



HENDI

Tools for Chefs

OLLAS, SARTENES
Y RECIPIENTES GN



TABLAS,
CUCHILLOS,
HERRAMIENTAS



CONFITERÍA,
PANADERÍA,
CAFETERÍA



DISPOSITIVOS
DINÁMICOS



ENVASADO
AL VACÍO



PROCESA-
MIENTO
TÉRMICO



HORNOS DE
VAPOR DE
CONVECCIÓN



PIZZA, PASTA
Y KEBAB



ENFRIAMIENTO



PRESENTACIÓN
EN MESA



PRESENTACIÓN
DE BUFFET



BAR
Y COCTELERÍA



MÁQUINAS
DE CAFÉ
HERVIDORES



THERMOBOX,
ESTANTERÍAS
Y CARROS



LAVAVAJILLAS
E HIGIENE



MUEBLES
DE ACERO
INOXIDABLE



BARBACOAS



Catálogo 2025/26

Patrocinador



EUROTOQUES



HENDI

Tools for Chefs

Equipo profesional
de servicio de alimentos

CATÁLOGO **2025/2026**

Octubre 2025



Herramientas para chefs.

Calidad garantizada.

La elección de los profesionales.

Gracias a una experiencia de casi 90 años, hemos conseguido forjar nuestra reputación ofreciendo equipamiento profesional para la industria HoReCa y de equipamiento alimentario, cumpliendo siempre con los estándares más exigentes.

Nuestro enfoque siempre ha estado en la calidad, la innovación y la fiabilidad – son la base del éxito en la cocina.

En este catálogo encontrarás más de 3.000 productos, desde los clásicos superventas hasta las últimas novedades.

Cada uno de ellos ha sido desarrollado con un propósito, basándose en conocimientos del sector y una pasión por el diseño práctico.

Estamos orgullosos de que nuestro equipamiento sea de confianza en cocinas profesionales de todo el mundo, y de que los chefs confíen en nuestros productos cada día para hacer crecer su negocio.





Tools for Chefs



Ver el vídeo

■ HENDI HORECA SL

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, España
T: +34 967 48 62 15

espana@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Países Bajos

Innovatielaan 6, 6745 XW De Klomp
Países Bajos
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@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

■ HENDI Rumania

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Rumania
T: +40 738 726 775
F: +40 799 993 890
contact.ro@hendi.eu

■ HENDI Grecia

5 Metsovou Str., 18346 Moschato,
Athens, Grecia
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
info@pks-hendi.com

■ HENDI Italia

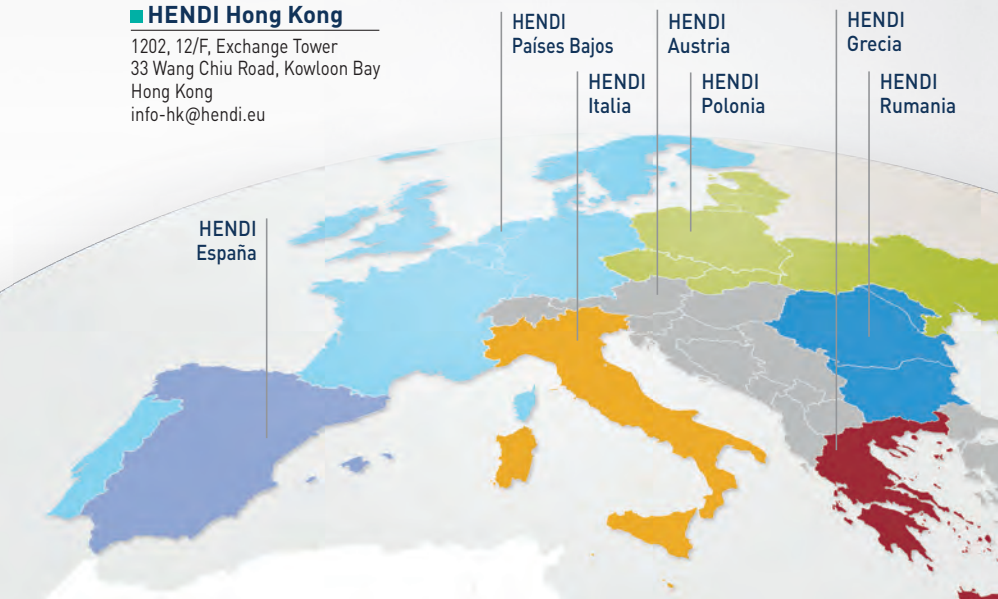
Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ), Italia
T: 800 727 438
office.italy@hendi.eu

■ HENDI Polonia

Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polonia
T: +48 61 658 70 41
export@hendi.pl

■ HENDI Hong Kong

1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu



Cañitas Maite

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, dos jóvenes talentos de la gastronomía han revolucionado el panorama culinario. Su talento ha sido reconocido con prestigiosos premios como Cocinero Revelación, Mejor Croqueta y Mejor Escabeche en Madrid Fusión 2021. Además, han conseguido una Estrella Michelin y una Estrella Verde en OBA, y otra Estrella Michelin en Cebo, consolidándose como referentes de la alta cocina contemporánea.

Javier, heredero de una tradición hostelera, y Juan, ligado a la ganadería familiar, fusionan sus raíces para destacar el producto en cada plato. Su propuesta abarca desde tapas de autor, arroces icónicos en Cañitas Maite, y alta cocina en OBA, hasta pizzas de masa madre y hamburguesas

en La Taberñita, reflejando la riqueza culinaria del entorno.

Ambos han logrado reinterpretar los sabores tradicionales de su tierra, llevando el entorno de Casas Ibáñez al escenario nacional e internacional. Su capacidad para crear experiencias únicas, desde platos vanguardistas hasta reinterpretaciones de recetas clásicas, los ha consolidado como referentes de la nueva cocina española.

Su compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el producto local se refleja en cada una de sus propuestas.

Su éxito no es solo fruto del talento, sino también de su profundo respeto por la tradición y su habilidad para innovar sin perder la esencia.





EURO-TOQUES, además de ser una de las organizaciones más prestigiosas en el ámbito culinario, se ha consolidado como un foro para la defensa de la cocina de calidad, la tradición gastronómica y el uso responsable de los productos locales. Desde su fundación en 1986, la asociación ha trabajado para unir a chefs comprometidos con el respeto a la cultura gastronómica y el entorno, promoviendo valores como la sostenibilidad, la ética profesional y la innovación. En España, bajo la presidencia de Maca de Castro, la asociación no solo reúne a casi 850 cocineros

de renombre, sino que también fomenta la colaboración entre sus miembros a través de delegados autonómicos y provinciales. EURO-TOQUES organiza actividades como asambleas, congresos y eventos que fortalecen el intercambio de conocimientos, el desarrollo del sector gastronómico y la transmisión de estos valores a las nuevas generaciones de cocineros. Con su alcance internacional y un sólido enfoque local, la organización juega un papel crucial en el panorama gastronómico global.



Trabajamos junto con el diseñador holandés **Robert Bronwasser**

Gracias a esto, nuestro equipamiento innovador, original y altamente funcional cuenta con un diseño verdaderamente único.

