10



425671



425695



630938

PORTAPATATINE

- In metallo nero per un cono di patatine.



630914

PORTAPATATINE CON SALSIERA

- In metallo nero, con supporto per ciotola.

- Ciotola in melamina da 80 ml [561713] non inclusa.



630921

POTRAPATATINE A 3 CONI

- In metallo nero per 3 coni di patatine.

codice	mm	€
630938	ø115x(H)172	7,75

codice	mm	€
630914	210x110x(H)172	8,15

codice	mm	€
630921	270x270x(H)280	19,45



426357



426463

MINI SECCHIELLI

codice	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50

MINI SECCHIO DEL LATTE

codice	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85



607015

607022

607039



MINI PADELLA CON MANICO

- Realizzato in materiale a tre Strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	€
607015	ø50x(H)30	16,25
607022	ø75x(H)40	22,05
607039	ø85x(H)50	24,65



607046

MINI PADELLA

- Realizzato in materiale a tre Strati, spessore 2,5 mm, rame / alluminio / acciaio inossidabile.
- Maniglia attaccata da rivetti.

codice	mm	€
607046	ø120x(H)30	35,05



426388

MINI SCOLAPASTA

codice	mm	€
426395	ø130x(H)64	4,55



426487

MINI TEGLIA

codice	mm	€
426487	185x95x(H)45	7,15



PADELLE SERIE RAME

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



607060

PADELLA PER FRITTURA

codice	spessore (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	81,25



607053

TEGAME PER SALSE

- Senza coperchio.

codice	liter	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	64,95

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.



SECCHIO DOPPIO CON MANICO

- Con manico in legno.

codice	mm	€
425947	190x95x(H)90	10,75
425954	250x125x(H)105	14,25



425978

CONTENTORE DA TAVOLO

- Con manico in legno.

codice	mm	€
425978	245x180x(H)130	19,45



425992

VASCA PER GHIACCIO

codice	mm	€
425992	400x330x(H)220	28,55



425909

425916

425923

425985

SECCHIO CON MANICO

codice	mm	€
425909	ø70x(H)65	2,00
425916	ø100x(H)90	2,80
425923	ø120x(H)105	3,65
425985	ø160x(H)140	4,25





PIROTTINO - Rigato.



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



RAMEKIN - Rigato.



codice	-	quantità	mm	€	
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,80	NEW
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,50	NEW
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,90	
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	2,10	NEW



RAMEKIN - 12 PEZZI



codice	quantità	colore	liter	mm	€
565605	12	■ Nero	0.045	ø60x(H)35	8,90
565612	12	□ Avorio	0.045	ø60x(H)35	8,90



VELOCITY CIOTOLA INCLINATA



codice	mm	€
564578	70x70x(H)60	2,00
564585	97x97x(H)80	3,10
564592	110x110x(H)100	4,75



BICCHIERE IN ACCIAIO - 12 PEZZI

codice	quantità	liter	mm	€
400029	12	0.07	ø62x(H)40	9,95
400012	12	0.045	ø62x(H)24	8,45
400036	12	0.115	ø73x(H)47	14,25
400043	12	0.175	ø85x(H)52	18,55
400050	12	0.23	ø93x(H)58	22,75
400067	12	0.34	ø100x(H)75	24,25

CIOTOLA BURRO O SALSA - 3 PEZZI



codice	quantità	colore	mm	€
564561	3	■ Nero	ø80x(H)30	4,50



CESTINO DA PANE OVALE

codice	colore	mm	€
426777	■ Nero	190x120x(H)60	5,85
426760	■ Grigio chiaro	190x120x(H)60	5,85
426623	■ Nero	250x190x(H)65	7,75
426616	■ Grigio chiaro	250x190x(H)65	7,75
426654	■ Nero	320x230x(H)70	11,40
426647	■ Grigio chiaro	320x230x(H)70	11,40



CESTINO DA PANETTERIA

codice	colore	mm	€
426784	■ Grigio chiaro	190x130x(H)60	6,20
426791	■ Nero	190x130x(H)60	6,20



CESTINI CON LATI INTRECCIATI

codice	-	mm	€
426258	Rotondo	200x200x(H)65	3,60
426234	Ovale	225x130x(H)55	3,25
426265	Ovale	320x230x(H)55	5,55
426227	Quadrato	190x190x(H)80	3,25
426241	Rettangolare	225x150x(H)65	3,60



CESTINO CON BORSA

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.
- Dotato di borsa grigia lavabile.

codice	-	mm	€
427118	rotondo	220x220x(H)80	15,55
427125	ovale	250x160x(H)75	15,55
427149	quadrato	190x190x(H)100	20,50
427132	rettangolare	250x180x(H)85	22,05





426067



426074



426043



426050

CESTINO DA POSATE

- Con 4 compartimenti.



codice	colore	mm	€
426074	■ Nero	260x180x(H)150	20,75
426067	■ Grigio chiaro	260x180x(H)150	20,75

CESTINO DA SNACK



codice	colore	mm	€
426050	■ Nero	ø130x(H)110	5,85
426043	■ Grigio chiaro	ø130x(H)110	5,85



426081

426098



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426098	■ Nero	270x100x(H)45	6,45
426081	■ Grigio chiaro	270x100x(H)45	6,45



426197

426210



CESTINO DA POSATE

codice	colore	mm	€
426210	■ Nero	ø100x(H)120	6,20
426197	■ Grigio chiaro	ø100x(H)120	6,20



NEW

CESTINI DA SERVIZIO STILE FAST FOOD

- Ideale per fast food, trattorie e venditori di cibo di strada.

- Set di 6 cestini da portata in polipropilene.

- Leggeri, impilabili e facili da pulire.

- Disponibile in più colori.

codice	colore	mm	€
426296	Marrone	275x175x(H)38	9,05
426319	Rosso	275x175x(H)38	9,05
426890	Nero	275x175x(H)38	9,05



426319

426296

426890



CESTINI

- Polirattan.



CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,95

CESTINO PER PANE - RETTANGOLARE

codice	mm	€
426807	225x150x(H)65	3,25

CESTINO PER PANE - ROTONDO

codice	mm	€
426609	ø200x(H)65	3,05

CESTINO PER PANE OVALE

codice	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,80

CESTINO PER PANE - OVALE

codice	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,85



CESTINO PER PANE AZIMO - ROTONDO

codice	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,50
425800	ø200x(H)50	2,55



CESTINO PER PANE AZIMO - OVALE

codice	mm	€
425503	195x140	2,40
425602	255x190	3,25



CESTINI DI FILO METALLICO



425831

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425831	230x180x(H)60	7,09



425817

425824

CESTINO DI FILO METALLICO ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425817	ø100x(H)90	4,23
425824	ø120x(H)110	5,14



425855

CESTINO DI FILO METALLICO RETTANGOLARE

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425855	230x150x(H)80	9,05



425862

CESTINO DI FILO METALLICO ROTONDO

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425862	ø250x(H)80	11,40



425879

CESTINO DI FILO METALLICO OVALE

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425879	255x160x(H)80	10,75



425886

CESTINO DI FILO METALLICO OBLUNGO

- Con bordo decorativo.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425886	385x160x(H)80	12,95

425565



425534



CESTINO DA SERVIZIO

codice	mm	€
425565	310x125x(H)55	5,85
425534	290x220x(H)60	6,45

425558



425572

CESTINO DA SERVIZIO NERO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425572	310x125x(H)55	7,15
425558	295x220x(H)60	7,75

CESTINI DA PANE



429006

429051

429037

429228

429211

CESTINI DA PANE ROTONDI

- In cotone resistente.

- Disponibile nelle tonalità grigio/beige e grigio/verde scuro.

codice	colore	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	5,85
429013	Grigio scuro	ø150x(H)150	5,85
429020	Beige	ø200x(H)200	7,50
429037	Grigio scuro	ø200x(H)200	7,50
429044	Beige	ø250x(H)160	9,05
429051	Grigio scuro	ø250x(H)160	9,05

CESTINI DA PANE IN CARTA

- Realizzato in carta resistente lavabile per uso alimentare.

codice	colore	mm	€
429228	Beige	170x170x(H)150	10,75
429211	Nero	170x170x(H)150	10,75



426418

CESTINO PER FRUTTA

- Filo metallico cromato.



codice	mm	€
426418	ø215x(H)205	11,65



427187

CESTINO PER FRUTTA NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.



codice	mm	€
427187	ø230x(H)250	18,55



CESTINO PER FRUTTA ARROTONDATO NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427095	ø150x(H)80	7,50
427088	ø280x(H)130	17,90
427071	ø300x(H)250	19,45



427088



427095



427071





NEW

CARAFFA TERMICA

- Coperchio a tenuta stagna con pulsante per il versamento.
- A doppia parete con bottiglia interna in vetro.

codice	liter	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	20,75

CARAFFA A TENUTA CON PULSANTE

- Elegante caraffa a tenuta, mantiene il contenuto caldo o fresco per lunghi periodi di tempo.
- Realizzato in resistente polipropilene e dotato di una bottiglia interna in vetro.
- Il coperchio è dotato di un pulsante per aprire e consumare bevande, non è necessario rimuovere il coperchio.
- Ottimo isolamento termico, 6 ore dopo l'aggiunta di acqua a 100 °C, misura ancora 78 °C.
- Disponibile in bianco o nero.

codice	colore	liter	mm	€
445860	Nero	1	ø134x(H)265	23,34
445853	Bianco	1	ø134x(H)265	23,34



449615



445853





448908

CARAFFA TERMICA A POMPA

– Corpo in acciaio con sistema a pompa per il dosaggio di bevande.

codice	liter	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	38,95



445877

CARAFFA TERMICA A POMPA - 3L

- Corpo a doppia parete e bricco in PP.
- Ruota sulla sua base.
- Leva della pompa in lega di zinco per una robustezza extra.
- Apertura coperchio fino a 125° per facile infusione e pulizia.
- Robuste maniglie per una sicura movimentazione.
- Base optional con griglia per raccolta liquidi.

codice	mm	€
445877	(H)373	89,05



CARAFFA TERMICA CON CONTENITORE INTERNO IN VETRO

codice	liter	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	16,85



449608



CARAFFE TERMICHE

- Struttura a doppia parete sotto vuoto in acciaio inox cromato, testa, beccuccio e manico cromati alto isolamento termico.

18/10
stainless steel

CARAFFE TERMICHE

codice	liter	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	63,65
445822	1	ø136x(H)188	68,25
445839	1.5	ø136x(H)258	73,45



445815

445822

445839



BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore nera.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	liter	mm	€
446508	1	ø145x(H)205	23,10
446607	1.5	ø145x(H)230	24,65
446706	2	ø145x(H)260	27,95



446508

446607

446706



BRICCO TERMICO

- Doppia parete in acciaio inox con chiusura a pressione colore giallo.
- Corpo leva di erogazione e manico sono in polipropilene.

codice	liter	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	23,10
446621	1.5	ø145x(H)230	24,65
446720	2	ø145x(H)260	27,95



446522

446621

446720

18/10
stainless steel

BRICCO INOX MULTIUSO



451502 451519 451526 451533

codice	liter	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	9,75
451519	0.6	ø90x(H)112	13,35
451526	0.9	ø102x(H)125	16,85
451533	1.5	ø112x(H)161	23,10

NEW



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



458198 451007 451106

BRICCO PER LATTE NERO



- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90

BRICCO PER LATTE

S.S.
stainless steel

- Modello liscio.

codice	liter	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	8,80
451106	0.75	ø100x(H)120	12,70

NEW



451038 451021 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	liter	mm	€
451038	0.35	ø65x(H)99	14,95
451021	0.45	ø75x(H)111	16,60
451014	0.7	ø84x(H)130	19,45

ARTICOLI PER LA TAVOLA



450109 450208 450307 450406 450505

BRICCO PER LATTE/PANNA

S.S.
stainless steel

- Modello eretto.

codice	liter	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	2,00
450208	0.04	ø40x(H)40	3,05
450307	0.07	ø50x(H)55	3,25
450406	0.12	ø60x(H)60	3,70
450505	0.25	ø75x(H)75	5,55



453001 453209 453407

BRICCO PER CAFFE' /THE

S.S.
stainless steel

- Caffettiera con coperchio.
- Modello eretto.

codice	liter	mm	€
453001	0.2	ø74x(H)95	9,45
453100	0.3	ø74x(H)123	11,65
453209	0.6	ø97x(H)142	16,60
453308	0.9	ø120x(H)158	22,45
453407	1.4	ø126x(H)185	29,25

MACININI SALE E PEPE

- Dotato di ingranaggi di macinazione Lidrewa per la macinazione di precisione delle spezie.
- Realizzato in legno di faggio, pomolo e asta in acciaio inox.
- Tappo superiore con filettatura profonda e inserto Helicoil, evita cambi accidentali di impostazione.
- Fatto in Germania.



Meccanismo di macinazione del sale ceramico

Meccanismo di macinazione del pepe in acciaio inossidabile



MACINAPEPE MARRONE

codice	colore	mm	€
469019	Marrone	(H)180	33,75
469040	Marrone	(H)300	51,95

MACINA PEPE NATURALE

codice	colore	mm	€
469156	Naturale	(H)180	33,75
469187	Naturale	(H)300	51,95

MACINAPEPE LUCIDO

codice	colore	mm	€
469262	Nero	(H)180	43,90
469132	Nero	(H)300	77,95

MACINASALE MARRONE

codice	colore	mm	€
469095	Marrone	(H)180	33,75

MACINASALE NATURALE

codice	colore	mm	€
469217	Naturale	(H)180	37,05

MACINA SALE LUCIDO

codice	colore	mm	€
469293	Bianco	(H)180	43,90



MACININI PER PEPE

- TRASPARENTI

- Realizzato in acrilico (PMMA).
- Macina durevole, l'inserimento preciso della mola lascia uno spazio tra i denti e riduce l'abrasione.
- Mulinello da pepe munito di un unico meccanismo di regolazione della macina nella parte inferiore del mulino, regolabile in 4 livelli da fine a grossolano.
- Il tappo è facile da rimuovere per il riempimento, la tensione della vite non influenza il meccanismo di macinazione del mulino a pepe.



469385

codice	-	mm	€
469385	Macina pepe	ø45x(H)105	9,05
469507	Macina pepe	ø58x(H)146	10,35
469521	Macina pepe	ø63x(H)180	13,00



469392

MACININI PER SALE

- Realizzato in acrilico (PMMA).
- Macina durevole, l'inserimento preciso della mola lascia uno spazio tra i denti e riduce l'abrasione.
- Il meccanismo di macinazione del mulino non è regolabile, che fornisce risultati costanti.
- Il tappo è facile da rimuovere per il riempimento, la tensione della vite non influenza il meccanismo di macinazione del mulino a pepe.

codice	-	mm	€
469392	Macina sale	ø45x(H)105	9,05
469514	Macina sale	ø58x(H)146	10,35
469538	Macina sale	ø63x(H)180	12,94



18/0
stainless steel

452400

DOSATORE PER ZUCCHERO

- Corpo in vetro.
- Beccuccio e tappo in acciaio 18/0.

codice	mm	€
452400	ø80x(H)140	4,90



S.S.
stainless steel

452424

DOSATORE PER MIELE

- Dosatore in vetro.
- Coperchio in acciaio.

codice	mm	€
452424	ø80x(H)115	7,15



18/0
stainless steel

465370

FORMAGGIERA

- Con contenitore in vetro.
- Con cucchiaino in acciaio inox.

codice	mm	€
465370	ø130x(H)90	12,55

631300

631102

S.S.
stainless steel



631201

SPARGITORE

codice	-	mm	€
631102	Spargiformaggio	ø55x(H)75	6,85
631201	Spargitore pepe e sale	ø55x(H)75	6,85
631300	Spargitore per zucchero	ø55x(H)75	7,75



786413

porcelain micro

SET SALE E PEPE

- 2 pezzi sale-pepe.

codice	ordine unitario	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	9,75



786420

porcelain micro

SET SALE, PEPE E STUZZICADENTI

- 3 pezzi sale, pepe e stuzzicadenti.

codice	ordine unitario	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	12,70

18/8
stainless steel

VERSATORE A FLUSSO CONTINUO PER OLIO D'OLIVA - 3 PEZZI

- Lavora sul principio del flusso libero, erogando olio senza facilmente.
- Il coperchio è dotato di contrappeso, questo apre e chiude il coperchio a seconda dell'angolo della bottiglia.
- Realizzato in acciaio inossidabile resistente.
- Il tappo in gomma fornisce una guarnizione ermetica.
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 a 1,5 litri, si adatta a bottiglie con collo fino a 20 mm di diametro.

codice	quantità	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15



599327

NEW

460245

S.S.
stainless steel

SET PER OLIO E ACETO

- Struttura in acciaio cromato.
- 2 bottiglie per olio e aceto, tappo in acciaio.

codice	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	14,00





18/0
stainless steel

465301

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi.
- Sale e pepe.

codice	mm	€
465301	85x55x(H)115	5,55



18/0
stainless steel

465349

SET PER CONDIMENTI

- 2 pezzi.
- Olio e aceto.

codice	liter	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	11,65



18/0
stainless steel

465332

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe, senape.
- Con cucchiaio per senape In acciaio inox.

codice	mm	€
465332	100x95x(H)115	9,05



18/0
stainless steel

465318

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe.
- Porta-tovaglioli.

codice	mm	€
465318	85x75x(H)115	7,15



18/0
stainless steel

465325

SET PER CONDIMENTI

- 3 pezzi.
- Sale, pepe.
- Porta stuzzicadenti.

codice	mm	€
465325	90x90x(H)115	7,50



18/0
stainless steel

465356

SET PER CONDIMENTI

- 4 pezzi.
- Sale, pepe, olio e aceto.

codice	mm	€
465356	130x110x(H)185	16,60



18/0
stainless steel

465363

SET PER CONDIMENTI

- 5 pezzi.
- Sale, pepe, olio, aceto e Porta stuzzicadenti.

codice	mm	€
465363	130x110x(H)185	16,85



S.S.
stainless steel

465387

SPARGITORI PER SALE E PEPE

- In vetro.
- Tappo in acciaio.

codice	mm	€
465387	ø40x(H)70	2,55



S.S.
stainless steel

461167

461266

SPARGITORI PER SALE E PEPE

- 6 PEZZI
- In vetro. Tappi in acciaio inox.

codice	-	quantità	mm	€
461167	Pepe	6	ø40x(H)70	12,05
461266	Sale	6	ø40x(H)70	12,05



664186

PORTA POSATE

- In legno.

codice	mm	€
664186	80x80x(H)95	8,15



427033

PORTA POSATE NERO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
427033	ø120x(H)150	11,65



664315

PORTA POSATE

- In legno.

- Con comparti multipli, con maniglie.

codice	mm	€
664315	190x160x(H)200	19,45



425770

PORTA CONDIMENTI RETTANGOLARE

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425770	205x90x(H)180	7,75



425787

PORTA CONDIMENTI ROTONDO

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
425787	ø165x(H)205	8,15



664148

PORTA MENU

- Box di legno con lavagna nera integrata su due lati.

- Con 4 scomparti.

codice	mm	€
664148	210x150x(H)150	27,25

ARTICOLI PER LA TAVOLA



427170

SET PER CONDIMENTI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427170	135x65x(H)200	5,55



427064

PORTAPOSATE NERO

- Dotato di manico in legno.

- Rifinito con un rivestimento nero opaco.

codice	mm	€
427064	140x105x(H)190	19,45
427057	170x130x(H)160	19,45
427040	230x100x(H)240	19,45



427040



427057



456514

COFANETTO PER THE

- In legno con finestra in acrilico.
- 12 scomparti.



codice	mm	€
456514	300x280x(H)90	48,05

570807



FILTRO THE

- In acciaio inox.
- Per erbe e Tè con manico a cerniera.



codice	mm	€
570807	ø40x150	3,45

638101



COLINO

- Per erbe e tè.
- Con manico in fil di ferro.



codice	mm	€
638101	ø70x225	4,15

523629



PINZA PER CUBETTI DI ZUCCHERO - 2 PEZZI



codice	quantità	mm	€
523629	2	(L)160	6,45

452325



452714

CIOTOLINE PER ZUCCHERO / PANNA



codice	quantità	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	6,05
452325	4	ø100x(H)20	7,50

452103



ZUCCHERIERA

- Con coperchio a cerniera.



codice	liter	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	6,95

452202



ZUCCHERIERA

- Senza coperchio.



codice	liter	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	6,20



595008

CAMPANELLO PER RECEPTION

- Cromato con piedino in metallo.



codice	mm	€
595008	ø89x(H)60	8,45



444023

FERMATOVAGLIA - 4 PEZZI



codice	quantità	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,70



428511

PORTA - TOVAGLIOLI

- Satinato.



codice	mm	€
428511	170x30x(H)70	6,85



428528

PORTA - TOVAGLIOLI

- In filo di ferro cromato.



codice	mm	€
428528	190x190x(H)65	10,35



427163

PORTA-TOVAGLIOLI NERO

- Rifinito con un rivestimento a polvere nero opaco.

codice	mm	€
427156	155x160	8,15
427163	205x210	10,10



441503

CUCCHIAINO PER UOVO - 6 PEZZI

- In plastica bianca.



codice	quantità	€
441503	6	3,60



441466

PORTAUOVO CON PIATTINO - 6 PEZZI

- Costuzione piatta.



codice	quantità	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	14,25



441367

PORTAUOVO - 6 PEZZI

- Su base.



codice	quantità	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	6,20





440704



440711



421574



Puo' essere
utilizzato anche
come porta posate



CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

- Contenitore in acciaio inox.
- Coperchio basculante in plastica nera.

codice	mm	€
440704	ø120x(H)165	14,25



CESTELLO DA TAVOLO PER RIFIUTI

- Con top in plastica e coperchio girevole in acciaio inossidabile.

codice	mm	€
440711	ø95x(H)130	12,95



CESTINO PORTAPOSATE O RIFIUTI

- Contenitore nero in melamina

codice	colore	mm	€
421574	■ Nero	ø130x(H)160	12,70



513729

ASTA SPUNTA COMANDE

codice	mm	€
513729	ø80x(H)150	4,60



PORTA SCOTRINI - 3 PEZZI

- Con pinza.

codice	quantità	mm	€
595206	3	152x110	18,55



595206



665251

PORTA MENÙ - 6 PEZZI

- Fornito senza menu.

codice	quantità	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	24,40



665510

PORTA MENU DA TAVIOLA

codice	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,20
665510	ø75x(H)200	7,50



595305

PORTA MENU' - 2 PEZZI

- Con pinza.

codice	quantità	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	12,05





664179

664162

664155



APPUNTI PER MENU

- In legno con meccanismo di bloccaggio in metallo.
- Disponibile in più dimensioni.

codice	mm	€
664179	125x180	2,55
664162	185x245	2,95
664155	240x330	3,25



663608

663615

663622



663639

663646

663653

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.



codice	-	mm	€
663608	Uomini	ø75	2,55
663615	Donne	ø75	2,55
663622	Toilette	ø75	2,55
663639	Vietato fumare	ø75	2,55
663646	Disabili	ø75	2,55
663653	Vietato l'uso del cellulare	ø75	2,55



663820

663806

TARGHETTE PER PORTE

- Con striscia autoadesiva.



codice	-	mm	€
663790	Non fumatori	ø75	2,95
663820	Fumatori - grande	ø160	8,45
663806	Non fumatori - grande	ø160	8,45



TARGHETTE NUMERATE DA TAVOLO

- In legno.
- Set numerato da 1 a 10.
- 10 numeri per set.



codice	-	mm	€
664322	Numeri 1-10	55x48x(H)44	19,20



664322

TARGHETTA RISERVATO

- In legno.
- Con fessura per menu.



codice	-	mm	€
664308	„reserved”	152x44x(H)44	3,60



664308



TARGHETTA VIETATO FUMARE

- Stampato su i 2 lati.



codice	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55

663660



TARGHETTA RISERVATO - 4 PEZZI



codice	-	quantità	mm	€
663691	Gereserveerd / Réserve	4	50x35x(H)40	9,45
663707	Reserviert	4	50x35x(H)40	9,45

663707



663691

TARGHETTA RISERVATO

- Nero-bianco.
- Stampato su ambo i lati.



codice	-	mm	€
663486	réserve	130x30x(H)38	1,80
663462	reserved	130x30x(H)38	1,80
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	1,95
663479	reserviert	130x30x(H)38	1,80

663745



663462

TARGHETTE NUMERAZIONE TAVOLI

- Set di piu` numeri 12 numeri per set.



codice	-	mm	€
663844	Numero 1-12	50x35x(H)40	15,55
663851	Numero 13-24	50x35x(H)40	15,55
663868	Numero 25-36	50x35x(H)40	19,20
663875	Numero 37-48	50x35x(H)40	19,20
663882	Numero 49-60	50x35x(H)40	19,45
663899	Numero 61-72	50x35x(H)40	19,45



663844

LAVAGNE



664025



664032



664049



664018

664001

LAVAGNA DA PARETE

- Nera, con cornice in legno.

codice	mm	€
664025	300x400	12,95
664032	400x600	19,85
664049	600x800	36,35

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice in legno.

codice	mm	€
664001	500x450x(H)850	94,25
664018	700x600x(H)1200	207,35



664100



664117

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664100	700x500x(H)1100	161,85

LAVAGNA A CAVALLETTO

- Nera, con cornice scura in metallo.

codice	mm	€
664117	500x550x(H)850	120,25





LAVAGNA DA TAVOLO - 2 PEZZI

- Nera, con cavalletto in legno.

codice	mm	€
664087	148x130x(H)120	14,65
664094	210x190x(H)150	18,15



LAVAGNA DA TAVOLO - 2 PEZZI

- Nera, con base in legno.

codice	quantità	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	9,05
664063	2	210x50x(H)320	13,65

664124



LAVAGNA CON CAVALLETTO

- Lavagna di grande formato con cornice in legno.

- Cavalletto incluso.

664131

codice	mm	€
664124	300x400	9,05
664131	400x600	15,30

664070



LAVAGNA CON CORNICE

- Nera, con mensola in legno.

codice	mm	€
664070	220x210x(H)360	14,95

664278



PENNARELLI PER LAVAGNA 3 MM

- 8 pennarelli con punta rotonda, tratto 3 mm.

codice		€
664278	1x bianco, 1x rosso, 1x blu, 1x verde, 1x giallo, 1x viola, 1x arancio e 1x rosa	14,25



664209

664216

PENNARELLI PER LAVAGNA 6 MM

- Con punta obliqua, larghezza della scrittura da 2 a 6 mm.

codice		€
664292	2 bianchi, 1 rosa, 1 giallo e 1 bronzo	14,25 N
664216	1 rosa, 1 verde, 1 blu e 2 pennarelli bianchi	14,25
664209	5 pennarelli bianchi	14,25

664223



PENNARELLI A PUNTA GROSSA 15 MM

- Con punta larga e piatta, tratto 15 mm.

codice		€
664223	3 pennarelli bianchi	14,25
664339	1 bianco, 1 arancione e 1 giallo	14,25 NEW



664285

NEW

PENNARELLI PER LAVAGNA 1 MM

- 6 pennarelli con punta rotonda, tratto 1 mm.

codice		€
664285	3 bianchi, 1 rosa, 1 giallo e 1 bronzo	14,25

PORTACENERI E POSACENERI

440605



PORTACENERE CON RACCOGLITORE

codice	mm	€
440605	ø140x(H)40	5,65

569757



PORTACENERE

- In Melamina nera, per utilizzo esterno.

codice	mm	€
569757	ø146x(H)60	9,45

440407



PORTACENERE CON COPERCHIO - 3 PEZZI

codice	quantità	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	4,55
440490	3	ø90x(H)28	11,65

440803



PORTACENERE

codice	mm	€
440803	ø80x(H)30	6,20
440858	ø100x(H)30	7,15
440902	ø120x(H)30	9,05

440001



PORTACENERE

codice	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,95
440100	ø160x(H)30	3,85

440872



POSACENERE

codice	mm	€
440872	ø80x(H)30	3,30
440865	ø100x(H)30	4,50

440230



CIOTOLA POSACENERE NERA

- Acciaio inossidabile, esterno con rivestimento nero opaco.
- Con bordo rimovibile.

codice	mm	€
440230	ø105x(H)58	7,75

RACCOGLITORE PER CENERE

- Con coperchio a cerniera.
- Sicuro nello svuotare il portaceneri.

codice	mm	€
440506	202x170x(H)91	28,30



440506



PORTACENERE CON BOTTONE ROTANTE

codice	mm	€
440209	ø90x(H)45	6,85



440216

POSACENERE DA MURO

- Robusto e facile da montare.
- Facile da svuotare grazie al fondo apribile e chiudibile con chiave.

codice	mm	€
440216	ø75x(H)460	107,25

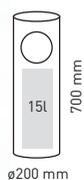


440223

ASTA POSACENERE DA PAVIMENTO

- Robusta, può essere fissata al pavimento.
- Facile da pulire, la parte superiore può essere aperta con una chiave per essere svuotata.
- Base da Ø170 mm, pale da Ø75 mm.

codice	mm	€
440223	ø170x(H)920	172,25



ø200 mm

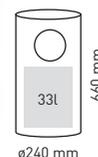
691380



BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posaceneri 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	liter	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	64,35



ø240 mm

691397



BIDONE CON POSACENERE

- Corpo in acciaio inox.
- Finitura lucida.
- Posaceneri rimovibile con griglia, posto sopra il bidone 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	liter	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	128,05

ZUPPIERE



Supporto per cartello del contenuto nel coperchio

Coperchio con impugnatura isolata e scanco per mestolo

Pannello digitale con funzione touch che indica alternativamente temperatura impostata e reale

Termostato regolabile da 65°C a 95°C a scatti di 1°C



Protezione da surriscaldamento con allarme in caso di livello basso d'acqua



860502

BOLLITORE PER MINESTRE

- L'isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%.
- Con coperchio rimovibile in polycarbonato.
- 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	liter	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)300	129,95

PENTOLA DA ZUPPA PER ZUPPIERA ELETTRICA

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

codice	mm	€
926574	ø280x(H)200	35,75



860083

BOLLITORE PER ZUPPE

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



codice	liter	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	129,95





204825

CHAFING DISH ELETTRICO TELLANO

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



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



204900

CHAFING DISH ELETTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Con supporto per coperchio.
- Interruttore con luci integrate.
- Con Gastronorm 1/1 profonda 65 mm.
- Indicata per teglie GN profonde fino a 100 mm.



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



204832

CHAFING DISH ELETTRICO TESINO

- Terrina per acqua in polypropylene ad alta resistenza.
- Regolabile fino a 85° Interruttore con luce di controllo Inclusa terrina per alimenti 6,8 litri.



codice	liter	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	128,05



18/0
stainless steel

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.

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



475201

SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/2

- Modello Economic.
- Coperchio e supporto lucidati.
- Compreso di contenitori per combustibile e teglia da 65 mm in acciaio inox padella profondità 65 mm.
- Adatto per teglie fino a 65 mm di profondità.

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

18/0
stainless steel

470619

SCALDAVIVANDE - ROTONDO

- Con coperchio in vetro, con contenitore per combustibile e terrina.

codice	liter	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	68,25

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel

472507

SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

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

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

S.S.
stainless steel



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



471005



470190



TEGLIA GN 1/1 CON 2 SCOMPARTI

- Questa contenitore per alimenti GN ha due comparti da 3,75 litri ciascuno.

codice	liter	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	23,35



471050



470930



CONTENITORE A BAGNOMARIA

- Si adatta perfettamente alla conversione Hendi per 2 contenitori per bagnomaria 470930.
- Adatto anche per: bagnomaria Thermosystem (201107, 201206).
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Coperchio dotato di una comoda maniglia.

codice	-	mm	€
470909	contenitori „bagnomaria” 4,2 L	220x220x(H)190	28,55
470930	supporto	530x325x(H)30	29,85



SET CHAFING DISH

- Composto da: Chafing Dish mod „Fiora” 471005
- 2 teglie GN 1/2 profonde 65 mm
- 3 teglie GN 1/3 profonde 65 mm.

codice	mm	€
471050	585x385x(H)315	120,25



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideale per buffet e catering.
- Utilizzando materiali di alta qualità e una bella finitura, questi Chafing Dish conferiscono a ogni piatto presentato un certo fascino.
- Chafing dishes ed accessori sono interamente realizzati in resistente acciaio inossidabile.



470251



470275

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/1 profonda 65 mm e 2 contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	194,35

CHAFING DISH GN 2/3 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 2/3 profonda 65 mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	159,25



470268



470282

CHAFING DISH GN 1/2 FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/2 profonda 65 mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	139,75

CHAFING DISH ROTONDO FINITURA SATINATA

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con contenitore rotondo da 65 mm e contenitore per combustibile.
- Fornito con vasca rotonda per acqua rimovibile, teglia rotonda profonda 65 mm e contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	162,50





470213

CHAFING DISH GN 1/1 FINITURA A SPECCHIO

- Il coperchio è dotato di un freno ad attrito, rimane nella posizione in cui viene lasciato.
- Il coperchio può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Fornito con vasca per acqua rimovibile, teglia GN 1/1 profonda 65 mm e 2 contenitore per combustibile.

codice	liter	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	207,35



470237

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 65 mm e contenitore per combustibile.

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



470220

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 65 mm e contenitore per combustibile.

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



470244

CHAFING DISH DA ZUPPA FINITURA A SPECCHIO

- Il contenitore tondo per zuppe è posto in una grande vaschetta per l'acqua che fornisce il calore per mantenere facilmente la zuppa calda.
- Contenitore per zuppe dotato di due manici.
- Il coperchio ha una rientranza per il cucchiaino.
- Fornito con vaschetta dell'acqua rimovibile, contenitore per zuppiere rotondo e contenitore per combustibile.

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



470206



809709



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	liter	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	168,35

ELEMENTO RISCALDANTE PER CONTENITORE D'ACQUA DA CHAFING DISH

- Per Chafing Dishes GN 1/1 470206.

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



470305

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	liter	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	233,35



470312

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	liter	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	181,35



PIANO CALDO AD INDUZIONE KITCHEN LINE

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

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



Funziona anche con
contenitori GN 1/2

800 W
230 V

239384

ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto
- Molto adatto per acaldavivande senza predisposizione per elementi riscaldanti elettrici.
- Non necessita di montaggio.
- Adatto per articoli 470008, 475201, 470206 e 471005.
- Articolo adatto al solo riscaldamento di chafing dish.

codice	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)100	68,25



809600

SCALDAVIVANDE A 2 BRUCIATORI

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



codice	mm	€
463000	330x180x(H)65	46,50



463000

SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI

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



codice	mm	€
463109	450x180x(H)65	54,30



463109

PORTA CANDELE



codice	mm	€
464809	ø46x(H)20	1,30



464809

ACCENDIGAS - 2 PEZZI

- Ricaricabile (viene fornito vuoto).

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



198124



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- La pasta combustibile è fabbricata sulla base di etanolo (bio) e mescolata con acqua,rispettivamente con addensante, per produrre una pasta combustibile fissa oppure fluida.
- Tutte le paste combustibili Hendi, non devono essere ingerite.
- Per questo motivo, aggiungiamo al prodotto una piccola porzione di Bitrix (sostanza amara).
- Per raggiungere i migliori risultati nel riscaldamento di scaldavivande etc.
- si raccomanda l'uso dei combustibili negli speciali contenitori, per paste combustibili.
- Hendi offre le paste combustibili nelle più diverse varianti d'uso comune.
- Tutte hanno la stessa capacità combustibile, tenendo conto però, che questa capacità dipende dalla altezza della fiamma regolata (canaletto d'apertura coperchio del contenitore della pasta combustibile) Per una breve, ma intensiva durata di combustione (circa due ore), raccomandiamo la pasta combustibile „Blaze“, per una durata di combustione lunga (almeno tre ore), raccomandiamo la pasta combustibile „Hendi“.
- Ambedue i prodotti sono senza fuliggine e inodori.
- Cartucce e latte, devono essere usate sempre e solo nei speciali contenitori per paste combustibili.
- Le latte in lamiera, si surriscaldano molto velocemente, perciò esiste pericolo d'incendio! Prima di usare il prodotto, leggere sempre attentamente le istruzioni.
- Quando lavorate con paste combustibili, rispettivamente se aprite i relativi contenitori, assicurarsi che nei dintorni, non ci siano fuoco o oggetti incandescenti o caldi.
- Aprendo il contenitore, il gas che si trova sopra la pasta combustibile, esce rapidamente e può infiammarsi.
- Assicurarsi che nella pasta combustibile non si mescoli l'acqua, anche quella di condensa o altri liquidi.
- Ciò potrebbe causare spruzzi pericolosi.
- Accendere la pasta combustibile, solo dopo averla introdotta nell'apposito contenitore e deposta in luogo sicuro.
- Fare attenzione che il colore della fiamma sia sul blu e difficilmente visibile, alla luce del giorno! Lo spegnimento della fiamma deve avvenire, esclusivamente, con la chiusura dell'apparecchio e mai soffiando sulla fiamma.
- Come riempire il contenitore con pasta combustibile: assicurarsi che il contenitore sia completamente raffreddato.
- Solo allora, si può toglierlo dal serbatoio e riempirlo.
- Immagazzinaggio: conservare la pasta combustibile, sempre in un contenitore chiuso, in un posto buio e ventilato, sotto i 20°C.
- Per l'immagazzinaggio di grandi quantitativi, si prega di leggere le istruzioni e di osservare strettamente le vigenti disposizioni di sicurezza locali e le loro leggi.
- Attenendosi strettamente alle suindicate istruzioni, si evita il pericolo d'incendio.
- Cosa fare in caso d'incendio: utilizzare una coperta spegni fuoco (o eventualmente un grande telo bagnato) per soffocare l'incendio.
- Togliendo l'ossigeno,il fuoco viene soffocato.
- Cosa fare in caso di fuoco sul corpo o sugli indumenti: usare una coperta spegni fuoco o un estintore al CO₂ oppure, un estintore secco.
- Non tentare mai di spegnere il fuoco con un piccolo asciugamani! In questo modo, il fuoco si espanderebbe! Dopo aver spento le fiamme, lasciare raffreddare il corpo per almeno 15 minuti, senza togliere gli abiti.
- Recarsi al pronto soccorso.



194355

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

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

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



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE



195109



195505



190401

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	ordine unitario	€
195109	12	4,90

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri.

codice	ordine unitario	€
195505	4	21,80

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 Kg.

codice	ordine unitario	€
190401	3	22,45



470527

CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 2 PEZZI



codice	quantità	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	14,95



195604

DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE

- Adatto per pasta combustibile. art. 199505

codice	mm	€
195604	(L)280	24,65

190036



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE - 3 PEZZI

- Confezione da 80 gr.
- Durata in fiamme ± 2 ore.
- Da utilizzare con 111420

codice	quantità	€
190036	3	4,25



111420

BRUCIATORE DOPPIO - 2 PEZZI

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande.

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



CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

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



Durata ± 4 ore

193761



Durata ± 6 ore

193716

CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

codice	-	quantità	peso (kg)	€
193761	Durata ± 4 ore	6	0.145	14,25
193952	Durata ± 4 ore	24	0.145	53,25
193716	Durata ± 6 ore	6	0.2	15,55
193938	Durata ± 6 ore	24	0.2	57,15
193679	Durata ± 8 ore	24	0.25	61,04

Stoppino regolabile



Barattoli che non si scaldano e che non perdono se inclinati



Utilizza lo stesso barattolo più volte



CIOCCOLATA

- 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.



Guarda il video



Fontana per cioccolato a 3 livelli

Fontana di cioccolato a 5 livelli

Fontana di cioccolato a 6 livelli

	274101	274156	274163
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)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
potenza/tensione	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50



Sempre aggiornato!