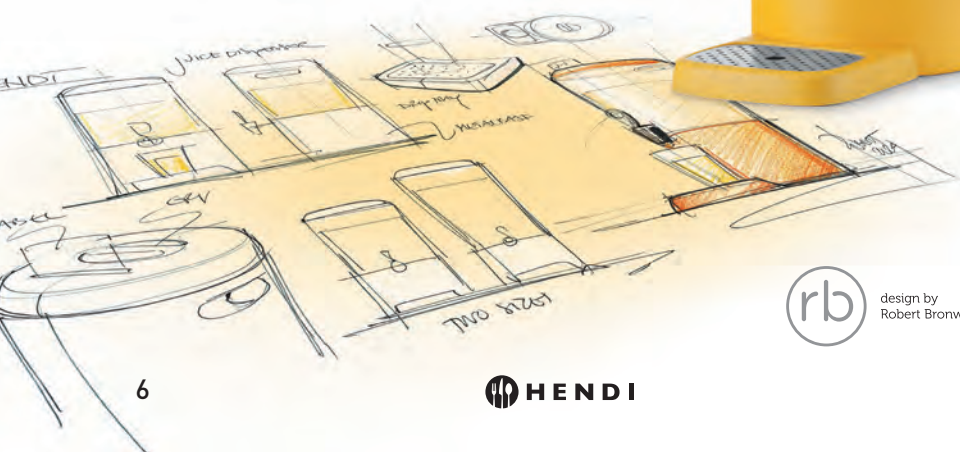
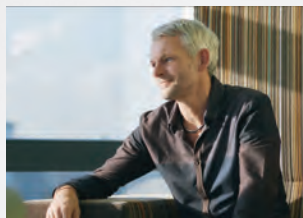
Nuestra colección de productos HENDI diseñados por Rober Bronwasser está en constante crecimiento.

Le presentamos la línea **HENDI UNIQ** ampliada, creada por Robert Bronwasser, que combina innovación funcional con un diseño contemporáneo para elevar la experiencia del catering moderno.

Tras recibir el **Red Dot Award 2024** por su colección de chafing dishes y soup kettles, la línea UNIQ se ha ampliado con exprimidores, vitrinas roll-top y otros productos, proporcionando una solución integral y coherente para buffets y servicios de catering.

Diseñada para mejorar la presentación y el rendimiento, la colección combina eficiencia energética, materiales sostenibles y una estética elegante y unificada que refleja la evolución del sector HoReCa.

Con HENDI UNIQ, el buffet tradicional se transforma en un concepto moderno – Buffet reinventado.



design by
Robert Bronwasser

Descubra las líneas de productos de HENDI: Profi, Kitchen y Budget Line

Cada uno de ellos tiene un propósito diferente: se perfila de acuerdo con las expectativas específicas de los chefs, los empleados de catering o los entusiastas de la cocina.



PROFI LINE

Un socio para los profesionales – Chefs; Ideal para cocinas profesionales e instalaciones de catering. El diseño robusto y bien pensado, fabricado con materiales y componentes de primera calidad, tiene en cuenta el uso diario intensivo. La garantía de una larga vida útil y la facilidad de mantenimiento se traducen en menores costes y eficiencia energética.

KITCHEN LINE

Un sólido asistente en cocinas profesionales y espacios de catering comercial. Una línea fabricada con materiales estandarizados: alta calidad a un precio razonable. Diseñado para un uso regular y equilibrado, garantiza resultados de catering fiables con un enfoque en la eficiencia energética.

BUDGET LINE

Un ayudante eficiente en cocinas domésticas y cocinas profesionales más pequeñas. El uso de materiales económicos, ideales para un uso menos intensivo. Una forma bien pensada, que facilita un uso sencillo y sin complicaciones.



Siempre al día!

Nuestro catálogo también está disponible online con útiles funciones como:

- + buscador potente
- + navegación sencilla
- + comparte rápidamente.

Pero lo más importante, **precios actualizados**.

Escanea el código QR y marca la página



Escanea
y explora



BIENVENIDOS AL CATÁLOGO DIGITAL DE HENDI

FÁCIL DE USAR / FUNCIONAL / ECOLÓGICO

+ NAVEGACIÓN SENCILLA



+ HAZ CLICK EN EL ÍNDICE PARA IR AL APARTADO



+ FUNCIÓN DE BÚSQUEDA SENCILLA Y POTENTE



+ MÁS INFORMACIÓN SOBRE
EL PRODUCTO / IMÁGENES / VÍDEOS



+ CREA TU PROPIO CATÁLOGO



+ COMPARTIR
CON UN CLICK

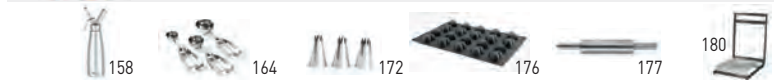




OLLAS, SARTENES
Y RECIPIENTES GN



TABLAS,
CUCHILLOS,
HERRAMIENTAS



CONFITERÍA,
PANADERÍA,
CAFETERÍA



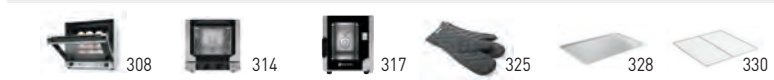
DISPOSITIVOS
DINÁMICOS



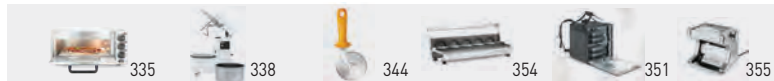
ENVASADO
AL VACÍO



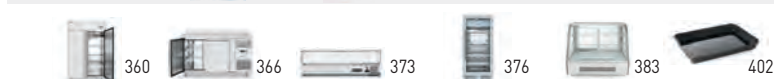
PROCESA-
MIENTO
TÉRMICO



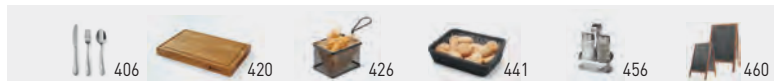
HORNOS DE
VAPOR DE
CONVECCIÓN



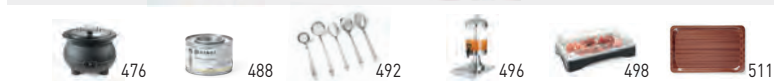
PIZZA, PASTA
Y KEBAB



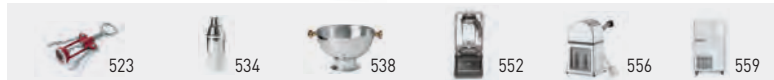
ENFRIAMIENTO



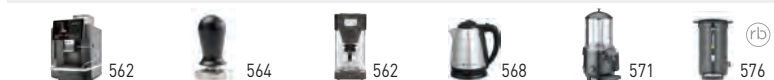
PRESENTACIÓN
EN MESA



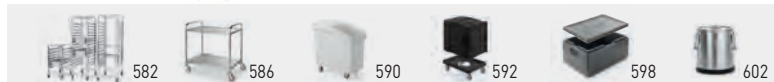
PRESENTACIÓN
DE BUFFET



BAR
Y COCTELERÍA



MÁQUINAS
DE CAFÉ
HERVIDORES



THERMOBOX,
ESTANERÍAS
Y CARROS



LAVAVAJILLAS
E HIGIENE



MUEBLES
DE ACERO
INOXIDABLE



BARBACOAS



Selección de novedades para el 2025/2026

Cacerola con revestimiento antiadherente
página 39



Woks y sartenes
de acero al carbono
página 44



Martillo para
ablandar carne XL
página 114



Cortador de piña
página 93



Báscula mecánica
de cocina
página 141



Raspador de pescado
página 111



Báscula de cocina plegable
página 140



Soporte para recipientes Gastronorm
página 75



Sifón térmico
página 162



NEW



Gofrera giratoria
para gofres
Bubble Waffle
página 184



Cuchara para falafel
página 205



Mezclador planetario
Blackbolt PRO
página 224



Juego de etiquetas de seguridad
alimentaria reutilizables
con dispensador
página 74



Termómetro analógico
página 146



Lámpara de
calor regulable
cónica
página 246



Calentador de
patatas fritas
página 271



Envasadora al vacío de tiras
página 232

Selección de novedades para el 2025/2026



Exhibidor abierto con múltiples estantes, 75 L
página 261



Cocedor Sous Vide 50
página 286



Cocedor de pasta
página 357



Placa de inducción 3500 D XL
página 254



Calentador de salchichas y panecillos para perros calientes
página 296



Horno CombiTurbo de alta velocidad™
página 306



Tijera para pizza de alta resistencia
página 345



Parrilla con rodillos para salchichas con cubierta para el ahorro de energía
página 297

arktic 



Armarios frigoríficos y congeladores
Kitchen Line de 580 l y 1300 l
página 363

NEW
arktic 



Vitrina para sushi
página 382

arktic 



 Bufé caliente
página 381

 Ensalada tipo bufé
página 381

arktic 



Enfriador de vino Cellar
de sobremesa con 2 zonas
independientes página 397



Armario de maduración
en seco página 374



Enfriadores de vino
de zona doble página 398



Papel a prueba de grasa
página 428



Cubo de basura
de mesa con tapa
giratoria página 448



Selección de novedades para el 2025/2026

UNIQ

Buffet reinvented

página 468



Calentador de alimentos
página 479

BARUP



Bol para
champán
página 538

UNIQ

Buffet reinvented



Dispensadores
de zumo UNIQ
página 472

BARUP



Mortero
página 533

Máquinas
de granizado
Kitchen Line
página 545



NEW



Cafetera automática
página 562



Carro para sillas
página 517



Contenedor termoaislado con función de calefacción para catering página 593



Carro de servicio de polipropileno de 3 estantes página 588



Fiesta XL
página 663



Grifo para aclarado
página 617



Campana extractora de montaje en pared - atornillada página 652



ÍNDICE A-Z

A

Abatidor de temperatura 3x GN 2/3	379
Abatidores de temperatura	378
Ablandador de carne eléctrico	204
Ablandador de carne Profi Line	115
Ablandadores de carne	114
Abrebotellas	522
Abrebotellas con contenedor para tapo- nes	522
Abrebotellas de pared	522
Abrelatas	112
Abrelatas de seguridad	112
Abridor de latas	112
Abridor profesional	523
Accesorio de varillas para batidoras de brazo	220
Accesorio mezclador para batidoras de brazo 222140	221
Accesorio para bobinas de bolsas para la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line ref. 975374	235
Adaptador de enfriamiento GN 1/1	598
Adaptador para rejillas de soporte de recipientes	33, 242
Afilador de cuchillos	102
Agitadores para batidoras - Diseño de Bronwasser	169
Ahumador eléctrico	155
Ahumador portátil	153
Alfombrilla antiadherente para arrocera	288
Alfombrilla antideslizante	82
Alfombrilla de especias para deshidratador de alimentos	267
Alfombrilla para bar	547
Alfombrilla para drenaje - 5 piezas	547
Ampliación para cestas de lavavajillas	622
Arcón congelador	380
Armario de maduración en seco	376
Armario de maduración en seco bajo mostrador	377
Armario de maduración y secado para carnes	376
Armario de pared para mesa de trabajo con puertas correderas - soldado	646
Armario de paso con partición y puertas correderas, atornillado	651
Armario de paso con puertas corredizas, atornillado	651
Armarios colgantes - soldados, con puertas correderas Profi Line	646
Armarios de maduración para carnes	376
Armarios de paso con puertas correderas	651
Armarios frigoríficos-congeladores Profi Line 420+420 l	362

Armarios frigoríficos y congeladores Kitchen Line de 580 l y 1300 l	363
Aro para emplatar y empujador cuadrado	174
Aro para fogón a gas	244
Arrocera 4,2 L	289
Arrocera de 10 l	289
Asador con rodillos para salchichas - 2 zonas	297
Asador con rodillos para salchichas XL - 2 zonas	297
Azucarera	447

B

Bake- & Grill-Master	661
Bake-Master Maxi	661
Bake-Master Mini	661
Banco	514
Bandeja antiadherente para horno de alta velocidad	328
Bandeja con niveles	502
Bandeja CONVECTOMAT	329
Bandeja CONVECTOMAT CLASSIC 600x400	326
Bandeja CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1	326
Bandeja CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3	326
Bandeja de calentamiento	255
Bandeja de escurrimiento perforado para recipientes GN	59, 61
Bandeja de exhibición de refrigeración	507
Bandeja de goteo	64
Bandeja de goteo de plástico para deshidratadores de alimentos	266
Bandeja de goteo para deshidratador de alimentos	267
Bandeja de hierro fundido con base de madera y agarre	49
Bandeja de horno con revestimiento antiadherente CONVECTOMAT ROAST	327
Bandeja de parrilla, acanalada CONVECTOMAT GRILLPLATE	327
Bandeja de poliéster para restaurantes de autoservicio	509
Bandeja de preparación	75
Bandeja de presentación	262, 402-403
Bandeja de presentación de aluminio	402
Bandeja de presentación de dulces	262
Bandeja de presentación dorada	262
Bandeja de servicio	507
Bandeja de servicio antideslizante, oval	508
Bandeja de servicio con diseño de madera	511
Bandeja de servicio de melamina con diseño de madera	511
Bandeja de servicio GN 1/1	506

Bandeja de servicio oval XL	508
Bandeja de servicio rectangular	508-509
Bandeja de servicio redonda	508-509
Bandeja de servicio redonda con borde alto	509
Bandeja esmaltada	663
Bandeja expositora para repostería	402
Bandeja Gastronorm 2/1 Profi Line	330
Bandeja Gastronorm Profi Line	330
Bandeja GN 1/1	503
Bandeja GN 1/1 (con 4 bordes)	328
Bandeja mini esmaltada	433
Bandeja para aperitivos	432
Bandeja para asar	37
Bandeja para banquetes GN 1/1, con borde decorativo	507
Bandeja para banquetes GN 1/1 con borde liso	506
Bandeja para bebidas	506
Bandeja para café (oval)	506
Bandeja para carne	402-403
Bandeja para comida rápida	510
Bandeja para comida rápida de polipropileno GN 1/1	510
Bandeja para comida rápida de polipropileno, ovalada	510
Bandeja para dulces - negra	402
Bandeja para hornear cerrada	328
Bandeja para hornear con revestimiento antiadherente CONVECTOMAT BAKE	327
Bandeja para hornear esmaltada para Bake & Grill-Master Mini	669
Bandeja para horno de alta velocidad, antiadherente y reforzada	328
Bandeja para huevos, con recubrimiento antiadherente CONVECTOMAT EGGPLATE	327
Bandeja para pan francés	328
Bandeja para recibos - 3 piezas	452
Bandeja para servir GN 1/1	506
Bandeja para servir, rectangular, antideslizante, laminada	511
Bandeja perforada (con 3 bordes)	328
Bandeja rectangular para pizza	349
Bandeja rectangular para servir	506
Bandeja redonda con cubierta	500
Bandejas CONVECTOMAT CLASSIC	326
Bandejas de presentación de acero inoxidable	403
Bandejas expositoras de melamina	402
Bandejas Gastronorm de borde fino	503
Bandejas para comida rápida (grande)	510
Bandejas para comida rápida (mediana)	510
Bandejas para comida rápida (pequeña)	510
Bandejas para cubiertos	505