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

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

Ma soprattutto con **PREZZI AGGIORNATI**.
Scansiona i QR- code e usalo come segnalibro.



Scansiona ed esplora



ARTICOLI PER BUFFET



BENVENUTO NEL CATALOGO DIGITALE HENDI

FACILE / FUNZIONALE / ECOLOGICO

+ NAVIGARE E' FACILE



+ CLICCA IL SEGNAIBRO PER ANDARE ALLA CATEGORIA



+ RICERCA FACILE E PRECISA



+ PIU' INFORMAZIONI RIGUARDO I PRODOTTI / FOTO / VIDEO



+ CREA IL TUO CATALOGO PERSONALIZZATO



+ CONDIVIDI CON UN CLICK



MESTOLI E CUCCHIAI DA SERVIZIO BUFFET SUPREME



CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529058	305x60	9,55
529065	71x321	9,55

CUCCHIAIO SCANALATO

codice	mm	€
529072	71x321	9,75

MESTOLO PER BRODO

codice	liter	mm	€
529089	0.05	69x270	11,05
529096	0.09	85x308	13,65

ACCESSORI PER CHAFING DISH

- Con manico in polipropilene



SCHIUMAIOLA

codice	mm	€
529201	(L)345	8,15

CUCCHIAIO DA SERVIZIO

codice	mm	€
529300	(L)350	8,15

MESTOLO PER MINESTRA

codice	mm	€
529041	(L)370	9,45

FORCHETTONE DA CARNE

codice	mm	€
529102	(L)345	7,50

SPATOLA CON FENDITURA

codice	mm	€
529409	(L)355	8,65



PORTACUCCHIAI

codice	mm	€
722107	115x270x(H)45	10,35



722107



CUCCHIAI E MESTOLI TERMORESISTENTI



POSATERIA PER INSALATA

codice	-	mm	€
563908	Cucchiaino per insalata	(L)305	3,95
564004	Forchetta per insalata	(L)305	3,95

CUCCHIAIO PER SALSE

codice	colore	liter	mm	€
563502	□ Bianco	0.07	(L)235	3,95
563557	■ Nero	0.07	(L)235	3,95
563700	□ Bianco	0.14	(L)300	4,30
563755	■ Nero	0.14	(L)300	4,30



CUCCHIAIO PER INSALATA

codice	colore	liter	mm	€
564158	■ Nero	0.03	(L)235	1,90
564202	□ Trasparente	0.03	(L)235	1,90
564103	□ Bianco	0.03	(L)235	1,90

CUCCHIAI PER INSALATA

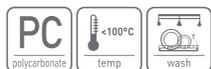
codice	colore	liter	mm	€
564455	■ Nero	0.06	(L)335	3,05
564400	□ Bianco	0.06	(L)335	3,05

CUCCHIAIO PER SALSIA

codice	colore	liter	mm	€
563649	■ Nero	0.03	(L)180	2,00
563632	■ Avorio	0.03	(L)180	2,00



PINZA DI SERVIZIO



PINZA DA SERVIZIO

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



PINZA DA SERVIZIO

codice	colore	mm	€
657669	Nero	(L)250	4,25
657676	Nero	(L)300	4,40



PINZE PER PASTICCERIA

- Decorative e funzionali.



codice	mm	€
171608	(L)220	4,55
171622	(L)280	5,14



PINZA PER DOLCI

- A forma di conchiglia.



codice	mm	€
171615	(L)220	5,85



PINZE PER PASTICCERIA



codice	mm	€
523018	(L)215	4,55

PINZA PER INSALATA



codice	mm	€
523315	(L)212	4,55

PINZA PER SPAGHETTI



codice	mm	€
523216	(L)200	4,90





261309



261347



261354



TOSTAPANE A NASTRO DOPPIO

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

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

426982



426920

426999



CESTINO PER PANE ROTONDO

- Resistente alla rottura, con telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Disponibile in più colori.



codice	colore	mm	€
426920	Beige	ø400x(H)90	19,45
426982	Nero	ø400x(H)90	19,45
426999	Marrone	ø400x(H)90	19,45

426289



COPERCHIO PER CESTINO ROLL TOP

- Adatto al cestino 426920, 426982 & 426999.
- Facile da aprire.

codice	mm	€
426289	ø405x(H)230	51,35



426562



426586



426579



426593

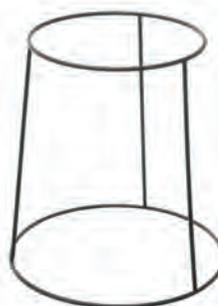


CESTINO PER PANETTERIA CON ANGOLI ARROTONDATI

codice	colore	mm	€
426562	■ Grigio chiaro	ø310x(H)120	15,55
426579	■ Nero	ø310x(H)120	15,55
426586	■ Grigio chiaro	ø370x(H)120	17,55
426593	■ Nero	ø370x(H)120	17,55

ALZATINA

codice	mm	€
426814	ø250x(H)180	7,50
426821	ø250x(H)265	9,05



426821



426814

426524



426555



426661



426678



CESTINO PER PANETTERIA CON BORDO IN ACCIAIO

codice	colore	mm	€
426555	■ Nero	400x300x(H)50	22,05
426524	■ Grigio chiaro	400x300x(H)50	22,05

CESTINI PER PANETTERIA ANGOLATO

codice	colore	mm	€
426678	■ Nero	400x300x(H)120	22,05
426661	■ Grigio chiaro	400x300x(H)120	22,05



I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti

HENDI

347





426272

DISPLAY PER CESTINI

- Set composto da telaio in acciaio inossidabile e 3 cesti.
- Cesti: 335x215x(H)80 mm

codice	mm	€
426272	350x215x(H)600	68,25



426517

CESTINO DA BAGUETTE

codice	mm	€
426517	305x320x(H)350	44,15

426753

426685

426692



426715

426722

426746

CESTINO DA PANETTERIA GN

- Rinforzato con cornice in metallo.

codice	-	mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	7,75
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	9,45
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	10,35
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	12,95
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	17,90
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	23,35



426722

426715



CESTINI



561102

CESTINO PER PANE GN 1/1

- Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	€
561102	530x320x(H)90	22,05



561201

ALZATA PER CESTINI PANE GN 1/2

- Set di 2 cestini e portacestello cromato.
- Cestini rinforzati con un telaio in filo di acciaio inossidabile.
- Dimensioni del cesto: 360x280x (H) 90 mm.
- Alzata non adatta alla lavastoviglie.

codice	mm	€
561201	360x280x(H)290	40,25



561003

CESTINO PER PANE OVALE

- Rinforzato con una struttura in filo di acciaio inossidabile.

codice	mm	€
561003	380x270x(H)90	12,95



CESTINO CON COPERCHIO ROLL TOP

- Cestino in polipropilene professionale (poly-Rattan).
- Coperchio roll-top in policarbonato.

codice	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	94,25



426968



561102



561003



426968



561201





424186

VASSOIO CON PIASTRA REFRIGERANTE ROLLTOP - GASTRONORM 1/1

- Con pacchetto refrigerante fino a 0°C.
- Vassoio da servizio GN 1/1 in acciaio inox incluso.
- Con coperchio roll top in polycarbonato trasparente.
- Struttura in ABS.

codice		mm	€
424186	set completo	555x357x(H)175	162,50
424193	elemento di raffreddamento	528x324x(H)30	28,55



424193



424155



VASSOIO TERMICO RETTANGOLARE

- Set da 5 pezzi con coperchio trasparente.
- Con vassoio in acciaio inox e 2 elementi refrigeranti.

codice	mm	€
424155	430x290x(H)150	42,25





871805



BACHECA ROLLTOP REFRIGERATA

- In plastica ABS con coperchio in plastica trasparente SAN.
- Con vassoio in acciaio e 2 elementi refrigeranti.

codice	mm	€
871805	440x320x(H)205	74,75



871812



BACHECA ROLLTOP REFRIGERATA

- Doppio vassoio in ABS e coperchio trasparente in plastica SAN.
- Con vassoi in acciaio e 4 elementi refrigeranti

codice	mm	€
871812	440x320x(H)440	152,75



871706

ESPOSITORE ROLL TOP

- In plastica ABS con coperchio trasparente roll top in plastica SAN.

codice	mm	€
871706	465x310x(H)190	48,05



871713

ESPOSITORE ROLL TOP

- Due vassoi, in plastica ABS con coperchio trasparente SAN roll top

codice	mm	€
871713	465x310x(H)410	85,15





427507

COPERCHIO ROLL TOP

- In plastica trasparente.



codice	-	mm	€
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	61,75



866009

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice	-	mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	70,85



427538

COPERCHIO ROLL TOP GN 2/3

- In plastica trasparente.



codice	-	mm	€
427538	Coperchio Roll top	365x335x(H)175	42,25



427415

COPERCHIO DA PRESENTAZIONE



codice	-	mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	27,25





424001

SET ROLL TOP

- Incluso vassoio in acciaio inox.
- Coperchio roll top con pomello cromato.



codice	mm	€
424001	ø380x(H)240	68,25



980101

TORTIERA CON CALOTTA

- Con vassoio in acciaio inox.
- Con coperchio in SAN.



codice	mm	€
980101	ø300x(H)110	13,65



TORTIERA GIREVOLE

- Base girevole in acciaio inox

codice	mm	€
523827	ø300x(H)90	74,75

CAMPANA COPRI TORTA

- Per l'uso in combinazione con piatto torta girevole 523827.

codice	mm	€
523834	ø300x(H)110	6,85



523834

523827

PALETTA PER TORTA

- Con manico in plastica nera.



codice	mm	€
523902	265x55	6,05



523902

COLTELLO/PALETTA PER DOLCI

- Con manico in Plypropylene nero e lama affilata per un facile taglio.



codice	mm	€
523957	300x75	9,05



523957





MULTI DISPENSER

- Ideale per buffet e cucine.
- Adatto solo per cibi secchi.
- Supporto in acciaio inox.
- Dispenser in polycarbonato.
- Coperchio ermetico per mantenere a lungo la freschezza degli alimenti.
- Igienico, il dosaggio controllato impedisce la fuoriuscita.
- Montabile a tavolo o a parete.

codice	liter	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	116,70

557402



SUPPORTO MULTIFUNZIONE

- 3 ripiani per tazze o condimenti.
- Satinato e dotato di 3 contenitori da 1 Litro.

codice	mm	€
428245	190x240x(H)410	84,20

428245



561966



561973



561980



561997



ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.

codice	mm	€
561966	260x230x(H)100	11,05
561973	265x230x(H)200	16,85

ALZATA PER BUFFET IN ACCIAIO

- Fine alzata da buffet antiscivolo.
- In acciaio rivestito in PVC.

codice	mm	€
561980	ø200x(H)100	16,25
561997	ø200x(H)200	25,70



ALZATE



425466

425473



480519



429914



PORTA ALIMENTI DA SERVIZIO

codice	adatto per piatti con diam. fino	mm	€
425466	170 mm	185x175x(H)260	19,45
425473	275 mm	290x290x(H)440	31,15

ESPOSITORE PER FRUTTI DI MARE

- Con 2 vassoi da servizio, Ø300/400 mm.

codice	mm	€
480519	Ø400x(H)200	42,70
480502	Solo lo standard Ø250x(H)190	11,65

PORTA ALIMENTI A RIPIANI

- Con 3 piani, Ø166/220/268 mm.

codice	mm	€
429914	Ø268x(H)320	49,35



425138



425107



567906



425763



CARAFFA PER SUCCHI

- Modello cilindrico in plastica antigraffio con coperchio.

codice	liter	mm	€
425138	2	Ø120x(H)250	20,75

BROCCA REFRIGERATA 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	liter	mm	€
425107	2.2	Ø150x(H)260	24,05
425121	3	Ø170x(H)285	29,85

BROCCA

- Molto resistente alla rottura.

codice	liter	mm	€
567906	1.8	Ø125x(H)210	12,95

CARAFFA

- Coperchio a tappo.

codice	liter	mm	€
425763	1	Ø92x(H)245	11,05

EROGATORI SUCCHI E CEREALI



425299



425411

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	128,05
425411	16	560x350x(H)580	258,05



425428



425435

EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio e vassoio raccogliogocce.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	113,75
425435	6	415x315x(H)490	220,35





425190



EROGATORE PER SUCCHI

- Con cilindro refrigerante per ghiaccio.
- Contenitore per succhi in polycarbonato trasparente.
- Con rubinetto salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	128,05



425343



EROGATORE PER LATTE - 10,5 L

- Contenitore in acciaio inox.
- Con cilindro refrigerante per ghiaccio.
- Contenitore removibile con salvagoccia.
- Base stabile con contenitore salvagoccia.

codice	liter	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	302,25



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	liter	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1 298,05



425206



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.



783009

TERRINA GASTRONORM GN 1/1

codice	-	mm	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	90,35



783016

TERRINA GASTRONORM GN 1/2

codice	-	mm	€
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	35,45



783023

TERRINA GASTRONORM GN 1/3

codice	-	mm	€
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	21,80



785003

785010

VASI PER DRESSING

codice	ordine unitario	liter	€
785010	18	1	11,65
785003	8	1.8	20,75



566008

VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

codice	-	mm	€
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	7,50
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	11,40
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	12,40
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	16,25
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	18,55
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	24,65

MELAMINA

- Igienica e resistente.
- Leggera.



566008

566015



VASSOIO GASTRONORM CON BORDO SOTTILE

codice	-	mm	€
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	7,50
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	11,40
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	12,40
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	16,25
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	18,55
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	24,65



VASSOIO RETTANGOLARE

codice	mm	€
561508	360x205x(H)38	19,45
561515	495x270x(H)56	36,35



VASSOIO GN 1/1

codice	mm	€
561607	530x325x(H)20	27,25



561607

CIOTOLA QUADRATA

codice	colore	mm	€
561560	<input type="checkbox"/> Bianco	130x130x(H)65	5,55
561577	<input type="checkbox"/> Bianco	190x190x(H)100	12,95
561584	<input type="checkbox"/> Bianco	270x270x(H)105	24,65



561560





436103



VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1

- Lucidato con bordo satinato.

codice	mm	€
436103	530x325x(H)13	22,75



807705



VASSOIO GN 1/1

codice	mm	€
807705	530x325x(H)10	31,15



VASSOI DA SERVIZIO

- Opacizzato.



codice	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480403	ø400x(H)19	20,75



807804



VASSOIO RETTANGOLARE

- Con bordi decorati.

codice	-	mm	€
807804	GN 1/1	530x325	28,55



405000



VASSOIO OVALE PER CAFFÈ

- Satinato.

codice	mm	€
405000	200x140	2,55
405208	265x195	4,25
405307	285x220	5,15



480106



VASSOIO DA SERVIZIO ROTONDO

codice	mm	€
480106	ø315x(H)45	14,25



410110



VASSOIO DA SERVIZIO GN 1/1

codice	mm	€
410110	530x325x(H)20	11,65





871829

VASSOIO IN ACCIAIO

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Peso netto: 0,6 kg.
- Compatibile con set di vassoio con coperchio (424155).



codice	mm	€
871829	395x283	12,95



VASSOIO OVALE

codice	mm	€
404003	190x140	3,10
404102	245x170	4,55
404201	300x220	5,85
404300	350x240	7,75
404409	400x260	10,35
404508	450x290	12,95
404607	500x350	16,25



VASSOIO DA SERVIZIO IN MELAMINA CON STAMPA TIPO LEGNO



- Realizzato in melamina e stampato con motivo di legno.
- Ottima resistenza alle sostanze chimiche, macchie e graffi.
- Disponibile con 3 diversi eleganti motivi.

codice	colore	mm	€
508909	Legno chiaro	240x350	9,75
508916	Legna	240x350	9,75
508923	Legno scuro	240x350	9,75
508862	Legno chiaro	330x430	16,85
508879	Legna	330x430	16,85
508886	Legno scuro	330x430	16,85
508930	Legno chiaro	370x530	19,20
508947	Legna	370x530	19,20
508954	Legno scuro	370x530	19,20



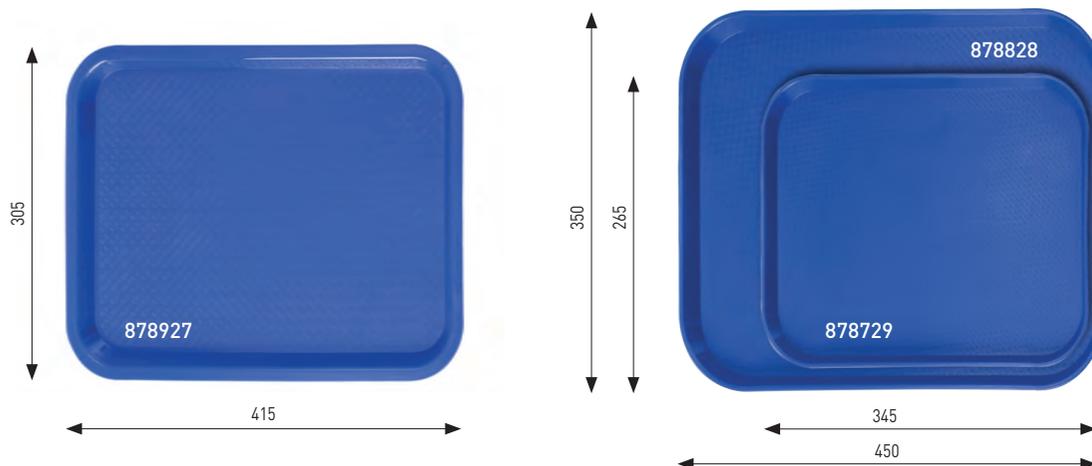
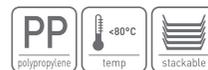
508893

VASSOIO IN MELAMINA CON STAMPA GRANITO

- Realizzato in melamina, stampato con un motivo in granito.
- Eccellente resistenza a sostanze chimiche, macchie e graffi.

codice	mm	€
508893	330x430	16,85

VASSOI IN POLIPROPILENE



VASSOI DA FAST FOOD PICCOLI

codice	colore	mm	€
878705	Grigio chiaro	265x345x(H)20	4,50
878712	Rosso	265x345x(H)20	4,50
878729	Blu	265x345x(H)20	4,50
878736	Verde	265x345x(H)20	4,50
878743	Marrone	265x345x(H)20	4,50
878750	Nero	265x345x(H)20	4,50

VASSOI DA FAST FOOD MEDI

codice	colore	mm	€
878903	Grigio chiaro	305x415x(H)20	4,75
878910	Rosso	305x415x(H)20	4,75
878927	Blu	305x415x(H)20	4,75
878934	Verde	305x415x(H)20	4,75
878941	Marrone	305x415x(H)20	4,75
878958	Nero	305x415x(H)20	4,75

VASSOI DA SERVIZIO GRANDI

codice	colore	mm	€
878804	Grigio chiaro	350x450x(H)20	6,05
878811	Rosso	350x450x(H)20	6,05
878828	Blu	350x450x(H)20	6,05
878835	Verde	350x450x(H)20	6,05
878842	Marrone	350x450x(H)20	6,05
878859	Nero	350x450x(H)20	6,05

POLIPROPILENE EURONORM



878101



878125



878606

VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare - nero.

codice	mm	€
878118	255x355	5,15
878101	530x325	9,45

VASSOIO DI SERVIZIO, ROTONDO, ANTISCIVOLO

- Rotondo - nero.

codice	mm	€
878125	\varnothing 280x(H)20	5,90
878132	\varnothing 360x(H)20	6,85
878149	\varnothing 410x(H)20	7,75

VASSOIO DI SERVIZIO, ROTONDO, ANTISCIVOLO

- Rotondo - nero.

codice	mm	€
878606	\varnothing 320x(H)37	9,45
878408	\varnothing 360x(H)39	10,35



878507



878552



VASSOI DA FAST FOOD OVALI

- Ovale, con bordo basso. Realizzato in polipropilene.

codice	colore	mm	€
878507	Grigio chiaro	265x195x(H)20	3,25
878552	Nero	265x195x(H)20	3,25



FIBRA DI VETRO

- Rinforzato con fibra di vetro.
- Ideale per un uso professionale ed intensivo.
- Rivestito in gomma anti-scivolo anche in presenza di liquidi.
- Infrangibile.