Bandejas y rejillas para parrilla	
CONVECTOMAT	327
Baño María HENDI Ranger	264
Baño María Ranger	264
Baño María Ranger - con grifo	
de vaciado	264
Barbacoa de carbón Patio	670
Barbacoa de carbón Resto	670
Barbacoa de gas Atlanta	666
Barbacoa de gas Europa	666
Barbacoa de gas Roast-Master Pro	660
Barbacoa de gas Tampa	667
Barbacoa green fire	656
Barbacoa roast-master pro negra	660
Barbacoa de carbón	670
Barbacoa de gas grill-master pro	660
Barra de adaptación para	
recipiente GN	265
Barra de adaptación para	
recipiente GN	59, 61
Báscula de cocina 15 kg	141
Báscula de cocina de 10 kg	141
Báscula de cocina de 3 kg	140
Báscula de cocina de 5 kg	140
Báscula de cocina plegable	140
Báscula digital de hasta 200 kg	140
Báscula mecánica de cocina	141
Básculas	140
Base para ollas	649
Batidora de brazo HENDI BLEND	217
Batidora de brazo Kitchen Line 160	
(con velocidad ajustable)	221
Batidora de mano 250 (con velocidad	
ajustable)	216
Batidora de mano Profi Line 400	
(con velocidad ajustable)	216
Batidora- Design by Bronwasser	168
Batidora de varillas con cable	
en espiral	218
Batidora de varillas sin cables	
Smart Pressure	219
Batidora para bar	553
Batidora para bar con cubierta aislante	552
Batidora para bar digital	553
Batidora para bar digital con cubierta	
antirruido	552
Batidoras de brazo Profi Line	215
Batidoras de varillas Kitchen Line	220
Batidora sin BPA - Design by	
Bronwasser	168
Batidoras para bar	222, 552
Batidor de espiral	132
Batidor de varillas	132-133
Batidor de varillas para Profi Line 300,	
400 y 500	215
Batidor de varillas tipo balón	132
Batidor en espiral	132
Batidores	132

Batidor francés	132
Batidor francés con mango de PP	132
Bidón de combustible para	
chafing dish	490
Bloque de polietileno para carnicero	113
Bolas de cocinado al vacío:	
500 unidades	285, 287
Bol para champán	538
Bol para mezclar con base de silicona	134
Bol para sopa	434
Bolsa de bármán	535
Bolsa de lavandería para el carrito	
de lavandería	632
Bolsa de reparto para pizza	350
Bolsa de reparto para pizzas de 45 cm	
Kitchen Line	350
Bolsas de cocción al vacío	237
Bolsas de envasado al vacío -	
100 piezas	237
Bolsas de envasado al vacío	
en relieve	237, 283
Bolsas de vacío con relieve	237
Bombilla de calentamiento	
por infrarrojos	247
Boquillas para glaseado (dentadas)	171-172
Boquillas para glaseado (lisas)	171-172
Boquillas para glaseado (variadas)	171
Botella de combustible para	
chafing dish	490
Botella dispensadora antigoteo	150
Botella para almacenar y verter	526
Botella para calentador de salsa	189
Botes dispensadores	150
Brazo mezclador para batidora	
de mano	220
Brocha plana de silicona para mantequilla	
y grasa	178
Brocha plana para mantequilla y grasa	178
C	
Cabezal de cepillo metálico	672
Cable de termostato para sartén	
eléctrica	295
Cacerola baja - sin tapa	35
Cacerola con revestimiento	
antiadherente	39
Cacerola de hierro fundido	49
Cacerola esmaltada	51
Cafetera	566
Cafetera automática	562
Cafetera de filtro	566-567
Cafeteras	566
Caja de compactación en marco	
de madera	565
Caja de compactación GN	565
Caja de compactación rectangular	565
Caja de compactación redonda	564
Caja de ingredientes	528

Caja de ingredientes de cócteles -	
3 compartimentos	528
Caja de ingredientes de cócteles -	
5 recipientes	528
Caja de té	569
Caja isotérmica 9 x 600 x 400 mm	595
Caja isotérmica para catering	596-597
Caja para cubiertos	453
Caja para masa de pizza 600x400	337
Caja para masa de pizza GN1/1	337
Caja para secado de pasta fresca	337, 356
Caja para vajilla	623
Cajas de ingredientes	528
Cajita de mesa	453
Calentador de alimentos	479
Calentador de alimentos	
HENDI UNIQ	466-467
Calentador de inducción de 800 W	257
Calentador de nachos	193
Calentador de patatas fritas	271
Calentador de platos doble	258
Calentador de platos individual	258
Calentador de salchichas	296
Calentador de salchichas (10 litros)	296
Calentador de salchichas y pancillos	
para perritos calientes	296
Calentadores de salsa	189
Calentador para chafing dish	483
Calentador para sopa	480
Calentador para sopa con acabado	
de espejo	486
Calientaplatos con 2 soportes	
para velas	483
Calientaplatos con 3 soportes	
para velas	483
Cámara para pizzas	370, 372
Cámaras frigoríficas y congeladoras	
Profi Line I serie 700	366
Campana de cristal	153
Campana de malla para alimentos	501
Campana de recepción	449
Campana de vidrio con ventilación	153
Campana extractora de montaje	
en pared - atornillada	652
Campana extractora montada sobre	
la pared, en ángulo	652
Cargadores de soda - 10 piezas	527
Cargadores para sifón de nata	163, 527
Carrito de servicio con 5 estantes	587
Carrito para bandejas de lavavajillas	621
Carrito para bandejas de lavavajillas	
con mango	621
Carrito para contenedores	
isotérmicos	589, 592-593
Carrito para ingredientes	590
Carrito para mesas	516
Carrito portaplatos	591