508657

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rettangolare - nero.

codice	-	mm	€
508657		200x280	9,05
508626	GN 1/1	325x530	16,25
508619	Euronorm	370x530	19,85



508817

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Rotondo - nero.

codice	mm	€
508824	ø280x(H)22	8,15
508817	ø350x(H)22	10,10
508800	ø400x(H)22	13,65
508794	ø460x(H)22	21,15
508787	ø500x(H)22	22,75



508718

VASSOIO DA SERVIZIO RUBBER FORM

- Ovale - nero.

codice	mm	€
508718	160x230	4,60
508725	200x265	5,65
508732	210x290	7,15



508831



VASSOIO OVALE XL

- Nero.

codice	mm	€
508831	735x600	54,55



810507

SUPPORTO PER VASSOI PIEGHEVOLE

- Materiali di alta qualità, costruzione robusta.
- Dotato di cinture nere, facile da regolare.

codice	mm	€
810507	520x410x(H)800	77,35



VASSOI IN SIMIL LEGNO.

- Color mogano.
- Rinforzato con più strati di legno e strato antiscivolo.
- Resistente a colpi e rotture.



507216



507865



507711

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	€
507216	325x530	19,45
507469	330x430	16,85
507117	370x530	18,15
507018	430x610	25,95

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	€
507865	ø380x(H)15	15,55

VASSOI DA SERVIZIO WOOD FORM

codice	mm	€
507711	ø320x(H)35	16,85
507766	ø360x(H)30	22,05
507773	ø420x(H)30	29,85

VASSOIO DA SERVIZIO WOOD FROM

codice	mm	€
507964	230x160	7,15
507568	200x265	7,75
507933	290x210	10,10



507933



507568

VASSOI GRANITE



876602

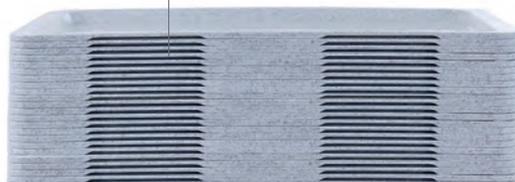


VASSOI DA SERVIZIO POLY FORM

- Rettangolare - colore granito.
- Linea professionale, alta durabilità.
- Ideale per self-service, ristoranti, mense.

codice		mm	€
876602	GN 1/2	265x325	10,10
876619	GN 1/1	530x325	15,55

Spazio tra i vassoi per un migliore circolazione dell'aria



530

325



265

325





CONTENTORE PER POSATE

- 4 scomparti, misura GN 1/1.

codice	colore	mm	€
552315	■ Nero	530x325x(H)100	9,05
552308	■ Grigio chiaro	530x325x(H)100	9,05



552315



552308



CONTENTORE PER POSATE

- 6 scomparti (3 scomparti grandi per posate menù e 3 piccoli per cucchiaini caffè, da tè e forchette per dolci) GN 1/1.

codice	colore	mm	€
552353	■ Grigio chiaro	530x325x(H)105	12,95
552360	■ Nero	530x325x(H)105	12,95



552360



552353

CUSTODIA PER CESTELLI

- A 4 sezioni, fornitura senza cestelli.



codice	mm	€
552407	255x295x(H)215	57,15



552407

CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,65



871201

CESTELLI PER POSATE

codice	mm	€
552490	ø97x(H)137	6,20



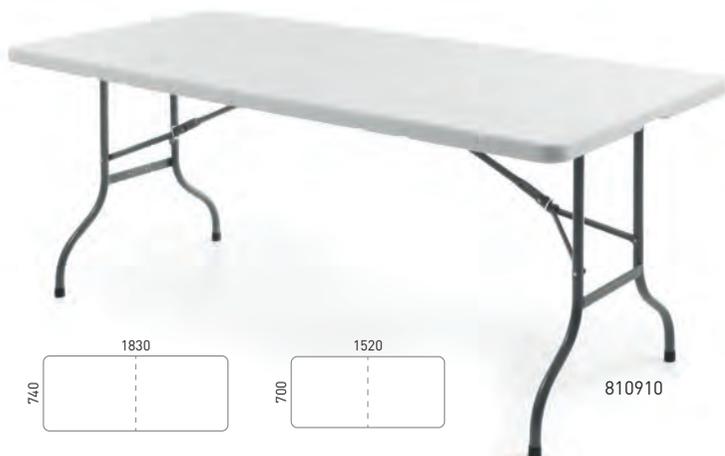
552490



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.



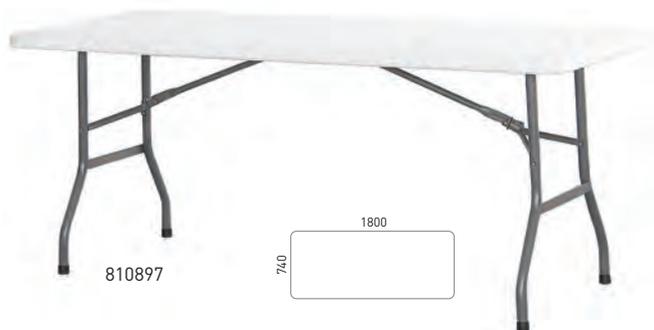
810910



TAVOLO PER BUFFET PIEGHEVOLE

- Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810927	1520x700x(H)740	103,35
810910	1830x750x(H)740	116,35



810897

TAVOLO DA BUFFET

- Massimo carico fino a 150 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810347	870x870x(H)740	90,35
810897	1800x740x(H)740	116,35



811221

CARRELLO POTA TAVOLI

- Facilita il trasporto di tavoli rotondi e quadrati.
- Può portare fino a 10 tavoli rotondi in posizione verticale o 20+ tavoli rettangolari sovrapposti.

codice	mm	€
811221	1800x850x(H)990	350,35





810958

TAVOLINO TONDO

codice	mm	€
810958	ø800x(H)1100	90,35



810934

TAVOLO DA BUFFET

- Carico massimo fino a 130 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810934	1220x610x(H)740	77,35



813157



813164

COPRITAVOLA DA BAR Ø80-85 CM



- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø80-85 cm.

codice	colore	-	mm	€
813157	Bianco	810958	ø850x(H)1150	25,95
813171	Crema	810958	ø850x(H)1150	25,95
813164	Nero	810958	ø850x(H)1150	25,95



813829



813836

COPRITAVOLA DA BAR Ø70 CM



- Tessuto: Jersey liscio 160 g/m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da bar con piano d'appoggio di Ø70 cm.

codice	colore	-	mm	€
813829	Bianco	810958	ø850x(H)1150	25,95
813850	Crema	810958	ø850x(H)1150	25,95
813836	Nero	810958	ø850x(H)1150	25,95

COPRI TAVOLO SYMPOSIUM RETTANGOLARE

- Tessuto: Easy-Jersey 160 g / m².
- 90% micro poliestere / 10% elasthan.
- Non è necessario stirare.
- Adatto a tavoli da buffet rettangolari.

codice	colore	-	mm	€
814376	Nero	810934	1200x760x(H)730	35,05
814390	Bianco	810927	1500x760x(H)730	38,95
814406	Nero	810927	1500x760x(H)730	38,95
814420	Bianco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	42,25
814437	Nero	810910 + 810897	1830x760x(H)730	42,25



814437



814420





810996

HDPE
polyethylene

TAVOLO DA BUFFET TONDO PIEGHEVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
810996	ø1500x(H)740	204,75



811191

HDPE
polyethylene

PANCA PIEGHEVOLE

– Modello pieghevole per un facile trasporto e conservazione.

codice	mm	€
811191	1830x300x(H)430	68,25



810965

SEDIA DA CATERING GRIGIO CHIARO

– Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810965	540x440x(H)840	47,45



810989

SEDIA DA CATERING NERA

– Massimo carico fino a 180 kg con distribuzione uniforme del carico

codice	mm	€
810989	540x440x(H)840	47,45



813096

COPRISEDIA

– Tessuto: president 170 g/m².
– 100% poliestere.
– Non è necessario stirare.

codice	colore	mm	€
813096	Bianco	540x440x(H)840	24,65





810378

PIANTANA LUCIDA CON NASTRO RETRATTILE

- Sistema di barriera con nastro retrattile integrata.
- Facile da installare, il nastro è collegato al palo con un sistema di Clip.
- Lunghezza nastro 2.75 mt.

codice	-	mm	€
810378	Asta + base	ø360x(H)1010	98,10



810392

PIANTANA FINITURA A SPECCHIO

- In acciaio, molto solida e stabile.
- Da utilizzare in combinazione con i cordoni.

codice	-	mm	€
810392	Asta + base	ø360x(H)1010	86,40



810385

PIANTANA FINITURA DORATA

- Realizzato in acciaio inossidabile, molto stabile e robusto.
- Da usare in combinazione con i cordoni.

codice	-	mm	€
810385	Asta + base	ø360x(H)1010	94,20



810453



810460



810477

CORDONE DI DELIMITAZIONE

- Realizzato in corda resistente con ganci in acciaio inossidabile a ciascuna estremità.
- Da utilizzare in combinazione con piantane.



codice	-	mm	€
810453	Rosso con gancio satinato	(L)1500	29,85
810460	Blu con gancio satinato	(L)1500	29,85
810477	Rosso con gancio colorato	(L)1500	32,20



810385



810477



CAVATAPPI ED APRIBOTTIGLIE



596807



CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Cromato con manico in plastica.
- 4 funzioni.
- Con apribottiglie separato.

codice	mm	€
596807	(L)140	2,30



597200



CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Modello curvo 3 funzioni.

codice	mm	€
597200	(L)110	4,05



Lama

597323



APRIBOTTIGLIE

- Realizzato in acciaio inossidabile, impugnatura in ABS.
- 3 funzioni.
- Levetta brevettata, spirale per tappi lunghi e lama.

codice	mm	€
597323	37x130x(H)14	10,35



594018

NEW



CAVATAPPI DELL'AMICA DEL CAMERIERE

- Cambia amico con cavatappi, lama e apribottiglie.
- La lunga corkscrew consente di aprire le bottiglie senza rompere o piegare il sughero.
- La lama piccola taglia la lamina con facilità.
- Con un telaio in acciaio resistente coperto da un involucro con presa.
- Si ripiega in modo compatto ed è facile da trasportare in tasca.

codice	mm	€
594018	110x25	5,14



643914

APRIBOTTIGLIE CON PORTATAPPI

- Questo apribottiglie è destinato ad essere montato sulla parete.
- Il contenitore può essere rimosso facilmente per lo svuotamento.
- Fornito con due viti e connettori a parete.

codice	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30



596883

NEW

APRIBOTTIGLIE DA PARETE

codice	€
596883	2,55



CAVATAPPI PER CAMERIERI

- Con manico in metallo.
- 3 funzioni.
- Con leva supplementare per turaccioli lunghi.

codice	mm	€
597316	(L)120	10,35

Perfetto per stappare tappi lunghi



Guarda il video





597507

CAVATAPPI

- Modello a leva.
- Cromato.
- Con apribottiglie.

codice	mm	€
597507	(L)170	5,85



596746



APRIBOTTIGLIE DA BAR

codice	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55

BECCUCCI



599488

599464

599471

BECCUCCIO DRITTO - 6 PEZZI

codice	-	quantità	€
599488	Veloce	6	7,50
599464	Lento	6	7,15
599471	Con tappo superiore	6	7,75



599334

NEW

VERSATORE LENTO CON COPERCHIO - 6 PEZZI

- Funziona secondo il principio del flusso lento, fornendo il massimo controllo sulla quantità versata.
- Realizzato in acciaio inossidabile resistente.
- Il tappo in gomma fornisce una guarnizione ermetica.
- Adatto per bottiglie standard da 0,5 a 1,5 litri, si adatta a bottiglie con collo fino a 20 mm di diametro.



codice	quantità	mm	€
599334	6	ø30x120	9,05



599372

BECCUCCIO EROGATORE - 6 PEZZI

- In plastica EVA.

codice	quantità	€
599372	6	6,85





599402

599419

599426

599433

BECCUCCIO EROGATORE - 4 PEZZI

- In plastica EVA.

codice	-	quantità	€
599402	■ Blu	4	6,20
599419	■ Rosso	4	6,20
599426	□ Trasparente	4	6,20
599433	■ Giallo	4	6,20



599440

599457

BECCUCCIO EROGATORE - 4 PEZZI

- In plastica EVA.

codice	-	quantità	€
599440	2x neri, 2x bianchi, 2x rossi	6	2,30
599457	2x blu, 2x rossi, 2x verdi	6	2,30

ABS
plastic



598818

Montaggio a parete



598719

Montaggio a mensola



598016

598214

598313

598412

BECCUCCIO ANTIGOCCIOLO

codice	liter	€
598214	0.035	16,60
598016	0.02	16,60
598313	0.04	16,60
598412	0.05	16,60



599013

599112

599198

599211

BECCUCCIO MISURATORE - 2 PEZZI

SAN
plastic

codice	quantità	liter	€
599013	2	0.02	9,75
599112	2	0.035	9,75
599198	2	0.04	9,75
599211	2	0.05	9,75

FISSAGGIO PER BECCUCCI ANTIGOCCIOLO

- Per bottiglie con lunghezza da 240 a 350 mm.

codice	-	€
598719	Montaggio a mensola	12,40
598818	Montaggio a parete	10,60



NEW

552049



TAPPI PER BOTTIGLIE EASY SEAL - 3 PEZZI

- L'anello di gomma estensibile integrato chiude la bottiglia a tenuta d'aria quando la leva viene premuta verso il basso.
- Utilizzabili per bottiglie da 0,5 a 1,5 litri, si adatta a bottiglie con collo fino a ø 20 mm.
- Prolunga la vita utile delle bottiglie già aperte.
- Previene perdite e fuoriuscite.
- Set con 3 colori, verde, bianco e rosso.

codice	quantità	mm	€
552049	3	ø36x81	5,85



595572



APRIBOTTIGLIE FORATORE „PRIKIT”

- "Prikít".
- Fora facilmente e rapidamente tappi di bottiglie e lattine con un foro di diametro 6,5 mm per utilizzarle con una cannucchia.
- Non più insetti nelle bevande, perché la cannucchia chiude il foro.
- Evita possibili future fuoriuscite.

codice	mm	€
595572	ø45x(H)80	12,95



595589



TAPPO PER CHAMPAGNE

- Per la conservazione di bottiglie aperte.

codice	€
595589	5,15

NEW



595558

TAPPO RIGATO - 6 PEZZI

- Utilizzabili per bottiglie da 0,5 a 1,5 litri, si adatta a bottiglie con collo fino a ø 20 mm.
- Previene perdite e fuoriuscite.

codice	quantità	mm	€
595558	6	ø31x31	3,70

NEW



595565

TAPPO RIGATO CON CHIUSURA - 6 PEZZI

- La tenuta stretta previene perdite e fuoriuscite e prolunga la durata di conservazione rispetto alle bottiglie aperte.
- Realizzato in plastica EVA.
- Adatto per bottiglie da 0,5 a 1,5 litri, si adatta a bottiglie con collo fino a ø 20 mm.

codice	quantità	€
595565	6	5,15



557600



BOTTIGLIE & BRICCHI DOSATORI

- Destinato alla conservazione e al servizio di succhi e miscele.
- Fornito con 5 beccucci colorati, rosso, blu, verde, arancione, giallo.
- Realizzato in polipropilene e polistirene.
- Completamente staccabili, tutte le parti hanno una vestibilità sicura.
- Il beccuccio fornisce un flusso uniforme grazie al foro d'aria.
- Viene fornito con un coperchio da posizionare al posto del collo della bottiglia.
- Adatto per il lavaggio in lavastoviglie.

codice	colore	liter	mm	€
557600	Rosso	0.8	ø90x(H)300	7,75



BOX PER INGREDIENTI



- Porta HIPS nero con coperchio in ABS trasparente.
- I contenitori possono essere facilmente sollevati dal supporto.
- I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.



NEW



552018

NEW



552025

NEW



552131



552032

CONTENITORE PER INGREDIENTI 3 SCOMPARTI

- Con 3 contenitori di stoccaggio in polipropilene.

codice	mm	€
552018	480x150x(H)100	28,55

CONTENITORE PER INGREDIENTI 4 SCOMPARTI

- Con 4 contenitori di stoccaggio in polipropilene.

codice	mm	€
552025	480x150x(H)100	29,85

CONTENITORE PER INGREDIENTI 5 SETTORI

- Con 5 contenitori di stoccaggio in polipropilene.

codice	mm	€
552131	480x150x(H)100	31,15

CONTENITORE PER INGREDIENTI 6 SCOMPARTI

- Con 6 contenitori di stoccaggio in polipropilene.

codice	mm	€
552032	480x150x(H)100	32,45



552100

NEW



596890



596760

CONTENITORE PER INGREDIENTI

- In acciaio inox con coperchio in plastica trasparente.
- Con contenitori in polipropilene
- I contenitori possono essere facilmente sollevati dal supporto. I contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

codice	-	mm	€
552100	5 scomparti	375x140x(H)90	33,15

PORTA TOVAGLIOLI CON 3 SCOMPARTI

- L'ampio scomparto per tovaglioli misura 135x135 mm.
- Due scomparti più piccoli per cannuccie, agitatori, ecc. misurano 24x115 mm.

codice	mm	€
596890	193x143x(H)136	7,75

BAR CADDY

- 6 scomparti per organizzare cannuccie, tovaglioli, ecc agitatori.
- Contenitore per tovaglioli 130x130 mm
- 2 scomparti 51x48 mm, 2 scomparti 51x44 mm e 1 scomparto 102x46 mm.

codice	mm	€
596760	240x145x(H)105	9,05





TAGLIERE CON MANICO

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

codice	colore	mm	spessore (mm)	€
826348	<input type="checkbox"/> Bianco	250x150	10	4,25
826478	<input checked="" type="checkbox"/> Nero	250x150	10	4,25
826355	<input type="checkbox"/> Bianco	300x200	10	6,85
826485	<input checked="" type="checkbox"/> Nero	300x200	10	6,85



826348

826485

SPELUCCHINO

- Alta qualità

SPELUCCHINO

- "Made in Germany".



codice	-	lama (mm)	mm	€
841105	Modello dritto	75	(L)180	3,60
841112	Modello a punta	87	(L)190	3,60
841129	Modello piegato	60	(L)165	3,25



841105

841112

841129

841136

COLTELLO PER POMODORI

- Seghettato.
- "Made in Germany".



codice	lama (mm)	L (mm)	€
841136	110	215	4,90

NEW



PESTELLO

- Realizzato in polipropilene.
- Per pestare e tritare ingredienti per bevande, ad es. lamponi, lime, menta ecc.

codice	-	mm	€
596944	Pestello	ø34x207	5,15
596739	Testa a punta	ø34x207	5,15
596951	Pestello, a punte	ø34x207	5,15



596944

596739

596951





593097



CUCCHIAIO BAR

- Realizzato in acciaio inossidabile

codice	mm	€
593097	27x27x(H)266	8,45



593325



CUCCHIAIO DA BAR

- Realizzato in acciaio inossidabile placcato rame.

codice	mm	€
593325	27x20x(H)450	16,84



596968



CUCCHIAIO CON MANICO ATTORCIGLIATO

codice	mm	€
596968	(L)380	10,35

NEW



523520

PINZE PER CUBETTI DI GHIACCIO

- Impacchettate in 2.

codice	mm	€
523520	(L)180	5,85

NEW



596685



COLINO

codice	€
596685	3,85



638118



SETACCIO DA BAR

- Setaccio a rete sottile con impugnatura a filo.

codice	mm	€
638118	ø65x220	2,55



638149



SETACCIO PER BARRE RIVESTITO IN PVD

- Acciaio inossidabile rifinito con un esclusivo rivestimento in PVD nero.
- Setaccio a rete sottile con impugnatura a filo.

codice	mm	€
638149	ø75x220	5,15
638132	ø65x220	3,85



638170



SETACCIO DA BAR CONICO RIVESTITO IN PVD

- Finitura in acciaio inossidabile con un esclusivo rivestimento in PVD nero.
- Setaccio a maglia fine con manico in filo.

codice	mm	€
638170	ø75x220	5,15



638163



SETACCIO CONICO

- Setaccio a rete sottile con impugnatura a filo.

codice	mm	€
638163	ø75x220	3,85

NEW



596753

PASSINO

codice	mm	€
596753	82x28x(H)165	5,15



596982

596975

NEW

TAZZE PLACCATE IN RAME

code	liters	mm	€
596982	0.4	ø85x(H)105	7,75
596975	0.5	ø97x(H)100	9,05



S.S.
stainless steel



593035

SHAKER CONICO PER COCKTAIL

codice	liter	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	11,40

S.S.
stainless steel



593004

SHAKER PER COCKTAIL - 3-pezzi.

codice	liter	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	16,85

S.S.
stainless steel



50 ml

596722

25 ml

MISURINO

- 2 lati: 25 ml e 50 ml.

codice	mm	€
596722	ø43x(H)85	5,15

NEW



50 ml

596920

25 ml

S.S.
stainless steel

MISURINO CON ANELLO

- Realizzato in acciaio inossidabile con anello extra per peso e stabilità.

- Doppio, 25 ml e 50 ml.

code	mm	€
596920	ø70x(H)75	6,45

S.S.
stainless steel



593318

TIN TIN COCKTAIL SHAKER

- Realizzato in acciaio inossidabile ramato.

- 2 pezzi.

- 2 shaker 600/800 ml: ø90x(H)140 mm / ø92x(H)174 mm.

codice	mm	€
593318	ø92	38,95

S.S.
stainless steel



50 ml

593332

25 ml

MISURINO

- Realizzato in acciaio inossidabile ramato con anello per peso e stabilità extra.

- Doppio, 25 ml e 50 ml.

codice	€
593332	16,80

NEW



50 ml

596654

25 ml

S.S.
stainless steel

MISURINO NERO CON ANELLO

- Realizzato in acciaio inossidabile con anello extra per maggiore peso e stabilità.

- Rifinito con un elegante rivestimento nero.

- Doppio, 25 ml e 50 ml.

codice	mm	€
596654	ø75x(H)70	7,75

S.S.
stainless steel



593066

SHAKER BOSTON

codice	-	liter	€
593066	bicchiere per shaker	0.45	3,60
593042	shaker	0.8	6,85

S.S.
stainless steel

NEW



593042

SHAKER BOSTON NERO

codice	liter	€
596678	0.8	7,75

S.S.
stainless steel



35 ml

596715

25 ml

MISURINO

- 2 misure: 2,5 e 3,5 cl.

codice	mm	€
596715	ø40x(H)73	5,15

NEW



35 ml

596647

25 ml

S.S.
stainless steel

MISURINO NERO

- Realizzato in acciaio inossidabile con un'elegante finitura nera.

- Disponibile in 2 misure; 25 e 50.

codice	mm	€
596630	ø70x(H)75	6,20
596647	ø40x(H)85	6,20





679012



FORME PER GIACCIO IN GEMME ASSORTITE

- Ideale per Cocktails, un must per i professionisti.
- Due stampi, ciascuno forma 6 cubetti di ghiaccio in forma di gemma.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679012	190x105x(H)30	10,10



679043



FORMA PER CUBETTI DI GHIACCIO PICCOLI

- Ideale per drinks, un must per professionisti.
- Forma 15 cubetti ($\pm 3 \times 3 \times 3$ cm).
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679043	190x120x(H)35	8,80



679036



FORMA PER CUBI DI GHIACCIO XL

- Ideali per whisky, un must per professionisti.
- Forma 6 grossi cubi di ghiaccio ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm) a lento scioglimento.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679036	170x110x(H)52	8,80



679029



FORME PER GHIACCIO DA WHISKY

- Ideale per whisky, un must per i professionisti.
- Forma 6 grosse sfere di ghiaccio ($\pm \varnothing 4,5$ cm) a lento scioglimento.
- Fatto in due parti con anello di fissaggio.
- In resistente silicone alimentare.

codice	mm	€
679029	180x125x(H)50	14,65



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	€
679050	125x190x(H)60	21,45



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	€
679067	122x122x(H)60	11,05





471500



471524



593165

VASCA DEL GHIACCIO PER CHAMPAGNE



VASCA DEL GHIACCIO ECONOMIC



VASCA DEL GHIACCIO TRASPARENTE.



- Trasparente.
- Ovale.

codice	liter	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	77,35

codice	liter	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	25,95

codice	mm	€
593165	470x290x(H)230	32,45



593202



593103



593158



SECCHIELLO PER VINO

- Con manici ad anello.

SECCHIELLO PER VINO

- Con manici a tulipano.

SECCHIELLO PER VINO

- Trasparente.

codice	liter	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	14,00

codice	liter	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	12,95

codice	liter	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	16,85



593905



Da utilizzare senza cubetti di ghiaccio

593806



Leggero ma altamente isolante

593813



REGGISECCHIELLO DA TAVOLO.

- 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	€
593905	ø195x(H)510	16,85

SECCHIELLO PER VINO

- Acciaio inox a doppia parete.
- Da usare senza cubetti di ghiaccio.

codice	mm	€
593806	ø120x(H)180	15,55

SECCHIELLO PER VINO EEP

- In EEP, leggero ma ben isolato.
- Base resistente infrangibile.
- La temperatura sale di circa 1,5 gradi per ora, mantiene il vino fresco più a lungo dei secchielli normali.

codice	mm	€
593813	ø142x(H)210	14,95





594742

SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	liter	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	19,20
594759	10	ø292x(H)220	41,55



594704

SECCHIELLO PER GHIACCIO A DOPPIA PARETE

codice	liter	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	99,45

593608



SUPPORTO PER SECCHIELLO

- Fornito smontato in 5 parti Imballato in modo compatto.

codice	mm	€
593608	ø185x(H)740	103,35



Guarda il video



274224

GRANITORE 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido, coperchi sono illuminati.
- Regolatore di temperatura digitale con modalità bevande fredde e granite.
- Compressore efficace, in modalità granitore la temperatura varia da -7°C a -2°C.
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Modalità giorno e notte. Vasca di raccolta inclusa.
- Refrigerante R290.

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



425206

DISTRIBUTORE DI SUCCO 2X12L

- Due contenitori da 12 litri con rubinetto di erogazione rapido.
- Regolatore di temperatura, la temperatura può essere impostata tra 0°C e 10°C.
- I contenitori possono essere rimossi per facilitare la pulizia.
- Refrigerante: R290.
- Vassoio antigoccia incluso

codice	liter	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1 298,05





588574



588420

SIFONI PER SODA

- Sifone per soda in acciaio.
- Prepara acqua gassata in poco tempo.
- Abbisogna di capsule di anidride carbonica.

codice	liter	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	97,50

SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO

- Completamente in alluminio di colore nero.
- Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia.
- Non adatto per salse calde.
- Necessita di capsule di N₂O non incluse nella confezione.

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



588406

CAPSULE PER SODA - 10 PEZZI

- Contiene 8 gr di CO₂, sufficiente per 1 lt di soda in sifone.

codice	quantità	€
588406	10	7,50



CAPSULA PER PANNA

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

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





696002

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.



codice	mm	€
696002	190x100x(H)180	11,65



696040

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Plastica.
- Con 3 spazzole in nylon.
- Fondo con 4 ventose.



codice	mm	€
696040	190x100x(H)250	12,95



552681

SPAZZOLA PER BICCHIERI

- Alluminio.
- Con spazzola in nylon.
- Fondo con 4 ventose.



codice	mm	€
552681	ø150x(H)190	22,75

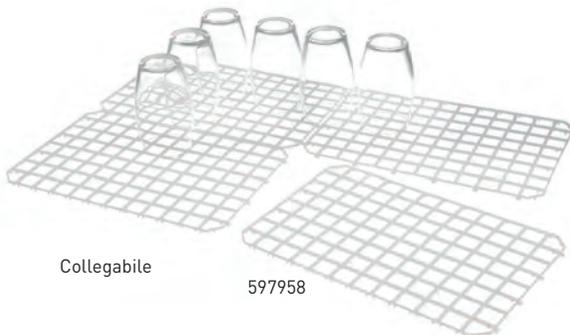


597972

597989

TAPPETINO BAR

codice	mm	€
597989	300x150x(H)9	7,15
597965	610x85x(H)15	9,05
597972	453x305x(H)15	16,25



Collegabile

597958

SGOCCIOLATOIO - 5 PEZZI

- Assemblabile.
- Polipropilene bianco, rispetta le norme HACCP.



codice	quantità	mm	€
597958	5	313x209	10,35





SPREMIAGRUMI

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

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

695906



592069

592052

592045



SPREMIAGRUMI

- Alluminio verniciato a polvere.

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





Al
aluminium

S.S.
stainless steel

ABS
plastic

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel



221204



221099

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

- Realizzato in materiale resistente alla ruggine.
- Con vasca in acciaio inox.
- Compresi 3 coni intercambiabili in ABS per piccoli e grandi agrumi setaccio in ABS.
- Velocità 1500 RPM.
- Azionamento manuale mediante interruttore on / off.
- Compreso coperchio anti-spruzzi in policarbonato.
- Tutti gli elementi, ad eccezione del corpo principale sono lavabili in lavastoviglie

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

SPREMIAGRUMI ELETTRICO

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

codice	V	W	mm	€
221099	230	230	280x200x(H)470	406,25

ARTICOLI PER BAR E BEVANDE



3 coni per frutti di diverse grandezze



Schermata iniziale
Vasca in acciaio

La parte superiore con leva fornisce un funzionamento facile e sicuro.

NEW



CENTRIFUGA SPREMIAGRUMI

- Per fare il succo di frutta o verdura dura e morbida.
- Con un capiente contenitore per la polpa da 7 litri.
- Molto potente, può spremere fino a 120 kg all'ora.
- Struttura, vasca, cestello spremiagrumi e disco grattugia in acciaio inossidabile.
- Tubo di alimentazione e spintore in ABS, contenitore della polpa e coperchio in polipropilene.
- Il motore fa girare il disco a 3000 giri / min.
- Funzionamento sicuro, funzionerà solo se il coperchio e il braccio di sicurezza sono bloccati in posizione.
- Molto facile da smontare e pulire.
- Non adatto per ghiaccio o frutta / verdura congelata.

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



221105



FRULLATORE AD ALTA POTENZA SENZA BPA

- Questa frullatore ad alta potenza e` in grado di preparare qualsiasi cosa: frutta, verdura, cocktail, frullati, dessert e anche ghiaccio tritato.
- Viene fornito completo di brocca da 2,5 Lt resistente alla rottura, pestello e coperchio rigido.
- Brocca estraibile in policarbonato, che può resistere a temperature di -40°C fino a 90 gradi C.
- Coltello sostituibile in acciaio inox, struttura e coperchio in plastica ABS.
- Motore ad alta velocità con velocità variabile e funzione a impulso che guida il coltello da 16000 RPM fino a 24800 RPM (senza carico).
- Dotata di una protezione di surriscaldamento e sovraccarico.

codice	V	W	mm	€
230213	230	1680	270x250x(H)550	319,15

Molto potente, può anche frantumare ghiaccio



230213



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



FRULLATORE CON PROTEZIONE ANTI-RUMORE

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



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



Guarda il video

230688
230602



Guarda il video

La copertura anti-rumore ne riduce significativamente la presenza

Base anti scivolo

230695
230664

FRULLATORE CON PROTEZIONE ANTI-RUMORE

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

code	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	518,05	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	541,45

Brocca in policarbonato resistente alle rotture



Coltello in acciaio inox con rivestimento in titanio



Costruzione solida dei rapporti



Gruppo ingranaggi in metallo durevole



FRULLATORE DIGITALE CON PROTEZIONE ANTI-RUMORE

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

code	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	648,05	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	671,45





FRULLATORE AD ALTA POTENZA

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

codice	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	295,75

Molto potente, può anche frantumare ghiaccio

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

230718



BICCHIERE PER FRULLATORE SENZA BPA

- Bicchiere di ricambio per frullatore 230718/230695/230688 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 ricoperti al titanio.

codice	mm	€
933688	200x170x(H)360	139,75



933688



BICCHIERE PER FRULLATORE CON LAME AL TITANIO

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

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



943489





design by
Robert Bronwasser

NEW

Il motore può far girare il disco agitatore a due velocità, 15.000 e 19.000 RPM.



221600

221617

221624

221631

221648

221655

FRULLATORE MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Progettato dal designer olandese Robert Bronwasser, disponibile in 6 accattivanti colori.
- Prepara cappuccino freddo, Frappé e naturalmente milkshake senza sforzo.
- La struttura è realizzata in plastica ABS.
- La base è appesantita per una maggiore stabilità ed è dotata di piedini in gomma.
- Il motore può far girare il disco agitatore a due velocità, 15.000 e 19.000 RPM.
- Controlla il frullatore con l'interruttore a due velocità sulla parte superiore che è facilmente accessibile.
- Il frullatore per milkshake è dotato di un microinterruttore in modo che possa funzionare solo quando il bicchiere è posizionato correttamente.
- Scegli tra due diversi agitatori per controllare il livello di aerazione.
- Molto completo, viene fornito con un bicchiere di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri) e uno in polycarbonato (0,90) e 2 set di 2 agitatori.
- Bicchieri e agitatori sono lavabili in lavastoviglie.

Scegli tra due diversi agitatori per controllare il livello di aerazione.

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

221600



Molto completo, viene fornito con un bicchiere di miscelazione in acciaio inossidabile (0,95 litri) e uno in polycarbonato (0,90 litri) e 2 set di 2 agitatori.





NEW



961131

AGITATORI DI RICAMBIO PER FRULLATORE MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Il set è composto da due agitatori, facili da sostituire.
- In resistente policarbonato, adatti alla lavastoviglie.
- Composto da doppio e singolo agitatore.
- Destinato ai Milkshake HENDI - Design by Bronwasser [221600 221617 221624 221631 221648 221655].

code	mm	€
961131	32x27x(H)50mm	7,10



NEW

961124



BICCHIERE IN POLICARBONATO PER MILKSHAKE MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



NEW

961117



BICCHIERE IN ACCIAIO INOX PER MILKSHAKER MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15





271520

FRANTUMATORE PER GHIACCIO

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

codice	V	W	mm	€
271520	230	80	170x260x(H)460	102,05



695708

FRANTUMATORE PER GHIACCIO

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

codice	mm	€
695708	160x140x(H)270	53,25



Guarda il video



TRITAGHIACCIO 3L- ELETTRICO

- Tritaghiaccio professionale perfetto per la preparazione di ghiaccio per granite, mojito, caffè freddo e altre bevande ghiacciate.
- Struttura del motore in acciaio inossidabile.
- Coppa del ghiaccio in acciaio inossidabile con il microinterruttore nel coperchio che ne aumenta la sicurezza spegnendo il motore all'apertura del coperchio.
- Dotato di lame in acciaio inossidabile.
- Capacità contenitore 3 litri.
- Velocità: 1000 RPM.
- Produzione 160 kg / h.
- Peso: 5,4 kg.

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

SENSORE DI SICUREZZA
Ciò rende impossibile l'avvio in uno spazio di elaborazione aperto.

INTERRUTTORE ORIZZONTALE
Lame in acciaio inossidabile montate su piastre di trasmissione orizzontali: lavorazione rapida ed efficace fino a 120 kg/h.

LUNGA DURATA DELL'UNITÀ MOTORE
La ventola utilizza l'energia di rotazione dell'asse di schiacciamento mentre raffredda il motore.

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



271599



ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



271551



3 diverse
dimensioni dei
cubetti selezionabili



3 diverse
dimensioni dei
cubetti selezionabili

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO - 12 KG

- 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 fissa alla rete idrica - liquido refrigerante R600A.
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti, i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti.
- Contiene 100 cubetti di ghiaccio.

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

MACCHINA PER CUBETTI DI GHIACCIO

- KITCHEN LINE 15

- Modello da tavolo.
- Telaio in acciaio.
- Capacità di 15 kg per 24 ore contenitore per 4,5 litri - 12 cubetti per ciclo.
- Senza attacco fisso alla rete idrica - liquido refrigerante R290.
- Scelta di 3 grandezze dei cubetti i cubetti si formano intorno alle barre refrigeranti.
- Contiene 150 cubetti di ghiaccio.

codice	V	W	mm	€
271551	230	130	380x435x(H)431	422,50



521410

SESSOLA IN ALLUMINIO

codice	mm	€
521410	220x80	6,20

AL
aluminium

NEW



521434

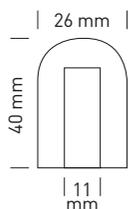
SESSOLA IN ALLUMINIO

codice	mm	€
521434	220x80	7,35

AL
aluminium



Controllo elettronico



Cubetti cavi



271773

FABBRICATORE PER CUBETTI CAVI

- Crea cubetti cavi.
- Struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile.
- Deposito di ghiaccio per 7 kg.
- Tubi di raccordo in carico e scarico compresi, inclusa sessola.
- Classe climatica: ST.
- Cool: R290.



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

271797

FABBRICATORE PER GHIACCIO IN 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 sessola inclusi.
- Classe climatica: ST.
- Cool: R290.



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



271575

I cubetti devono essere separati



FABBRICATORE DI GHIACCIO

- Struttura in acciaio, incassabile sotto al tavolo.
- Può produrre fino a 35 kg di ghiaccio al giorno, con 15 kg di riserva.
- Produce 45 cubetti quadrati in cicli da 13-16 minuti. I cubetti devono poi essere separati.
- Con tubo di alimentazione e paletta per ghiaccio.
- Raffreddato ad aria, refrigerante R290.

codice	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	903,50





Guarda il video

SPILLATORE DA TAVOLO PER BIRRA

- In Plexiglas.

- Con solido rubinetto antigocciolo.



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

598955

598962



696200

PORTA BICCHIERI PER BIRRA

- Per 12 bicchieri

- Fori da 55 mm diam.



codice	mm	€
696200	ø315x(H)35	7,50



565360

SCHIUMAIOLA PER BIRRA - 6 PEZZI

- In plastica bianca.



codice	mm	€
565360	235x26	4,75



CONTRASSEGNI - 100 PEZZI

codice	quantità	colore	mm	€
665145	100	Rosso	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Blu	ø25	6,45
665152	100	Bianco	ø25	6,45
665169	100	Nero	ø25	6,45
665381	100	Giallo	ø25	6,45



516751

SECCHIO PER BIRRA

- Con comodo apribottiglie integrato.



codice	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70

REFRIGERATORI PER BEVANDE

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

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

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



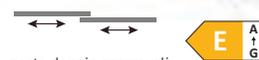
porta singola

233900



porta doppia

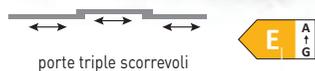
235829



porte doppie scorrevoli

233917

codice	233900	235829	233917
capacità	93 L	180 L	197 L
dimensioni	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
ripiani	2 ripiani cromati	4 ripiani cromati	4 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	D	D	E
potenza/tensione	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	747,50	1 137,50	1 137,50



porte triple scorrevoli

235836



porta singola

233924



porta doppia

233931

codice	235836	233924	233931
capacità	303 L	287 L	448 L
dimensioni	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
ripiani	6 ripiani cromati	5 ripiani cromati	10 ripiani cromati
campo	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a
classe energetica	E	E	E
potenza/tensione	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 592,50	1 527,50	2 145,00





CELLE PER VINO A DUE ZONE

- La doppia zona consente due temperature diverse per ogni 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.

NEW **Arktic** REFRIGERATION SINCE 1950

- Regolatore di temperatura digitale e display.
- Può essere impostato in gradi Celsius o Fahrenheit.
- Dotato di 4 piedini anticivolo regolabili.
- Classe climatica: N-ST.
- Refrigerante: R600a.