Carro bandejero de 15 niveles (600x400).....	582	Cepillo metálico con forma de Y.....	672	Chafing dish GN 2/3 con acabado satinado.....	485
Carro bandejero de almacenamiento compacto - 15 x GN 1/1.....	585	Cepillo para vasos estándar.....	547	Chafing dish: juego de 4.....	482
Carro bandejero GN 1/1 de 15 niveles.....	582	Cepillo para vasos largo.....	547	Chafing dish Profi Line.....	486
Carro bandejero GN 1/1 de 7 niveles.....	582	Cepillo redondo para vasos.....	547	Chafing dish (redondo).....	480
Carro bandejero rodante doble- 12 x GN 1/1.....	583	Cepillos para pulidora de vidrio: 2 piezas.....	625	Chafing dish redondo con acabado satinado.....	485
Carro bandejero rodante doble- 30 x GN 1/1.....	585	Cesta con tapa abatible.....	438	Chuchilla para picadora de carne.....	201
Carro de lavandería.....	632	Cesta de alambre decorativa ovalada.....	442	Cinta elástica de goma para soporte de bolsa de basura.....	635
Carro de limpieza 15 x 600 x 400 mm.....	583	Cesta de freír.....	269	Cinta teflon de sellado.....	233
Carro de limpieza de 15 bandejas.....	583	Cesta de lavavajillas para bandejas.....	623	Clips para tapa de recipientes de almace- namiento con certificación HACCP.....	67
Carro de servicio.....	586	Cesta de lavavajillas para cubiertos.....	622	Cocedor de pasta.....	357
Carro de servicio 3 estantes - soldado.....	587	Cesta de lavavajillas para platos.....	622	Cocedor de pasta y empanadillas, 10 l + 2 cestas + tapa (conjunto).....	356
Carro de servicio de negro mate.....	586	Cesta de lavavajillas para vasos.....	622-623	Cocina a gas: 5 quemadores con horno eléctrico.....	242
Carro de servicio de polipropileno de 3 estantes.....	588	Cesta de pan redonda.....	439	Cocina a gas - 5 quemadores, marco abierto.....	242
Carro de servicio de polipropileno de 3 estantes con panel lateral, grande.....	588	Cesta de patatas fritas para el horno, ondulada CONVECTOMAT FRY.....	327	Cocina a gas de 4 quemadores con horno de convección GN 1/1.....	240
Carro de servicio de polipropileno de 3 estantes, grande.....	588	Cesta de repostería.....	441	Cocina a gas de 6 quemadores Kitchen Line con horno de convección GN 1/1.....	241
Carro de servicio de polipropileno de 3 estantes, pequeño.....	588	Cesta de repostería con bolsa.....	436	Cocina al vacío Mastervide.....	285
Carro de servicio con 4 estantes.....	587	Cesta de repostería de tamaño GN.....	437	Cocina de inducción con 4 fuegos.....	243
Carro móvil para cestas de lavavajillas - 7 x 500x500 mm.....	621	Cesta de repostería en ángulo.....	441	Cocina de inducción con 6 fuegos.....	243
Carro para cubo de basura redondo.....	634	Cesta de repostería ovalada.....	441	Cocina de Inducción de alta potencia.....	245
Carro para racks universales de 500x500 mm.....	621	Cesta para baguettes.....	438	Coctelera.....	534
Carro para salsas.....	517	Cesta para cocer pasta.....	37	Coctelera Boston.....	535
Carro para sopa.....	492-493	Cesta para cubiertos.....	436, 623	Coctelera Boston negra.....	535
Carro para platos.....	605	Cesta para fritos mini.....	426	Coctelera Boston Tin-on-Tin.....	534
Cartucho de gas GLP.....	186	Cesta para fritos mini apilable.....	426	Coctelera Boston Cobble de 3 partes.....	534
Cartucho de recarga de gas.....	187	Cesta para fritos mini apilable negra.....	427	Coctelera cónica.....	535
Cazo.....	131	Cesta para pan.....	438	Colador.....	138-139
Cazo mini con pico.....	433	Cesta para pan de pita oval.....	440	Colador cónico.....	137
Cazo para salsa.....	494	Cesta para pan GN 1/1.....	438	Colador cónico con malla metálica, reforzado.....	137
Cazo para sopa.....	492-493	Cesta para pan oval.....	440	Colador cónico, malla metálica.....	137
Cazo (sin tapa).....	33, 35	Cesta para pan rectangular.....	440	Colador cónico, malla metálica en la mitad.....	137
Cazuela de hierro fundido esmaltado.....	38	Cesta para pan redonda.....	440	Colador de bar.....	532
Cazuela para cocción al baño María.....	37, 178	Cesta para presentar pan.....	437	Colador de bar cónico.....	532
Cazuela para mejillones - con tapa.....	50	Cestas.....	438, 440	Colador de bar cónico recubierto de PVD.....	532
Cazuela para sopas y salsas - con tapa.....	50, 431	Cestas con laterales tejidos.....	436	Colador de bar con recubierto de PVD.....	532
Cenicero.....	462	Cestas de pan.....	439	Colador de sopa.....	138
Cenicero con bandeja inferior.....	462	Cestas de papel.....	439	Colador de té y hierbas.....	447
Cenicero con borde ignífugo.....	462	Cestas para servir comida rápida.....	439	Colador de verduras.....	135
Cenicero con botón pulsador.....	462	Cestas y cajas para lavavajillas Profi Line.....	622	Colador Hawthorne.....	530
Cenicero con embudo.....	463	Cesta universal para lavavajillas.....	622	Colador: juego de 3 unidades.....	532
Cenicero con tapa.....	462	Chafing dish con tapa abatible (redondo).....	487	Colador julep.....	530
Cenicero de pared.....	463, 637	Chafing dish eléctrico Pollina.....	478	Colador (malla doble).....	138
Cenicero de pie.....	463, 637	Chafing dish eléctrico Tellano.....	478	Colador (malla fina).....	138
Centrifugadora de ensalada.....	119	Chafing dish eléctrico Tesino.....	479	Colador para fregadero.....	619
Cepillo de limpieza de cabezales.....	564	Chafing dishes Profi Line.....	484	Colador reforzado.....	138
Cepillo de limpieza de horno para pizzas.....	343	Chafing dish Gastronorm 1/1.....	480-481	Colador triangular para cócteles.....	530
Cepillo metálico.....	672	Chafing dish Gastronorm 1/2.....	480	Combustible líquido con mecha.....	489
Cepillo metálico - 2 piezas.....	672	Chafing dish Gastronorm 1/1 con tapa abatible.....	487		
		Chafing dish GN 1/1 con acabado de espejo.....	486		
		Chafing dish GN 1/1 con acabado satinado.....	485		
		Chafing dish GN 1/2 con acabado satinado.....	485		

Combustible para chafing dish.....	488	Contenedor para carro de servicio.....	588	Cubo de basura de mesa con tapa giratoria.....	448
Combustible para quemadores de fondue - 3 piezas.....	490	Contenedor portátil isotérmico con grifo Profi Line.....	603	Cubo de basura redondo.....	634
Compactador de café.....	564	Contenedor portátil isotérmico Profi Line.....	603	Cubo de combustible para chafing dish.....	490
Compactador de café con muelle.....	564	Contenedor termoaislado con función de calefacción para catering.....	593	Cubo Kitchen Line.....	119
Comprimidos de sal para descalcificar el agua.....	627	Cortador de huevos - ovalado.....	111	Cubo mini.....	432
Congelador Budget Line en una carcasa de acero inoxidable.....	364	Cortador de huevos - rectangular.....	111	Cubo para bebidas.....	434, 539
Congelador Budget Line en una carcasa de acero pintado de blanco.....	365	Cortador de masa.....	173, 349	Cubo para cerveza.....	555
Congelador expositor de 90 litros.....	396	Cortador de masa con cuchilla dentada.....	100	Cubo para fregona.....	632
Conjunto: Baño maría HENDI Ranger + 2 contenedores de 4L con tapa.....	265	Cortador de masa de 5 ruedas.....	182	Cubo para hielo.....	540
Conjunto: Baño María HENDI RANGER + 3 x GN 1/3 con tapa.....	265	Cortador de masa de 7 ruedas.....	182	Cubo para vino y champán.....	539
Conjunto: Batidora de varillas 350 con velocidad variable + batidor + soporte para la pared.....	223	Cortador de masa de tarta.....	181	Cubos con asas.....	434
Conjunto: Cocina de inducción 3500W + cacerola + sartén.....	254	Cortador de patatas fritas.....	110	Cubos galvanizados.....	434
Conjunto de 4 bandejas para huevos para HENDI OVOBOX 120.....	71	Cortador de piña.....	93	Cuchara.....	120, 190
Conjunto de 4 patas.....	361	Cortador de pizza.....	101, 340	Cuchara antigoteo.....	131
Conjunto de 6 tablas de cortar HACCP con estante.....	80	Cortador de queso.....	101	Cuchara con ranuras.....	492
Conjunto de mangueras para fogones a gas.....	245	Cortador de queso para queso blando.....	101	Cuchara de cocina de PBT.....	129
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente.....	498	Cortador de salchichas.....	202	Cuchara de helado Stöckel.....	166
Conjunto para barman en tubo.....	537	Cortador de salchichas (eléctrico).....	202	Cuchara de madera: juego de 3, varios tamaños.....	129
Conjunto Ranger: Baño María con grifo de drenaje + 3x GN 1/3 con tapa.....	265	Cortador de salchichas (manual).....	202	Cuchara de pizza.....	342
Conservador de vino al vacío.....	546	Cortador de verduras de uso intensivo.....	199	Cuchara para barman.....	531
Contenedor alimentario compartimentado.....	70	Cortafiambres 195 Profi Line.....	210	Cuchara para barman con muddler.....	531
Contenedor con revestimiento antiadherente.....	329	Cortafiambres de carne Profi Line.....	210, 212	Cuchara para ensalada.....	494
Contenedor de helado redondo.....	167	Cortafiambres Kitchen Line.....	213	Cuchara para falafel.....	205
Contenedor de huevos HENDI OVOBOX 120.....	71	Cortafiambres Kitchen Line 250.....	213	Cuchara para helados para zurdos.....	165
Contenedores GN con asas plegables.....	57	Cortafiambres Kitchen Line 300.....	213	Cuchara para huevo - 6 piezas.....	452
Contenedores para masa de pizza.....	337	Cortafiambres Kitchen Line 300.....	213	Cuchara para rociar.....	131
Contenedor GN 1/1 polipropileno.....	68	Edición roja.....	212	Cuchara para salsa de pizza.....	341
Contenedor GN 1/2 polipropileno.....	69	Cortafiambres Profi Line 220.....	210	Cuchara para salsas.....	494
Contenedor GN 1/3 polipropileno.....	69	Cortafiambres Profi Line 250.....	211	Cuchara para servir.....	492-493
Contenedor GN 1/4 polipropileno.....	69	Cortafiambres Profi Line 300.....	211	Cuchara para verduras.....	131
Contenedor GN 1/6 polipropileno.....	69	Cortafiambres Profi Line 220.....	212	Cuchara sacabollos dentada.....	100
Contenedor GN 1/9 polipropileno.....	69	Edición roja.....	212	Cuchara sacabollos doble.....	100
Contenedor GN 2/3 polipropileno.....	68	Cortafiambres Profi Line 250.....	212	Cucharas para servir, resistente al calor.....	494
Contenedor isotérmico para catering (capacidad para 2 GN 1/1 de 200).....	592	Edición roja.....	212	Cucharón.....	129
Contenedor isotérmico para catering para GN 1/1 (carga superior).....	594	Cortapizzas HENDI PIZZER de gran resistencia.....	344	Cucharón de salsa para pizza heavy-duty.....	345
Contenedor isotérmico para hielo (110 litros).....	589	Crepera.....	189	Cucharones y cucharas para servir para chafing dish.....	493
Contenedor isotérmico portátil Kitchen Line.....	601	Cubetero.....	505	Cucharones y espumaderas Kitchen Line.....	131
		Cubeta plástica.....	118	Cucharones y espumaderas Profi Line.....	131
		Cubierta para la máquina de algodón de azúcar.....	192, 194	Cucharón para chips.....	116
		Cubierta superior enrollable de pantalla redonda.....	500	Cuchilla con revestimiento antiadherente.....	211
		Cubiertos para carne.....	410	Cuchilla de repuesto para 855201.....	276
		Cubiertos para mariscos.....	459	Cuchilla de repuesto para cuchillos de kebab.....	353
		Cubitera blanca de doble pared.....	540	Cuchilla para cortador de patatas fritas.....	110
		Cubitera de doble pared.....	540	Cuchillo acanalador.....	100
		Cubitera para fiestas.....	538	Cuchillo cocinero.....	73
		Cubo.....	432	Cuchillo de decoración.....	101
		Cubo Budget Line.....	119	Cuchillo de pelar con mango de madera.....	89
		Cubo con fondo reforzado Profi Line.....	119	Cuchillo de pelar, juego de 6 colores.....	89
		Cubo de basura.....	633	Cuchillo de queso para queso blando.....	101
		Cubo de basura compacta.....	635	Cuchillo de queso para queso duro.....	101
		Cubo de basura con pedal.....	635		

Cuchillo eléctrico para kebab.....	353	Disco de corte en rodajas.....	198	Envasado al vacío.....	233
Cuchillo eléctrico sin cable para kebab.....	353	Disco de picado.....	201	Envasadora al vacío de tiras.....	234
Cuchillo para carne - 6 piezas.....	410	Disco de rallado.....	198	Envasadora al vacío Kitchen Line.....	235
Cuchillo para carne XL - 6 piezas.....	410	Disco de raspado.....	199	Escurreddor de patatas fritas de acero inoxidable.....	116
Cuchillo para ostras recto.....	97	Disco eyector para cortador de verduras.....	198	Escurreddor de patatas fritas de aluminio.....	116
Cuchillo para ostras redondo.....	97	Disco perforado.....	201	Escurreddores.....	139
Cuchillo para pomelo.....	100	Diseño de madera.....	511	Escurreddor extensible para fregadero.....	139
Cuchillo para queso de doble mango.....	89	Dispensador de aceite de oliva.....	458	Escurreddor Kitchen Line.....	139
Cuchillo picador.....	108	Dispensador de azúcar.....	458	Escurreddor perforado.....	139
Cuchillos HACCP.....	86	Dispensador de bebidas.....	571	Escurreddor Profi Line.....	139
Cuchillos japoneses.....	99	Dispensador de bebidas isotérmico.....	594	Esmaltado.....	430
Cuchillos Kitchen Line.....	85	con grifo.....	594	Esparcidor de madera para creperas.....	189
Cuchillos peladores.....	90	Dispensador de chocolate caliente.....	571	Espátula.....	128
Cuchillos Profi Line.....	84	Dispensador de combustible.....	490	Espátula con ranuras.....	493
Cuchillos utilitarios.....	89	Dispensador de leche de 10,5 litros.....	497	Espátula de cocina.....	128, 131, 179
Cuchillo tomatero acodado.....	101	Dispensador de miel.....	458	Espátula de cocina con forma de cuchara Kitchen Line.....	130
Cuenco - cenicero negro.....	442	Dispensador de panecillos.....	403	Espátula de cocina flexible para voltear.....	129
Cuenco cuadrado.....	503	Dispensador de papel para montaje en la pared.....	632	Espátula de cocina flexible para voltear, perforada.....	129
Cuenco de cocina.....	134	Dispensador de salsas con bomba.....	151	Espátula de cocina Kitchen Line.....	130
Cuenco modelo Vanilla.....	423	Dispensador de zumo.....	496-497	Espátula de cocina para voltear hamburguesas.....	128-129
Cuenco para azúcar/crema batida.....	447	Dispensador de zumos 2x12 litros.....	543	Espátula de cocina ranurada.....	131
Cuenco para ensalada..... 413, 415, 417, 419, 430		Dispensadores de zumo UNIQ.....	473	Espátula de madera doblada - juego de 2.....	128
Cuenco para helado.....	447	Dispensadores y jarras.....	496	Espátula de madera - juego de 4.....	128
Cuenco para helado, modelo "Clown".....	423	Dispensador múltiple.....	497	Espátula para masa - 6 piezas.....	173, 349
Cuenco para mezclas (con base cóncava).....	134	Distribuidor de café.....	564	Espátula para masa flexible - 6 piezas.....	173, 349
Cuenco para sopa.....	423	Dosificador antigoteo.....	525	Espátula para pizza circular.....	342
Cuenco rectangular.....	430	Dosificador con tapa abatible - 6 unidades.....	524	Espátula para pizza cuadrada.....	342-343
Cuencos con diseño oblicuo modelo Velocity.....	435	Dosificador de botella de flujo libre - 3 unidades.....	524	Espátula para pizza cuadrada y perforada con un mango corto.....	341
Cuencos para sopa y salsa.....	434	Dosificador de flujo libre.....	525	Espátula para pizza de alta resistencia.....	345
Cuerda para preparación de roulade.....	113	Dosificador de flujo libre - 4 piezas.....	525	Espátula para pizza heavy-duty.....	345
D		Dosificador de flujo libre - 6 piezas.....	524	Espátula Profi Line.....	130
Decantador de café.....	567	Dosificador de flujo libre largo.....	524	Espátulas & cucharas.....	166
De carbón.....	670	Dosificador de medición con bola - 2 piezas.....	525	Espátulas para helado con mando de Tritan.....	166
Decorador de copas de 3 niveles.....	529	E		Espumadera.....	131, 493
Delantal para barbacoa.....	664	Elemento de calentamiento GN 1/1.....	596	Espumadera para cerveza - 6 piezas.....	555
Delta.....	419	Elemento de congelación.....	596	Espumadera para grasa - malla fina.....	117
Depósito de grasa.....	620	Elemento de enfriamiento.....	597	Espumadera (redonda).....	493
Descalcificador.....	627	Elemento de montaje para enjuagadora.....	161	Espuma desengrasante.....	631
Descalcificador automático.....	626	Embudo.....	118	Estante de pared ajustable, sencillo, con 2 soportes.....	649
Descalcificador concentrado.....	630	Embudo para repostería Kitchen Line.....	149	Estante de pared, con 2 soportes.....	649
Descalcificador en polvo.....	630	Embudo para repostería Profi Line.....	149	Estante de pared doble, ajustable, con 2 soportes.....	649
Descalcificadores manuales de agua.....	627	Encendedor a gas - 2 piezas.....	153, 245, 482	Estante para armarios frigoríficos y congeladores GN 2/1, blanco.....	403
Descalcificadores (semi)automáticos de agua.....	626	Enfriador de champán.....	539	Estante para armarios frigoríficos y congeladores GN 2/1, blanco.....	360, 363
Descalcificador semiautomático.....	626	Enfriador de champán Economic.....	538	Estante para rejillas para pizza/sartenes (14 ranuras).....	349
Descorazonador de verduras.....	100	Enfriador de pasteles.....	179		
Deshidratador de alimentos.....	267	Enfriador de vino.....	538, 540		
Deshidratador de Alimentos Kitchen Line.....	266	Enfriador de vino Celler de sobremesa con 2 zonas independientes.....	397		
Deshidratador de alimentos Profi Line 10 bandejas.....	267	Enfriador de vino con 1 zona para 300 botellas.....	399		
Despepitador de manzanas.....	100	Enfriadores de vino de zona doble.....	398		
Disco cortador de patatas fritas.....	199				
Disco de corte en dados.....	198				
Disco de corte en juliana.....	199				