LA TEMPERATURA IDEALE PER OGNI VINO (DAI ROSSI AI BIANCHI)

Temperatura	Tipi di vino
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



codice	237588	237557	237564	237595
capacità	133 L max 46 bottiglie di vino	232 L max 72 bottiglie di vino	387 L max 135 bottiglie di vino	447 L max 160 bottiglie di vino
dimensioni	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
ripiani	5 legno	9 legno	13 legno	15 legno
campo	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquido refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
classe energetica	G	G	G	G
classe climatica	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potenza/tensione	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 298,05	1 553,50	2 112,50	2 333,50

I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti

HENDI

395





208632

PRESSA CAFFÈ REGOLABILE

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

codice	mm	€
208632	ø58x(H)35	24,65



208625

PRESSA CAFFÈ CON MOLLA

- Utilizzato per compattare il caffè, adatto alla maggior parte dei portafiltri.
- Pressa in acciaio inossidabile con molla.
- Manico in alluminio nero

codice	mm	€
208625	ø58x(H)100	25,95



208731

PRESSA CAFFÈ

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

codice	mm	€
208731	ø58x(H)95	25,95



208670

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ

- Realizzato in silicone, con rientranza per posizionare un portafiltri durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208670	100x150x(H)45	11,05



208649

TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ DOPPIO

- Realizzato in silicone, con rientranza per l'inserimento di 2 portafiltri durante la pressatura.
- Con due sagome per inserire i pressacaffè.

codice	mm	€
208649	205x150x(H)45	14,25



208687

SUPPORTO PER PRESSACAFFÈ

- Con incavo per posizionare un portafiltri durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffè.

codice	mm	€
208687	93x142x(H)60	21,15



208724



SPAZZOLA PER LA PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORI

- La spazzola pulisce facilmente residui di caffè dal gruppo erogatori e portafiltri 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	€
208724	(L)225	9,75





208694

BOX PER FONDI DI CAFFÈ

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

codice	mm	€
208694	350x250x(H)90	102,05



208335



BOX PER FONDI DI CAFFÈ GN

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208335	176x162x(H)100	23,35
208342	265x162x(H)100	31,15



208380



BOX PER FONDI DI CAFFÈ TIPO LEGNO

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

codice	mm	€
208380	275x175x(H)110	41,55



271247

TERMOMETRO PER SCHIUMA DI LATTE

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

codice	campo	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	5,85



458198

BRICCO PER LATTE NERO

- In acciaio con rivestimento antiaderente.

codice	liter	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90



451045

CARAFFA PER LATTE 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	liter	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



208618

CESTELLO ROTONDO PER FONDI DI CAFFÈ

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

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



451533

BRICCO INOX MULTIUSO

codice	liter	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	9,75
451519	0.6	ø90x(H)112	13,35
451526	0.9	ø102x(H)125	16,85
451533	1.5	ø112x(H)161	23,10





208304

MACCHINA DA CAFFÈ AMERICANO

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

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



MACCHINA DA CAFFÈ

- Prepara una brocca di caffè in circa 6 minuti.
- Struttura nera di design fatta in polipropilene ricoperta di gomma nera.
- Con Una caraffa di vetro da 1,8 lt, supporto del filtro in polipropilene e coperchio.
- Con 2 basi di riscaldamento azionate separatamente.
- Con spia che indica quando il caffè è pronto.
- Adatta a filtri: 110/250

codice	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x380x(H)425	227,50

445907



208656



DECANTATORE

- Vetro temperato con manico in plastica e coperchio.



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

FILTRI PER CAFFÈ Ø 25CM - 1000 PEZZI

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

codice	quantità	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	37,65





Indicatore di livello esterno



Guarda il video



209981

BOLLITORE ELETTRICO-1,8 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	31,15



NEW

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 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°.

codice	liter	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	46,74



Guarda il video



Indicatore di livello massimo interno dell'acqua



209998

BOLLITORE ELETTRICO 4,2 L

- Struttura e resistenza in acciaio 304.
- Maniglia, coperchio e base in polipropilene.
- Il bollitore può ruotare a 360 gradi sulla sua base.
- Resistenza nascosta protetta contro il calcare che prolunga la durata della resistenza e dell'intero bollitore.
- La spia indicatore indica che l'apparecchio è acceso.
- Indicatore di livello esterno.
- Indicatore di livello massimo interno dell'acqua.
- Spegnimento automatico dopo la bollitura.
- Protezione a doppia bocca a secco.
- Adatto per l'utilizzo con sola acqua, altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

codice	liter	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	55,25





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



Guarda il video



CIOCCOLATIERA

- Il riscaldamento a bagnomaria impedisce al cioccolato di bruciare.
- Il fondo del contenitore è fatto 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	liter	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	617,50
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	682,50



274125

274149



240700



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore in acciaio.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin bruté o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	liter	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	447x441x(H)485	181,35



240601



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore smaltato.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin bruté o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

codice	liter	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	447x441x(H)485	172,25



BOLLITORE A RIEMPIMENTO AUTOMATICO

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

NEW



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



240717



240724

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

Collegamento all'alimentazione dell'acqua



Pannello di controllo con display digitale



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



BOLLITORE PER BEVANDE CALDE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER



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

- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.
- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.



design by
Robert Bronwasser



211472



211458

PERCOLATORE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	liter	V	W	mm	€
211489	14	230	1650	357x380x(H)502	204,75
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	172,25

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE NERO OPACO - DESIGN BY BRONWASSER

- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.

codice	liter	V	W	mm	€
211458	9	230	950	307x330x(H)450	160,55
211465	16	230	1650	357x380x(H)502	191,75

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 A PARETE SINGOLA



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

- Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato.
- Il vassoio antigoccia è magnetico, può essere rimosso senza sollevare o rovesciare.
- La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione.
- La spia luminosa segnala la fine del processo di ebollizione e se è necessaria la decalcificazione.



design by
Robert Bronwasser



211434



211410

PERCOLATORE - DESIGN BY BRONWASSER

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

codice	liter	V	W	mm	€
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	146,25
211441	14	230	1650	357x380x(H)502	172,25

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE - DESIGN BY BRONWASSER

- La caffettiera mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Non adatto per latte al cioccolato.

codice	liter	V	W	mm	€
211410	9	230	950	307x330x(H)450	128,05
211427	16	230	1650	357x380x(H)502	159,25

Design unico del rubinetto antigoccia con vetro graduato integrato



Il vassoio antigoccia è magnetico



La caldaia mantiene la bevanda a temperatura di servizio dopo l'ebollizione



PERCOLATORE

- Struttura in acciaio inossidabile a parete singola.
- Con un filtro incorporato per caffè macinato grossolanamente, la carta filtro non è necessaria.
- Il percolatore mantiene il caffè a temperatura di servizio dopo la preparazione.
- Con vetro graduato, rubinetto antigoccia e dotato di reset automatico.
- L'indicatore luminoso segnala la fine del processo di erogazione e se è necessaria la decalcificazione.



208007



209882

PERCOLATORE

- 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	liter	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	159,25
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	211,25
208205	16	230	1500	387x275x(H)595	237,25

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- A parete singola.
- Ideale per vin brulé e acqua bollente per il the.
- 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	liter	V	W	mm	€
209882	9	230	2200	340x227x(H)468	142,35
209899	18	230	2200	387x267x(H)595	198,25
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	256,75



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.



211205



211403

CAFFETTIERA A FILTRO CON DOPPIA PARETE

codice	liter	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	180,05
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	237,25
211304	16	230	1500	386x393x(H)641	266,50

DISTRIBUTORE TERMICO A DOPPIA PARETE PER BEVANDE

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

codice	liter	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	168,35
211502	18	230	2200	386x393x(H)602	237,25





GREEN FIRE

- Fornito con protezione antivento.
- Griglia superiore in acciaio per mantenere salse e cibo finito caldi.
- Tubo del gas con connettore rapido al barbecue.
- Tubo del gas e regolatore attaccati alla bombola - una migliore portabilità.



149621



149508

GREEN FIRE 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 - una migliore portabilità.

codice	-	kW	mm	€
149621	2 griglie 1/1 in acciaio	11.6	740x612x(H)825	828,60

GREEN FIRE 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 - una migliore portabilità.

codice	-	kW	mm	€
149508	Teglia e griglia GN 1/1 in ghisa	11.6	740x615x(H)825	897,00





149591

GREEN FIRE 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 - una migliore portabilità.

codice	kW	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 517,75



149614

GREEN FIRE 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 - una migliore portabilità.

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

I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti

 HENDI

407





Per grigliare
bistecche perfette



932001

Teglia smaltata
inclusa



932018



TEGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.
- Utilizzabile su entrambi i lati, un lato liscio e l'altro rigato.

codice		mm	€
932001	GN 1/1	325x530	74,75



GRIGLIA IN GHISA

- Adatta a tutta la linea di Barbecue Green Fire Profi.

codice		mm	€
932018	GN 1/1	325x530	74,75

18/0
stainless steel



149522

149539

TAVOLO POSTERIORE PER BARBECUE GREEN FIRE

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

codice	mm	€
149539	650x298x(H)160	103,94

MENSOLA LATERALE PER BARBECUE GREEN FIRE

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

codice	mm	€
149522	480x298x(H)160	110,50



170045

SPIEDINO PER BARBECUE - 24 PEZZI

18/0
stainless steel

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



170120

SPIEDINO PER BARBECUE - 6 PEZZI

18/0
stainless steel

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



939949



939956



GRIGLIA E DIAFRAMMA

- Posizionare il diaframma sopra il bruciatore per evitare che il grasso coli direttamente sul bruciatore.
- Griglia cromata.
- Diaframma in acciaio inox.
- Adatto a tutti i barbecue Green Fire Profi Line.

codice	-	mm	€
939949	Griglia	325x530	19,45
939956	Il diaframma	650x530	42,25



152706



152805



152904

PIETRA LAVICA

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

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

PIETRA LAVICA GROSSA

- Adatte per vari tipi di barbecue a gas.
- In pezzi grossi.

codice	-	peso (kg)	€
152805	Scatola	5	17,25
152904	Sacco	9	22,45

TEGLIA PER PANCAKE OLANDESI

- Adatta a tutti Barbecue Green Fire Profi Line.

codice	-	€
149553	GN 2/1	1 722,50



149553



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	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	220,35



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all'uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,430 m³/h

codice	kW	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	350,35



154700

GRILL-MASTER MINI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Con griglia cromata e brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 290x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all'uso con gas propano o butano.
- Consumo 0,215 m³/h

codice	kW	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	276,25

Teglia
smaltata
inclusa



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Struttura in acciaio inox 18/0.
- Griglia cromata e brasiera smaltata.
- Dimensioni interne della brasiera: 590x480 mm.
- Accensione elettronica e termocoppia.
- Tubo di alimentazione e riduttore gas inclusi.
- Adatto all'uso con gas propano o butano.
- Consumo 0.430 m³/h

codice	kW	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	438,75





ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- 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	mm	€
154878	11.6	650x540x(H)840	388,05



154878



144923

COVER DI PROTEZIONE

- Prodotto in PEVA resistente ai raggi UV.

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



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Struttura completamente in acciaio con 2 teglie.
- Adatto per gas propano e butano, dotato di 4 fuochi che possono essere regolati in modo indipendente.
- Fornito con 2 griglie al nichel e 1 teglia smaltata (590x480 mm dimensioni interne).
- Termocoppia e accensione elettronica.
- Tubo del gas e regolatore di pressione compresi.
- Consumo 0,8 m³ / h.
- Su una base con ripiano inferiore e 4 ruote per semplice movimentazione.



154656

TEGLIA SMALTATA

- Dimensioni interne: 590x480 mm.



codice	kW	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	773,50

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



NEW

148624

**XANTOS**

- 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	mm	€
148624	9	760x720x(H)900	2 073,50

NEW

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	mm	€
700051	21.6	1260x580x(H)900	3 893,50



NEW

GRIGLIA A GAS INFERNO

- Inferno ha eccellenti proprietà di cottura grazie alla distribuzione ottimale del calore e alla circolazione dell'aria calda all'interno del vano bruciatore.
- L'alta temperatura rosola la carne in modo uniforme e veloce, riducendo l'adesione alla griglia anche quando la griglia non è stata unta.
- Il gruppo bruciatore è realizzato interamente in acciaio inox ed è completamente smontabile per una facile pulizia.
- Il singolo bruciatore longitudinale è regolabile, ha sicurezza a termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Inferno 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 di gas puoi posizionare la bombola del gas in sicurezza sotto il barbecue.
- Superficie della piastra: 1022 x 500 mm.



700044

codice	kW	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 892,50



NEW

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 di gas puoi posizionare la bombola del gas in sicurezza sotto il barbecue.
- Superficie della piastra: 1100 x 500 mm.



700105

codice	kW	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	4 225,00



FIESTA



146002



I fuochi possono facilmente
rimossi per una facile pulizia



146804

FIESTA 600

- Base in acciaio e padella per paella in acciaio da Ø 600 mm.
- Include tubo del gas, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 6 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 334 g / h.

codice	kW	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	903,50

FIESTA 800

- Base in acciaio e padella per Paella in acciaio da Ø 800 mm.
- Include tubo, accensione elettronica e regolatore di pressione.
- Con termocoppia e un bruciatore tondo.
- Il bruciatore può essere rimosso per una facile pulizia.
- Lo spazio sottostante è adatto per bombole di 5 o 11 kg.
- Adatto per gas propano, consumo 489 g / h.

codice	kW	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	1 072,50



PADELLA PER PAELLA

622407

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

codice	adatta a cucina Fiesta-grill a gas	mm	€
622100		ø340x(H)40	12,95
622308		ø460x(H)40	23,10
622407	146002	ø600x(H)40	50,65
622605	146804	ø800x(H)50	121,55

GREMBIULE DA BARBEQUE

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

codice	mm	€
556696	810x660	19,45



556696



148105



XENON PRO

- Questa griglia in acciaio ripiegabile sulla base e ´ facilmente movimentabile grazie alle sue ruote e puo ´ essere resa piatta per il trasporto.
- Il bruciatore sviluppa una elevata temperatura nell ´ area antivento e quindi questo Barbecue e ´ adatto per una elevata produzione.
- L´unita ´ si pulisce facilmente grazie alle elevate temperature.
- Il grill e ´ dotato di termocoppia ed iniezione elettronica, tubo flessibile, e regolatore di pressione.
- Adatto al gas propano.
- Superficie grigliabile 860x260 mm (2 griglie da 430x260 mm).
- Base ripiegabile e mobile.
- Consumo 536 g/h.

codice	kW	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	753,35

BARBECUE CON CARBONELLA

- Acciaio 18/0 con piedi rimovibili.



150603



150801

BARBECUE A CARBONELLA PATIO

- Dotato di due griglie di 345x345 mm ciascuna.
- Dimensioni interne 710x350xh110 mm.
- Doppiofondo per la raccolta della cenere.

codice	mm	€
150603	770x380x(H)760	258,05

BARBECUE A CARBONELLA RESTO

- Dotato di 3 griglie da 345 x 345 mm cadauna.
- Dimensione interne vasca: 1070x350x(H)max110 mm.
- Doppiofondo per raccogliere la cenere.

codice	mm	€
150801	1145x380x(H)770	337,35





556603



GUANTI DA FORNO, COTONE - 2 PEZZI

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



556627



GUANTI DA FORNO IN FIBRA DI VETRO - 2 PEZZI

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



556634



GUANTI DA FORNO RESISTENTE AL CALORE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Confortevole.

codice	quantità	mm	€
556634	2	(L)300	26,65



556610



GUANTI DA FORNO IN COTONE RINFORZATO - 2 PEZZI

- Extra lunghi per una maggiore protezione.

codice	quantità	mm	€
556610	2	(L)380	18,85



556689



GUANTI DA FORNO IN PELLE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	€
556689	2	(L)460	32,45



556658



GUANTI DA FORNO IN PELLE - 2 PEZZI

- Resistente al calore fino a 250°C.
- Realizzato in pelle di vacca.
- Extra lungo per proteggere l'avambraccio.

codice	quantità	mm	€
556658	2	(L)460	31,15



525524

525531

525555

SET DI SPAZZOLE METALLICHE STRETTE - 3 PEZZI

- Set di 3 diverse spazzole a filo stretto.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile, una con setole in ottone e una con setole in nylon.

codice	quantità	mm	€
525524	3	(L)178	4,25
525531	3	(L)230	4,75

SPAZZOLA PER WOK - 2 PEZZI

- Set di 2 diverse spazzole per wok con 4 file di 14 setole.
- È costituito da una spazzola con setole in acciaio inossidabile e una con setole in ottone.

codice	quantità	mm	€
525555	2	(L)290	7,75



525548

**SPAZZOLA METALLICA**

- In polipropilene con 8 file di 8 fili di acciaio inossidabile.
- Con raschietto in acciaio e manico lungo.

codice	mm	€
525548	70x310x(H)85	4,90



525425

525432

**SPAZZOLA METALLICA A FORMA DI Y**

- Fili in acciaio inossidabile, con impugnatura comoda dotata di passante.

codice	mm	€
525425	310x170	4,90
525432	520x170	6,85



525562

**SPAZZOLA METALLICA**

- Comoda maniglia in plastica nera con setole in acciaio.

codice	mm	€
525562	150x55	3,60



525418

**SPAZZOLA METALLICA**

- In polipropilene con 8 file di 9 setole metalliche.
- Con raschietto in acciaio, per griglie.

codice	mm	€
525418	70x190x(H)80	4,25



525517

**SPAZZOLA METALLICA - 2 PEZZI**

- In legno con quattro file di fili metallici.

codice	quantità	mm	€
525517	2	(L)290	5,55



855218

855201

**RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA**

codice	mm	€
855201	100x315	20,50

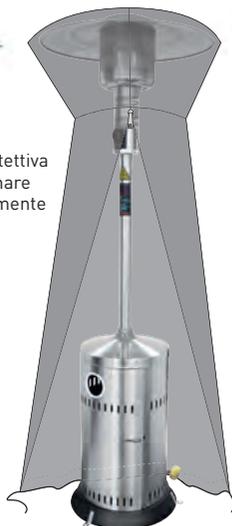


RISCALDATORE PER PATIO



272602

Cover protettiva
da ordinare
separatamente



144916



Facile da trasportare grazie
alle sue 2 ruote



Compreso di accensione
elettronica, tubo del gas
e regolatore di pressione



Riscaldatore
regolabile in
altezza
- modello 272701

272701

RISCALDATORE PER PATIO

- Adatto per gas propano.
- Facile da trasportare, grazie alle due ruote.
- Inclusivo di accensione elettronica, tubo per gas e regolatore di pressioni.
- Con protezione anti-ribaltamento.
- Consumo: 909 g/h.

RISCALDATORE PER PATIO - RETRATTILE

- Adatto per gas propano o gas butano.
- Facile da trasportare grazie alle due ruote.
- Retrattile per facilitare trasporto e immagazzinamento.
- Compresi accensione elettronica, tubo gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti-ribaltamento.
- Retrattibile fino a 160 cm H per il trasporto o lo stoccaggio.

codice	kW	mm	€
272602	12.5	ø770x(H)2200	422,50
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	36,35

codice	kW	mm	€
272701	12.5	ø770x(H)1580	432,25
144916	Cover di protezione	ø790x(H)2220	36,35





Cover protettiva da ordinare separatamente

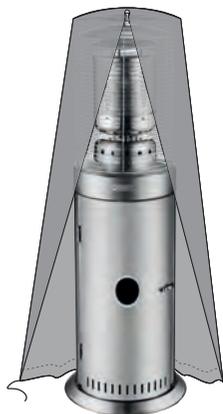


144909



272404

Cover protettiva da ordinare separatamente



144954



272411

RISCALDATORE PYRAMIDE

- Riscaldamento con fiamma in un cilindro di vetro, favorendo la creazione di un ambiente accogliente.
- Struttura in alluminio con pannelli neri e vetro al quarzo.
- Serbatoio di gas nella base.
- Con accensione elettronica, tubo del gas e regolatore di pressione.
- Con protezione anti ribaltamento.
- Adatto per gas propano o butano.

codice	kW	mm	€
272404	11.2	500x500x(H)2220	740,35
144909	Cover di protezione	480x480x(H)2220	36,35

RISCALDATORE LOUNGE

- Adatto a propano o butano, max. bombole da 15 litri.
- Design compatto con porta a battente per sostituire facilmente la bombola del gas.
- Con interruttore di inclinazione, dispositivo di sicurezza.
- Compreso di accensione elettronica, tubi gas e regolatore di pressione.
- Facile da trasportare grazie alle 2 ruote.

codice	kW	mm	€
272411	8.5	ø556x(H)1430	506,35
144954	Cover di protezione	ø580x(H)1460	25,95

I prezzi si intendono senza I.V.A e non sono vincolanti





272428

NEW



RISCALDATORE DA ESTERNO A INFRAROSSI BOLA

- Mantieni i tuoi ospiti a proprio agio durante le giornate fredde con questo potente riscaldatore a infrarossi.
- Destinato al funzionamento a parete.
- La lampada riscaldante si avvale della più recente tecnologia al carbonio, questo garantisce una maggiore durata e un rendimento termico più elevato pur avendo un consumo energetico inferiore.
- L'alloggiamento è realizzato in alluminio resistente al calore.
- Viene fornito con un telecomando per regolare facilmente le impostazioni.
- La potenza può essere impostata su 4 livelli.
- Con un timer integrato, può essere impostato fino a 25 ore.



codice	V	W	mm	€
272428	230	2500	879x85x(H)195	258,05



272435



NEW

RISCALDATORE DA ESTERNO A INFRAROSSI TORNADO

- Mantieni i tuoi ospiti a proprio agio durante le giornate fredde con questo potente riscaldatore a infrarossi, adatto per uso interno ed esterno.
- Pensato spostabile con il comodo cavalletto.
- La lampada riscaldante si avvale della più recente tecnologia al carbonio, questo garantisce una maggiore durata e un rendimento termico più elevato pur avendo un consumo energetico inferiore.
- L'alloggiamento è realizzato in alluminio resistente al calore.
- Viene fornito con un telecomando per regolare facilmente le impostazioni.
- La potenza può essere impostata su 2 livelli.
- Con un timer integrato, può essere impostato fino a 25 ore.

codice	W	V	mm	€
272435	230	2000	130x90x(H)900	258,05



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 al contatto con gli alimenti		Polietilene alta densità
	Conforme alle norma HACCP		Non conforme al contatto con gli alimenti		Polietilene bassa densità
	Nuovo prodotto		Refrigerazione		Polipropilene
	Per uso interno ed esterno		Autoassemblaggio		Poliropilene espanso
	Esclusivamente ad uso interno		Resistenza alla temperatura		Policarbonato
	Esclusivamente ad uso esterno		Intervallo di resistenza alla temperatura		Plastica ABS
	Adatto per stufe a gas		Alluminio		Plastica POM
	Adatto esclusivamente per stufe a gas		Fusione in alluminio		Poliammide
	Adatto per stufe elettriche		Acciaio inossidabile		Plastiche SAN
	Adatto per stufe in ceramica		Acciaio inossidabile 18/0		Polimero duro resistente al calore
	Adatto per stufe a induzione		Acciaio inossidabile 18/8		Silicone
	Non adatto per stufe a induzione		Acciaio inossidabile 18/10		Plexiglas
	A prova di microonde		Acciaio tedesco X50CrMoV15		No Bisphenol A
	Non a prova di microonde		Acciaio al carbonio		Fiberglass
	A prova di lavastoviglie		Placcato in stagno		Melamina
	Non a prova di lavastoviglie		Placcato in cromo		Porcellana
	Adatto per l'utilizzo in forno		Placcato in nichel		Non slip
	Impilabile		Polietilene		Magnetico



INDICE CODICE-PAGINA

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
1xxx		193952	340	203156	151	212172	154	225523	186	232132	212	233986	220	265109	173	280102	110
111420	339	194300	338	203163	151	212189	154	225707	133	232149	212	233993	220	267219	157	280126	110
144909	419	194355	338	203170	151	215012	149	225806	133	232163	221	234730	110	267240	157	280201	110
144916	418	194362	338	203521	82	215029	149	225882	132	232170	221	234747	110	267257	157	280218	110
144923	411	195109	339	203538	82	220283	198	225899	132	232187	221	234754	110	267264	157	280225	110
144954	419	195505	339	203545	82	220290	198	225929	183	232194	221	234761	110	268506	172	280294	110
146002	414	195604	339	204825	331	220306	197	226001	156	232699	213	235829	228, 394	268551	172	280300	110
146804	414	196007	58, 267	204832	331	221099	384	226094	132	232781	217	235836	228, 394	268605	172	280317	110
147108	134	198124	85, 165, 337	204900	331	221105	385	226209	201	232798	217	236574	266	268612	172	280416	110
147207	134	198209	107	205808	148	221204	384	226308	201	232804	217	237540	260	268704	172	280423	111
147276	134	198223	107	205815	148	221600	388	226315	201	232811	217	237557	231, 395	268711	172	280621	111
147306	134	198247	108	205822	148	221617	388	226339	201	232842	219	237564	231, 395	268735	172	280690	111
147801	134	198254	108	205839	148	221624	388	226346	201	232859	218	237588	231, 395	268742	172	281208	270
148105	415	199039	109	205846	148	221631	388	226353	201	232873	218	237595	231, 395	270028	276	281246	45, 270
148624	412	199046	107	205853	148	221648	388	226612	200	232880	217	237670	133	270066	277	281352	177, 181
149508	406	199183	87	205914	150	221655	388	226629	200	232897	217	237687	133	270073	276	281369	179, 181
149522	408	199190	87	207208	147	221808	270	226636	200	232903	220	238301	167	270080	276	281376	180-181
149539	408	199213	87	207307	147	221884	121	226681	199	232910	220	238486	197	270097	276	281444	178, 181
149553	409	199220	87	207369	146	221891	121	226698	199	232927	220	238608	167	270141	277	281710	176, 181
149591	407	199237	87	207376	146	222140	121	226827	200	232965	220	238905	163	270158	276	282014	112
149614	407	199244	87	208007	404	222157	120	226889	199	232972	220	238912	163	270165	276	282021	112
149621	406	199251	87	208106	404	222164	121	226896	199	232989	220	239186	141	270172	276	282038	112
150603	415	199268	87	208205	404	222225	121	226995	199	232996	220	239193	141	270196	277	282045	112
150801	415	199275	87	208304	398	222232	121	227060	184	233009	260	239209	141	270233	277	282052	112
152706	409	199282	87	208335	397	222249	121	227077	185	233016	260	239230	141	270240	277	282076	112
152805	409	199299	87	208342	397	222256	121	227107	199	233023	260	239278	140	271117	80	282090	114
152904	409	199305	87	208380	397	222263	121	227381	132	233030	260	239285	140	271124	80	282113	115
154601	410	199312	87	208533	398	222393	125	229026	144	233047	260	239292	140	271148	78	282120	115
154618	410	199329	87	208618	397	222553	73	229033	144	233054	260	239322	139	271155	80	282151	114
154656	411	199336	87	208625	396	222560	73	229064	144	233061	264	239346	139	271162	79	282229	112
154700	410	199343	87	208632	396	222614	53	229200	118	233238	224	239384	137, 337	271179	79	282236	112
154717	410	199350	87	208649	396	222638	161	229217	118	233269	225	239391	136	271186	80	282243	112
154878	411	199367	87	208656	398	222645	159	229286	257	233276	226	239414	137	271209	79	282250	112
154908	411	199374	87	208670	396	222652	53	229293	257	233290	225	239421	136	271216	79	282267	112
170045	408	199381	87	208687	396	222676	53	229309	257	233306	227	239506	167	271230	78	282359	112
170120	408	199398	87	208694	397	222805	173	229316	257	233320	227	239551	141	271247	80, 397	282571	114
170328	408	199404	87	208724	396	222829	119	229477	189	233337	227	239599	167	271254	78	282588	114
171028	62	199411	87	208731	396	222836	119	229828	47	233344	214	239605	167	271261	80	282731	162
171127	62	199428	87	209202	147	222843	119	229835	41	233351	214	239681	138	271308	78	282748	162
171301	62	199435	87	209301	147	222980	261	229958	191	233375	227	239698	138	271339	79	282755	162
171318	62	199442	87	209424	145	222997	160	230213	385	233382	214	239711	138	271346	79	4xxx	
171325	62	199459	87	209509	143, 243	223031	190	230268	260	233399	214	239766	138	271407	78	400012	307
171332	64	199466	87	209882	404	223086	189	230299	260	233412	231	239773	139	271520	390	400029	307
171349	64	199473	87	209899	404	223093	188	230305	260	233443	227	239780	138	271551	391	400036	307
171400	62	199480	87	209905	404	223109	189	230312	264	233450	227	240403	168	271568	391	400043	307
171417	62	199497	87	209943	60, 166, 399	223116	188	230442	274	233467	227	240410	168	271575	392	400050	307
171509	62	199503	87	209981	60, 166, 399	223291	189	230459	274	233610	224	240441	169	271599	390	400067	307
171516	62	199510	87	209998	166, 399	223307	188	230602	386	233627	224	240458	169	271773	392	400203	295
171608	345	199527	87	210000	116	223345	190	230664	386	233634	224	240502	172	271780	392	401002	295
171615	345	199534	87	210017	116	223352	190	230688	386	233641	225	240601	400	271797	392	401101	295
171622	345	199541	87	210031	116	223369	190	230695	386	233658	225	240700	400	272404	419	401200	295
171707	62	199640	84, 164	210048	116	223376	190	230718	387	233665	225	240717	401	272411	419	402221	282
171721	63	199657	85, 165	210086	117	223468	185	231050	261	233672	222	240724	401	272428	420	402528	282
171738	63	199664	85, 165	210802	112	223642	188-189	231210	275	233689	94, 222	261163	174	272435	420	403716	282
171745	63	199671	86	210819	112	223659	188-189	231227	275	233696	225	261200	175	272602	418	403747	282
171752	63	199688	86	210864	113	223666	188-189	231234	275	233702	223	261309	175, 346	272701	418	403754	282
171783	63	199695	86	211106	405	224052	123	231265	274	233719	223	261347	175, 346	273845	135	404003	361
171790	63	199701	86	211205	405	224328	122	231340	264	233726	142	261354	175, 346	273852	135	404102	361
171806	62	199718	86	211304	405	224335	122	231753	260	233733	142	262214	174	273869	135	404201	361
171837	63	199725	86	211403	405	224342	122	231760	256, 267	233740	143	262801	174	273876	135	404300	361
171854	63	199732	86	211410	403	224359	123	231777	256, 267	233757	223	263501	152	273883	135	404409	361
171851	63	199749	86	211427	403	224373	125	231784	256, 267	233764	213	263600	152	273890	135	404508	361
171875	63	199763	86	211434	403	224380	125	231791	256, 267	233788	229	263624	153	273906	135	404607	361
171882	33, 63	199787	86	211441	403	224397	122	231807	110	233795	229	263655	153	273913	135	405000	360
171899	63	199794	87	211458	402	224403	47	231852	111	233825	226	263662	153	273982	143	405208	360
171905	62	199978	85, 165	211465	402	224410	47	232019	215	233832	226	263709	153	273999	143	405307	360
171929	63	199992	85, 165	211472	402	224823	183	232026	215	233900	228, 394	263808	153	274101	361	407202	233
171936	63	2xxx		211489	402	224830	202	232033	219	233917	228, 394	263907	153	274125	400	407400	233
190036	339	201107	163	211502	405												

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
424193	350	426500	310	436103	360	465318	319	505670	41	512227	100	525562	417	550526	97	561713	307
425107	355	426517	348	440001	328	465325	319	505687	41	512234	100	525593	205	551011	99	561720	307
425121	355	426524	347	440100	328	465332	319	506905	36	512302	100	525630	205	551110	99	561966	354
425138	355	426555	347	440209	328	465349	319	506912	36	513002	55	526101	67	551202	98	561973	354
425190	357	426562	347	440216	329	465356	319	507018	364	513026	115	526118	67	551400	99	561980	354
425206	357, 380	426579	347	440223	329	465363	319	507117	364	513033	115	526200	67	551592	99	561997	354
425299	356	426586	347	440230	328	465370	318	507216	364	513538	55	526309	67	551691	98	562000	59
425343	357	426593	347	440407	328	465387	319	507469	364	513545	55	527108	67	551790	98	562017	59
425411	356	426609	310	440490	328	469019	317	507568	364	513552	55	527207	67	551806	81	562079	59
425428	356	426616	308	440506	328	469040	317	507711	364	513569	55	527306	67	551813	81	563007	66, 104
425435	356	426623	308	440605	328	469095	317	507766	364	513705	61	528105	67	552001	238	563106	66, 104
425466	355	426647	308	440704	323	469132	317	507773	364	513712	61	528204	67	552018	374	563205	66, 104
425473	355	426654	308	440711	323	469156	317	507865	364	513729	323	529003	343	552025	374	563502	344
425503	310	426661	347	440803	328	469187	317	507933	364	513736	61	529010	343	552032	374	563557	344
425534	311	426678	347	440858	328	469217	317	507964	364	513743	61	529041	343	552049	373	563632	344
425558	311	426685	348	440865	328	469262	317	508107	233	513750	61	529058	343	552100	374	563649	344
425565	311	426692	348	440872	328	469293	317	508206	233	515006	105	529065	343	552131	374	563700	344
425572	311	426708	310	440902	328	469385	317	508503	7	515013	105	529072	343	552308	365	563755	344
425602	310	426715	348	441107	295	469392	317	508510	7	515020	105	529089	343	552315	365	563908	344
425619	302	426722	348	441367	322	469507	317	508527	7	515037	102	529096	343	552353	365	564004	344
425626	302	426746	348	441466	322	469514	317	508619	363	515044	101	529102	343	552360	365	564103	344
425633	302	426753	348	441503	322	469521	317	508626	363	515105	70	529201	343	552407	365	564158	344
425657	302	426760	308	443002	52	469538	317	508657	363	515228	103	529300	343	552490	365	564202	344
425664	303	426777	308	444023	322	470190	333	508718	363	515327	103	529409	343	552681	382	564400	344
425671	303	426784	308	445815	315	470206	336	508725	363	515358	103	530108	68	553404	101	564455	344
425688	303	426791	308	445822	315	470213	335	508732	363	515365	103	530207	68	554166	101	564509	299
425695	303	426807	310	445839	315	470220	335	508787	363	515389	103	530306	68	554364	101	564516	299
425701	310	426814	347	445853	313	470237	335	508794	363	515396	103	530405	68	554432	101	564523	299
425763	355	426821	347	445860	313	470244	335	508800	363	515501	71	530504	68	556603	193, 416	564530	299
425770	320	426890	309	445877	314	470251	334	508817	363	516102	59	530603	68	556610	193, 416	564547	299
425787	320	426906	310	445907	398	470268	334	508824	363	516201	59	530702	68	556627	193, 416	564554	299
425800	310	426920	346	446508	315	470275	334	508831	363	516300	59	532003	69	556634	193, 416	564561	307
425817	311	426968	349	446522	315	470282	334	508862	361	516676	58	532102	69	556641	46	564578	307
425824	311	426982	346	446607	315	470305	336	508879	361	516683	58	532201	69	556658	193, 416	564585	307
425831	311	426999	346	446621	315	470312	336	508886	361	516690	58	532300	69	556665	46	564592	307
425855	311	427033	320	446706	315	470527	339	508893	361	516706	58	535103	73	556672	46	565360	393
425862	311	427040	320	446720	315	470619	332	508909	361	516713	58	535202	73	556689	193, 416	565605	307
425879	311	427057	320	448908	314	470909	333	508916	361	516720	58	535271	73	556696	414	565612	307
425886	311	427064	320	449608	314	470930	333	508923	361	516737	58	535288	73	556719	71	565643	307
425909	306	427071	312	449615	313	471005	333	508930	361	516744	58	535295	73	557105	96	565650	307
425916	306	427088	312	450109	316	471050	333	508947	361	516751	393	535301	73	557112	96	566008	24, 358-359
425923	306	427095	312	450208	316	471500	379	508954	361	517109	69	535400	73	557303	96	566015	24, 358-359
425947	306	427118	308	450307	316	471524	379	509005	68	517208	69	535417	73	557402	354	566022	24, 358-359
425954	306	427125	308	450406	316	472507	332	509012	68	517307	69	535424	73	557600	373	566046	24, 358-359
425978	306	427132	308	450505	316	472613	332	509104	68	517406	69	535431	73	557808	82	566053	24, 358-359
425985	306	427149	308	451007	316	475201	332	509203	68	517604	69	535448	73	557815	82	566930	24, 358-359
425992	306	427156	322	451014	316	475904	332	509302	68	518700	60	535455	73	557822	82	567104	59
426043	309	427163	322	451021	316	480106	360	509401	68	521205	59	535509	73	557853	82	567203	59
426050	309	427170	320	451038	316	480205	360	509418	69	521304	59	535516	73	557907	82	567302	59
426067	309	427187	312	451045	316, 397	480403	360	509425	69	521403	59	535523	73	557914	82	567401	59
426074	309	427415	352	451106	316	480502	355	509432	69	521410	391	540107	67	557921	82	567500	59
426081	309	427507	352	451502	316, 397	480519	355	509449	69	521434	391	540305	67	557952	82	567616	60
426098	309	427514	353	451519	316, 397	509456	69	521502	59	540404	67	557969	83	567630	60		
426197	309	427538	352	451526	316, 397	509463	36	509463	69	521601	59	540503	67	557976	83	567654	60
426210	309	428245	354	451533	316, 397	509470	283	509470	68	521809	59	540602	67	557983	83	567814	59
426227	308	428511	322	452103	321	505175	283	509487	68	523018	345	540701	67	558003	82	567821	59
426234	308	428528	322	452202	321	505182	283	510001	68	523216	345	541104	67	558010	82	567838	59
426241	308	429006	312	452325	321	505199	283	510100	68	523315	345	541203	67	558027	82	567845	59
426258	308	429013	312	452400	318	505205	36	510209	68	523520	376	541302	67	558058	82	567852	59
426265	308	429020	312	452424	318	505212	283	510308	68	523629	321	541500	67	558096	83	567906	355
426272	348	429037	312	452714	321	505229	283	510407	68	523827	353	542200	67	559208	55	568101	232
426289	346	429044	312	453001	316	505236	283	511503	68	523834	353	542507	67	559222	55	568200	232
426296	309	429051	312	453100	316	505243	283	511701	68	523902	204, 353	542606	67	559239	55	568309	232
426319	309	429211	312	453209	316	505250	283	511718	69	523957	205, 353	542705	67	560037	270	568408	232
426364	304	429228	312	453308	316	505267	283	511725	69	524008	64	547304	71	560044	270	568507	232
426371	304	429419	233	453407	316	505274	283	511732	69	524039	64	547502	71	561003	349	568804	232
426395	305	429440	83, 233	456514	321	505502	37	511749	69	525005	66, 104	550106	97	561102	349	569009	232
426418	312	429457	83, 233	458198	316, 397	505526	209	511756	69	525142	64	550113	97	561201	349	569016	232
426425	302	429914	355	460245	318	505533	209	512104	100	525418	417	550120	97	561492	307	569108	232
426432	302	430002	295	461167	319	505540	208	512135	100	525425	417	550205					