Estantería de almacenamiento con 5 baldas	605
Estantería de almacenamiento con 4 estantes completos, atornillado ..	651
Estantería de almacenamiento de aluminio	604
Estantería de almacenamiento de aluminio para recipientes GN	604
Estantería de almacenamiento de gran resistencia	605
Esterilizador por UV	619
Estructura de montaje para cocina de inducción de 800 W	257
Etiqueta reutilizable de seguridad alimentaria, "CONSUMIR ANTES DE"	74
Etiqueta reutilizable de seguridad alimentaria, "USAR ANTES DE"	74
Etiqueta reutilizable de seguridad alimentaria, "USAR PRIMERO"	74
Etiquetas reutilizables para la seguridad alimentaria	74
Exhibidor abierto con múltiples estantes, 75 L	261
Exhibidor refrigerado UNIQ	468
Expositor con cubierta enrollable	499
Expositor de calentamiento de cuarzo de dos niveles	259
Expositor de ensaladas (litros)	385
Expositor para repostería	389
Expositor redondo para repostería (litros)	389
Expositor refrigerado con dos tapas enrollables Duo UNIQ	471
Expositor refrigerado de tapa enrollable individual Duo UNIQ	471
Expositor refrigerado enrollable Duo UNIQ	471
Exprimidor de ajos	93
Exprimidor de cítricos	549
Exprimidor de cítricos eléctrico	554
Exprimidor de cítricos manual	548
Exprimidor de patatas	136
Exprimidor eléctrico de cítricos	554
Exprimidores de zumo eléctricos	550-551
Exprimidor para zumo Compact	551
Exprimidor para zumo Titan	550

F

Fibra de vidrio	508
Fichas - 100 piezas	555
Fiesta	664
Fiesta 600	664
Fiesta 800	664
Fiesta XL	663
Filtro de té (con mango abatible)	447
Filtro de tela	137
Filtros de grasa: 50 unidades	118
Filtros de papel para cafeteras de filtro	567

Flora	415
Fogón a gas Kitchen Line	244
Fogón a gas Profi Line	244
Fogón Kitchen Line XL	244
Fregadero	641
Fregadero con activación de rodilla	620
Fregadero - sin contacto, con activación de rodilla	620
Freidora de inducción	275
Freidora de inducción con grifo de drenaje (8 litros)	275
Freidora de inducción con grifo de drenaje (2 x 8 litros)	275
Freidora de repostería (12 L)	268
Freidora de repostería (12 litros)	188
Freidora Profi Line (8 litros)	273
Freidora Profi Line (2 x 8 litros)	273
Freidora Profi Line con grifo de drenaje (8 litros)	273
Freidora Profi Line con grifo de drenaje (2 x 8 litros)	273
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 8 L	272
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 2 x 8 litros	272
Freidoras Kitchen Line	274
Freidoras Profi Line	269, 273
Freidoras Profi Line Digital	272
Freidora XL con grifo de drenaje HENDI GOLIATH	270-271
Freidora XL Profi Line con grifo de drenaje, manual, 10 l, 400 V	269
Frigorífico Budget Line en carcasa de acero inoxidable	364
Frigorífico de barra trasera con puertas corredizas dobles	396
Frigorífico de barra trasera con puerta simple	396
Frigorífico en carcasa de acero pintado de blanco	365
Frigoríficos de barra trasera de acero inoxidable	396
Frigoríficos para barra	392-393
Frigoríficos para barra con panel retroiluminado	394-395
Frigoríficos y congeladores Budget Line	364-365
Frigoríficos y congeladores Profi Line serie 700	361
Frutero con ángulos redondeados negro	442
Fuente de chocolate	195
Fuente de servicio ovalada	507
Fuente Gastronorm 1/1	504
Fuente Gastronorm 1/2	504
Fuente Gastronorm 1/3	504
Fuente rectangular	503

Fuentes para horno en porcelana blanca	421
Fuentes para horno en porcelana nacarada	421
Funda para mesa alta	515
Funda para mesa alta ø80-85 cm	515
Funda para mesa rectangular	515
Funda para mesa redonda	516
Funda plegable para silla	517

G

Ganchos de carnicero: un juego de 4 ganchos	113
Gofrera 'Brussels'	183
Gofrera 'Chupachups'	185
Gofrera 'Corn dog'	185
Gofrera giratoria para gófres Bubble Waffle	184
Gofrera 'Heart'	183
Gofrera 'Liège'	183
Gofrera ronda	184
Gofreras	183
Gorro de chef (10 unidades)	623
Green Fire con 2 quemadores	656
Green Fire con 3 quemadores	656
Green Fire con 4 quemadores	657
Grifo de aclarado extensible	619
Grifo de cocina extensible	619
Grifo de preaclarado con pedestal individual	618
Grifo para aclarado	617
Grifo para aclarado extraíble	617
Grifo para aclarado, montado en la pared	617
Grifo para fragadero	618
Grifo para fregadero con palanca larga ..	618
Grill-Master Maxi	661
Grill-Master Mini	661
Grill-Master Quattro	663
Guantes para barbacoa de piel resistente al calor - 2 uds.	671
Guantes para barbacoa resistentes al calor - 2 uds.	671
Guantes para horno - 2 unidades	325
Guantes para horno, algodón - 2 piezas ..	325
Guantes para horno, fibra de vidrio - 2 piezas	325
Guantes resistentes a cortes, certificados	115
Guantes resistentes a cortes, certificados: conjunto de 2 piezas	115
Guantes y manoplas	325, 671
Guitarra de pastelería simple	180