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina								
570906	37	596951	375	617571	208	629109	9	643914	370	664285	327	691120	271	755822	91	784389	298
572016	92	596968	376	617588	208	629130	8	646205	56	664292	327	691380	275, 329	755839	91	784396	298
572115	92	596975	376	617595	208	629154	8	646304	56	664308	325	691397	275, 329	759233	92	784419	298
572214	92	596982	376	617700	209	629208	9	646601	56	664315	320	693001	70	759240	92	784426	298
572313	92	597200	370	617724	206	629253	8	647509	71	664322	325	693100	70	759257	92	784433	298
572412	92	597316	370	617731	209	629307	9	647516	71	664339	327	693209	70	759264	92	784730	294
572511	92	597323	370	617816	205	629345	8	647554	71	665121	393	693216	70	759301	91	784747	294
572610	92	597507	371	617861	205	629352	9	647561	71	665138	393	693223	70	764015	281	784754	294
572719	92	597958	382	618028	205	629390	9	657607	63, 345	665145	393	693254	70	764022	281	784761	294
580011	74	597965	382	618035	206	629413	9	657621	63, 345	665152	393	693261	70	764039	281	784778	294
580028	74	597972	382	618042	206	629505	9	657669	63, 345	665169	393	695708	390	764077	281	785003	358
580226	74	597989	382	618059	206	629604	9	657676	63, 345	665251	323	695906	383	764084	281	785010	358
580233	75	598016	372	618066	206	629802	9	658000	64	665381	393	696002	382	764091	281	785324	298
580301	75	598047	36	618073	206	630006	57	658604	66, 104	665503	323	696040	382	764138	281	785546	294
582015	80	598214	372	618080	206	630105	57	658703	66, 104	665510	323	696200	393	764206	280	785553	294
582022	80	598313	372	618097	206	630136	57	658802	66, 104	673416	101	700044	413	764213	280	785560	294
586907	90, 381	598412	372	618103	204	630204	57	658901	66, 104	674413	101	700044	413	764220	280	785577	294
588017	88	598719	372	621103	10	630235	57	659007	66, 104	676202	106	700051	412	764237	280	785904	297
588024	88	598818	372	621110	10	630402	54	659014	66, 104	676509	106	700105	413	764244	280	786239	297
588031	89	598955	393	621127	10	630419	54	659106	66, 104	676707	106	707661	242	764251	280	786307	296
588208	90, 381	598962	393	621134	10	630648	83	659205	66, 104	676905	106	707753	242	764268	280	786321	296
588215	90, 381	599013	372	621158	10	630716	173	659304	66, 104	677001	106	707760	242	764404	279	786338	296
588369	89	599112	372	621202	292	630808	57	659403	66, 104	677209	106	707777	243	764411	279	786352	296
588376	89	599198	372	621219	292	630907	302	659458	66, 104	677506	106	707784	242	764428	279	786369	296
588406	381	599211	372	621226	292	630914	303	659465	66, 104	677810	103	707814	244	764435	279	786376	296
588420	89, 381	599327	318	621233	292	630921	303	659472	66, 104	677827	103	707821	243	764442	279	786383	296
588574	381	599334	371	621240	292	630938	303	659502	64	677834	103	707845	242	764459	279	786413	297, 318
589007	89	599372	371	621257	292	631102	318	659601	64	678107	301	707906	244	764466	279	786420	297, 318
589106	88	599402	372	621264	292	631201	318	659700	66, 104	678114	301	707944	244	764473	279	786437	297
589205	88	599419	372	621271	292	631300	318	659809	66, 104	678121	301	707951	244	764480	279	786499	297
592045	383	599426	372	621288	292	632802	58, 267	663462	325	678138	301	707968	244	764497	279	787007	287
592052	383	599433	372	621295	292	632901	58, 267	663479	325	678145	300	707975	244	764503	279	787014	287
592069	383	599440	372	621301	292	635001	72	663486	325	678152	300	707982	244	764510	279	787021	287
593004	377	599457	372	621318	292	635155	72	663608	324	678169	300	707999	243	764527	279	787038	287
593035	377	599464	371	621325	292	635209	72	663615	324	678176	300	709801	211	774830	207	787045	287
593042	377	599471	371	621332	292	635308	72	663622	324	678183	300	709818	210	774847	207	787052	287
593066	377	599488	371	622100	7, 414	635407	72	663639	324	678190	301	709825	210	774854	207	787069	287
593097	376	6xxx	622308	7, 414	635605	72	663646	324	678206	300	709870	210	774861	207	787076	287	
593103	379	607015	304	622407	7, 414	637104	72	663653	324	678213	300	709887	210	774878	207	787083	287
593158	379	607022	304	622605	7, 414	637203	72	663660	325	678220	300	709900	209	774885	207	787090	287
593165	379	607039	304	622704	13, 293	637302	72	663691	325	678237	300	710104	245	774892	207	787113	287
593202	379	607046	304	622711	13, 293	637401	72	663707	325	679012	378	710203	245	777855	207	787120	287
593318	377	607053	12, 305	622728	13, 293	637500	72	663745	325	679029	378	710302	245	781302	39	787144	287
593325	376	607060	12, 305	622735	13, 293	637609	72	663790	324	679036	378	722107	343	781319	39	787151	287
593332	377	617007	49, 209	622742	13, 293	637791	105	663806	324	679043	378	755006	92	781326	39	787175	287
593608	380	617014	49, 209	622759	13, 293	637807	105	663820	324	679050	378	755013	92	781333	39	787182	287
593806	379	617069	208	622766	13, 293	637814	105	663844	325	679067	378	755020	92	781340	39	787267	287
593813	379	617076	208	622810	13, 293	637821	105	663851	325	680018	50	755037	92	781357	39	794050	291
593905	379	617083	208	622827	13, 293	637838	105	663868	325	680025	50	755044	92	781364	39	794067	291
594018	370	617090	208	622834	13, 293	637845	105	663875	325	680032	50	755051	92	781371	39	794074	291
594704	380	617106	208	622841	13, 293	638101	321	663882	325	680049	50	755068	92	781388	39	794081	291
594742	380	617113	204	622858	13, 293	638118	376	663899	325	680056	50	755075	92	781395	39	794098	291
594759	380	617120	204	625002	12	638132	376	663950	325	680063	50	755082	92	781401	39	794319	289
595008	322	617137	204	625057	12	638149	376	664001	326	680070	50	755099	92	781418	39-40	794326	289
595206	323	617144	204	625101	12	638163	376	664018	326	680087	50	755105	92	781432	282	794333	289
595305	323	617151	204	625606	12	638170	376	664025	326	680094	50	755112	92	781449	282	794340	289
595558	373	617168	204	625705	12, 293	638309	72	664032	326	680100	51	755143	92	781456	282	794357	289
595565	373	617175	205	625804	12, 293	638507	72	664049	326	680117	51	755259	93	781913	46	794364	289
595572	373	617182	204	626504	134	638705	72	664056	327	680124	50	755273	93	781920	46	794371	289
595589	373	617199	204	627600	10	638903	72	664063	327	680131	51	755334	93	783009	24, 358	794388	289
596630	377	617205	208	627617	10	639009	72	664070	327	680148	51	755341	93	783016	24, 358	794395	289
596647	377	617304	208	627624	10	639016	72	664087	327	680155	51	755358	93	783023	24, 358	794401	289
596654	377	617403	208	627631	10	639023	72	664094	327	680162	50	755365	93	783153	107, 294, 307	794418	289
596678	377	617410	208	627648	10	640104	56	664100	326	680179	51	755372	93	783160	107, 294, 307	794425	289
596685	376	617427	208	627655	10	640203	56	664117	326	680186	50	755389	93	783177	107, 294, 307	794432	289
596715	377	617434	208	627662	10	640401	56	664124	327	680193	50	755396	93	783227	107, 294, 307	794449	289
596722	377	617458	208	627679	10	640500	56	664131	327	680216	51	755556	91	784006	296	794456	289
596739	375	617465	208	627686	10	640609	56	664148	320	682104	100	755563	91	784013	296	794463	289
596746	371	617472	208	627716	10	640708	56	664155	324	682302	100	755570	91	784020	296	794470	289
596753																	

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
795507	285	801307	17	804148	19, 25	807019	95	810934	367	813690	253	826300	36	837740	5	844267	38
795705	285	801314	17	804155	19, 25	807026	95	810958	367	813829	367	826331	36	837757	5	844274	38
795903	285	801321	17	804162	19, 25	807033	95	810965	368	813836	367	826348	36, 375	837764	5	844281	38
796306	285	801338	17	804179	19, 25	807057	95	810989	368	813850	367	826355	36, 375	837771	5	844298	38
796405	285	801345	17	805107	19, 25	807071	95	810996	368	814154	255	826478	36, 375	837788	5	844304	38
796603	285	801352	17	805114	19, 25	807088	95	811009	254	814178	255	826485	36, 375	837795	5	844311	38
796702	285	801406	17	805121	19, 25	807095	95	811023	254	814185	255	826706	36	837818	5	844328	38
796801	285	801413	17	805138	19, 25	807118	21	811108	257	814376	367	826713	36	837825	5	844335	38
798010	285	801420	17	805145	19, 25	807125	21	811191	368	814390	367	826720	36	837832	5	844359	37
798034	285	801437	17	805152	19, 25	807132	21	811207	255	814406	367	826737	36	837849	5	844366	37
798164	285	801444	17	805534	19, 196	807224	21	811214	255	814420	367	826744	36	837856	5	844403	38
798171	285	801451	17	805541	19, 196	807323	21	811221	366	814437	367	826751	36	838105	5	844410	40
798249	285	801505	17	805558	19, 196	807330	21	811320	236	815151	256	830000	2	838204	5	844427	40
798805	285	801512	17	805572	127	807606	23	811450	250	815786	256	830048	3	838303	5	844434	40
798904	285	801529	17	805589	127	807613	23	811467	250	815793	256	830055	3	838501	5	844441	40
799130	291	801536	17	805596	127	807620	23	811474	250	816486	249	830154	3	838600	5	844458	46
799147	291	801543	17	805619	127	807637	23	811481	250	816493	249	830208	2	838617	5	845028	41
799154	291	801550	17	805626	127	807644	23	811498	250	816509	249	830253	3	839003	13	845035	41
799161	291	801604	18	805633	127	807651	23	811504	250	816516	249	830352	3	839010	9	845042	41
799178	291	801611	18	805640	127	807705	360	811511	250	816592	249	830376	3	839300	5	845059	41
799383	291	801628	18	805657	127	807804	360	811528	250	817032	252	830406	2	839409	5	855119	65, 151
799390	291	801635	18	805664	127	808108	18, 21	811535	250	817094	252	830505	2	839997	7, 132	855201	417
799406	291	801642	18	806104	20	808153	18, 21	811542	250	817100	252	830604	2	841020	44	855218	417
799413	291	801659	18	806111	20	808207	195	811559	250	817148	23	831007	2	841105	44, 375	855508	65
799420	291	801666	17	806128	20	808214	195	811634	257	817155	23	831205	2	841112	44, 375	855607	65
799437	291	801703	18	806135	20	808221	195	811641	253	817162	252	831403	2	841129	44, 375	855652	65
799444	291	801710	18	806142	20	808238	196	811658	253	817179	252	831502	2	841136	44, 375	855669	65
799451	291	801727	18	806159	20	808245	196	811665	253	817223	252	831601	2	841228	44	855676	65
799468	291	801734	18	806197	21	808306	195	811672	253	817247	23	831700	2	841235	44	855683	102
799475	291	801826	18	806203	20	808313	195	811689	253	817254	23	832004	2	842003	44	855690	102
799482	291	801833	18	806210	20	808405	195	811726	249	817261	252	832202	2	842010	44	855706	102
8xxx		801840	17	806227	20	808412	195	811733	249	817278	252	832400	2	842102	40	855713	65, 151
800102	22	801857	17	806234	20	808429	195	811740	249	817285	252	832509	2	842119	43	855720	65
800119	22	801864	17	806241	20	808504	232	811771	249	817346	23	832608	2	842171	33, 43	855737	65
800126	22	801871	17	806258	20	808511	232	811818	251	817353	23	832707	2	842201	40	855744	102
800133	22	801901	196	806296	21	808566	232	811825	255	817445	23	832806	2	842218	43	855751	101
800140	22	801918	196	806302	20	808573	232	811832	255	817452	23	832929	2	842256	43	855768	48
800157	22	801925	196	806319	20	809150	19, 196	811887	251	817810	23	833025	2	842270	33, 43	855775	102
800218	22	801932	196	806326	20	809242	19, 196	812044	256	817827	23	833032	7, 102	842317	43	855782	102
800225	22	801956	196	806333	20	809259	19, 196	812204	247	817834	23	833100	2	842355	43	856000	48
800232	22	801963	196	806340	20	809273	196	812259	247	817841	23	833506	3	842409	40	856017	48
800249	22	801970	185	806357	20	809280	196	812266	246	820209	47	834206	6	842423	42	856024	48
800300	22	801994	196	806395	21	809600	337	812273	246	820308	47	834404	6	842478	33, 43	856031	48
800317	22	802007	93	806401	20	809709	336	812280	246	820407	47	834701	6	842522	42	856048	48
800324	22	802014	93	806418	20	810002	236	812372	246	820605	47	834909	6	842539	42	856055	48
800331	22	802021	95	806425	20	810101	236	812402	257	820612	47	835104	6	842546	42	856062	49
800348	22	802038	95	806432	20	810118	237	812440	250	825518	34	835401	3	842553	43	856079	48
800355	22	802045	95	806449	20	810125	237	812457	250	825525	34	835432	3	842607	40	856086	48
800409	22	802052	95	806456	20	810200	237	812464	250	825532	34	835500	3	842614	43	856109	68
800416	22	802168	18	806494	21	810224	236	812471	250	825549	34	835531	3	842621	42	856116	61
800423	22	802205	18	806524	21	810323	197	812488	250	825556	34	835609	3	842638	42	856123	61
800430	22	802212	18	806531	21	810347	366	812501	249	825563	34	835630	3	842645	42	856147	70
800447	22	802229	18	806548	21	810361	208	812518	249	825570	33-34	836002	4	842652	43	856154	48
800454	22	802236	18	806555	21	810378	369	812525	249	825600	34	836019	4	842669	42	856161	61
800522	23	802243	18	806593	21	810385	369	812532	249	825617	34	836026	4	842676	33, 43	856178	49
800539	23	802328	18	806623	21	810392	369	812549	249	825624	34	836033	4	842706	40	856185	48
800546	23	802335	18	806630	21	810453	369	812556	249	825631	34	836040	4	842713	43	856192	48
800553	23	802342	18	806647	21	810460	369	812563	249	825648	34	836101	4	842720	42	856208	49
800621	23	802427	18	806654	21	810477	369	812716	250	825655	34	836200	4	842737	42	856215	49
800638	23	802434	18	806692	21	810507	363	812723	250	825662	33-34	836309	4	842744	42	856222	49
800645	23	802441	18	806722	21	810514	247	812730	250	826003	35	836408	4	842751	43	856239	49
800652	23	802502	18	806739	21	810569	235	812747	250	826010	35	836507	4	842775	33, 43	856246	49
800720	23	802519	18	806814	21	810576	235	812754	250	826027	35	837108	4	842799	42	856253	49
800737	23	802526	18	806821	21	810583	269	812761	250	826034	35	837207	4	842904	40	856277	45
801109	17	802533	18	806838	21	810606	235	812853	255	826041	35	837306	4	842928	42	856284	46
801116	17	802540	18	806845	21	810613	234	812860	255	826058	35	837405	4	842966	42	856291	49
801123	17	802601	19	806852	21	810651	234	812938	251	826065	33, 35	837603	4	843000	40	856307	46
801130	17	802618	19	806869	21	810668	234	812945	251	826102	35	837641	5	843055	43	856314	46
801147	17	802625	19	806876	21	810705	250	812969	251	826119	35	837658	5	843109	40	856321	52
801154	17	802632	19	806913	21	810712	250	812990	247	826126	35	837665	5	843154	43	856338	52
801208	17	802649	19	806920	21	810729	250	813096	368	826133	35	837672	5	843451	55	856345	52
801215	17	802656	19	806937	21	810736	250										

codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina	codice	pagina
860083	330	862483	26	864135	27	877111	269	878743	362	880302	29	881729	33	933664	145	971048	131, 158
860502	330	862506	25	864142	27	877128	269	878750	362	880319	29	881736	33	933688	387	971055	131, 158
861196	27	862513	25	864159	27	877173	269	878804	362	880326	29	881743	33	934029	123	971062	131
861202	27	862520	25	864166	27	877180	269	878811	362	880357	31-32	881750	33	934159	277	971079	131
861219	27	862537	25	864203	19, 27, 159	877197	269	878828	362	880364	31-32	881804	29	934166	277	971314	131
861226	27	862568	26	864210	19, 27, 159	877203	268	878835	362	880371	31-32	881811	29	935286	277	971321	131
861233	27	862575	26	864227	19, 27, 160	877302	268	878842	362	880388	31-32	881828	29	939949	409	971338	131
861400	27	862582	26	864234	19, 27, 160	877500	268	878859	362	880401	29	881835	29	939956	409	975268	128
861417	27	862612	25	866009	352	877517	268	878903	362	880418	29	881842	29	941072	212	975275	128
861424	27	862629	25	868522	27	877524	268	878910	362	880425	29	881859	29	943380	185	975305	113
861431	27	862636	25	868546	27	877531	268	878927	362	880456	31-32	890233	19, 194	943489	387	975312	113
861509	27	862674	26	868553	27	877548	268	878934	362	880463	31-32	890240	19, 194	944387	145	975329	113
861516	27	862681	26	868577	27	877814	241	878941	362	880470	31-32	890257	19, 194	961117	389	975374	130
861523	27	862704	25	871102	238, 269	877821	241	878958	362	880487	31-32	890349	19, 194	961124	389	975398	128
861530	27	862711	25	871201	365	877852	240	880005	29	880524	29	890356	19, 194	961131	389	975732	117
861608	27	862728	25	871300	238, 269	877869	240	880012	29	880555	31-32	9xxx		961247	145	975749	117
861615	27	862735	25	871324	238, 269	877876	240	880029	29	880562	31-32	901915	117	970294	117	975756	117
861622	27	862766	26	871331	269	877883	239	880036	30, 32	880609	29, 31	901922	117	970362	130	975770	37
861639	27	862773	26	871348	269	877906	238	880050	30, 32	880616	29, 31	918500	111	970386	131	975800	117
861707	27	862780	26	871546	31	877913	239	880067	30, 32	880623	29, 31	919200	135	970393	131	976180	113
861714	27	862827	25	871706	351	877920	239	880074	30, 32	880630	29, 31	919217	135	970607	131	976722	127
861721	27	862902	25	871713	351	878101	362	880104	29	880647	29, 31	921500	174	970614	131	976739	272
861738	27	862919	26	871805	351	878118	362	880111	29	880654	29, 31	926574	330	970621	131	976746	273
861820	27	862926	25	871812	351	878125	362	880128	29	880661	31	930618	145	970638	130	976753	272
861837	27	862933	25	871829	361	878132	362	880159	30, 32	880678	31	930632	145	970652	131	976760	272
862209	25	862940	25	876602	364	878149	362	880166	30, 32	880685	31	930656	145	970669	131	976777	272
862216	25	862957	25	876619	364	878408	362	880173	30, 32	880692	31	931257	112	970676	131	976784	254, 273
862223	25	862964	26	877005	268	878507	362	880203	29	880869	31, 33	932001	408	970683	131	976791	253, 273
862285	26	862971	26	877012	268	878552	362	880210	29	880906	203	932018	408	970690	131	980101	353
862407	25	862988	26	877029	268	878606	362	880227	29	880913	203	932902	54	970720	127		
862414	25	862995	26	877036	268	878705	362	880258	31-32	880920	203	932919	54	971000	131, 158		
862421	25	864098	27	877043	268	878712	362	880265	31-32	880968	203	932926	54	971017	131, 158		
862438	25	864104	27	877050	268	878729	362	880272	31-32	881705	33	932933	54	971024	131, 158		
862476	26	864128	27	877104	268	878736	362	880289	31-32	881712	33	933367	112	971031	131, 158		



HENDI

Tools for Chefs



CAPOCUOCO & GASTRONOMO
MARTIN KILGA | #CHEFSFORHENDI

www.hendi.it