H

Hacha para carne	113
Hervidor de agua	568

Hervidor de agua eléctrico inalámbrico con control de temperatura.....	569
Hervidor de sopa, 8 l.....	476
Hervidor de sopa HENDI UNIQ.....	466-467
Hervidor de sopa sin agua, 10L.....	477
Hervidor eléctrico (1,8 litros).....	569
Hervidor eléctrico (2,5 litros).....	568
Hervidor eléctrico (4,2 litros).....	568
Hilo alimentario rojo y blanco.....	113
Horno CombiTurbo™ de alta velocidad.....	206, 306
Horno de baja temperatura.....	155
Horno de convección a vapor con grill 4x GN 2/3.....	313
Horno de convección a vapor Control.....	318
Horno de convección a vapor Control 5x GN 1/1.....	320
Horno de convección a vapor Snack 5 x GN 2/3.....	316-317
Horno de convección a vapor táctil 5 x GN 1/1.....	321
Horno de convección con humidificación H100S.....	309
Horno de convección con humidificador H90S.....	311
Horno de convección H90.....	310
Horno de convección H100.....	308
Horno de convección para panadería con humidificación 600x400 mm.....	315
Horno para pizza.....	295
Horno para pizza BASIC.....	335
Horno para pizza compacto.....	334
Horno para pizza de doble piso 3000W.....	334
Hornos de convección a vapor Contact.....	319
Hornos de convección a vapor táctiles.....	323
Hornos de convección Compact 429x345 mm.....	314
Hornos para pizza compactos.....	334
Huevera - 6 piezas.....	452
Huevera con asa.....	278

I

Imán para cuchillos con ganchos.....	97
--------------------------------------	----

J

Jarra.....	495
Jarra con cilindro para hielo.....	495
Jarra con sistema de sous-vide.....	444
Jarra con sistema de vacío.....	443
Jarra de cristal.....	495
Jarra de leche.....	446
Jarra de leche con medida.....	446, 565
Jarra de leche con un pico en forma de V.....	446
Jarra de leche negra.....	446, 565
Jarra de leche negra mate con un pico en forma de V.....	446, 565
Jarra de vacío.....	567

Jarra medidora apilable.....	120
Jarra medidora de acero inoxidable.....	120
Jarra medidora de polipropileno.....	120
Jarra para batidora con cuchillas de revestimiento de titanio.....	553
Jarra para batidora sin BPA.....	553
Jarra para crema.....	447
Jarra para zumo.....	495
Jarras multifunción.....	446, 565
Jarra termo.....	444
Jarra termo al vacío con botella interior de vidrio.....	444
Jigger 25/35 ml.....	536
Jigger 25/50 ml.....	536
Jigger 30/50 ml.....	536
Juego de 9 cuchillos.....	94
Juego de aceitera y vinagrera.....	458
Juego de boquillas para glaseado (flores y pétalos).....	172
Juego de boquillas para glaseado (relleno y decoración).....	172
Juego de cepillos con cerdas de alambre de acero inoxidable y latón - 2 piezas.....	672
Juego de Chafing dish.....	481
Juego de cortadores de pasta.....	175
Juego de cuchillos - 4 piezas.....	95
Juego de cuchillos y herramientas de afilado.....	95
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, negro.....	96
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, satinado.....	96
Juego de etiquetas de seguridad alimentaria reutilizables con dispensador.....	74
Juego de manteles.....	411
Juego de manteles con hojas.....	411
Juego de manteles con marcos.....	411
Juego de manteles con patrón geométrico.....	411
Juego de piezas de repuesto.....	158-159
Juego de recipientes para condimentos.....	456-457
Juego de salero y pimentero.....	456
Juego de tablas de cortar con certificación HACCP (6 unidades).....	81
Juego de utensilios de decoración (6 utensilios).....	96
Juego de cepillos metálicos estrechos - 3 piezas.....	672
Junta de goma para regulador de presión.....	669

K

Karizma.....	413
Kitchen Line 700 series.....	369
Kitchen Line serie 600.....	368

L

Lámina antiadherente de silicona para horneado.....	175
Lámpara cilíndrica de calentamiento con cable extensible.....	247
Lámpara cónica de calentamiento con cable extensible.....	246
Lámpara de calor flexible.....	246
Lámpara de recambio para matainsectos.....	629
Lámpara doble de calentamiento por infrarrojos.....	247
Lata de combustible para chafing dish.....	488
Lata para aperitivos.....	432
Lavador de cucharas para helado.....	161
Lavavajillas 50x50.....	610
Lavavajillas 50x50 - control electrónico.....	608
Lavavajillas 50x60 para bandejas y ollas: controlado electrónicamente, con sistema de dosificación de detergente y bomba de desagüe.....	616
Lavavajillas de cúpula 50x50.....	614
Lavavajillas de cúpula - controlador electrónico.....	612
Lavavajillas para.....	610
Lavavasos.....	546
Lija para afilador de cuchillos.....	102
Limpiador de cafeteras.....	630
Limpiador de cafeteras automáticas, 120 pastillas.....	630
Limpiador de máquinas de helados y nata.....	631
Limpiador para el acero inoxidable.....	631
Limpiador profesional para parrillas y hornos.....	331, 631
Línea Profi de cortador de verduras.....	198
Línea Profi para caja térmica de pizza.....	598
Localizadores para restaurantes: juego de 10 unidades.....	513

M

Maletín de transporte de cuchillos.....	97
Mandolina.....	104
Mandolina en V.....	105
Mandolina japonesa Samurai.....	104
Mandolina japonesa Shōgun 將軍.....	107
Mandolina japonesa Shōgun 將軍 PRO.....	107
Mandolina tipo V.....	105
Manga pastelera.....	170
Manga pastelera - 2 piezas.....	171
Manga pastelera de nailon.....	171
Mangas para pastelería antideslizantes.....	170
Manguera con cabezal de enjuague para maquinaria.....	618
Manguera de gas para Bake-, Grill- y Roast-Master.....	669
Manguera de gas para barbacoas Green Fire.....	658

Manguera de gas para barbacoas	
Xenon Pro & Fiesta	667
Manoplas de cuero para barbacoa	
resistentes al calor - 2 uds.	671
Máquina de cubitos de hielo	401, 557
Máquina de cubitos de hielo en forma	
de bala.....	557
Máquina de envasado al vacío en cámara	
Kitchen Line	232
Máquina de envasado al vacío en cámara	
para las bolsas en rollo	234
Máquina de envasado al vacío en cámara	
Profi Line.....	232, 235
Máquina de granizado 1x12 L	
Kitchen Line	545
Máquina de granizado 2x12 L	
Kitchen Line	545
Máquina de granizado 3x12 L	
Kitchen Line	545
Máquina de granizado Profi Line.....	544
Máquina de hielo en escamas.....	559
Máquina de hielos.....	559
Máquina de hielos - 12 kg.....	558
Máquina de hielos bala.....	559
Máquina de hielos Kitchen Line 15.....	558
Máquina eléctrica para hacer pasta.....	355
Máquina embutidora de salchichas	
Profi Line.....	207
Máquina para algodón de algodón	192
Máquina para algodón de azúcar	194
Máquina para cocinar pasta.....	356
Máquina para granizados 2 x 12 litros	
Profi Line.....	544
Máquina para hacer helados.....	161
Máquina para hacer pasta.....	355
Máquina para palomitas de maíz... 190, 193	
Máquina para palomitas de maíz	
con carro	191
Máquina peladora de patatas 10 kg.....	208
Máquina peladora de patatas 18 kg.....	208
Máquina peladora de patatas 5 kg.....	208
Máquina ralladora de queso.....	356
Máquinas de algodón de azúcar... 192, 194	
Máquinas de granizado Kitchen Line	545
Máquinas embutidora de salchichas.....	207
Marcadores para pizarra 15 mm.....	461
Marcadores para pizarra 3 mm.....	461
Marcadores para pizarra 6 mm.....	461
Marcador para tartas.....	182
Martillo para ablandar carne.....	114
Martillo para ablandar carne XL.....	114
Matainsectos para uso en cocinas	
y restaurantes.....	628
Matainsectos con placa adhesiva	
(100 m ²).....	628
Matainsectos con placa adhesiva	
(120 m ²).....	629
Matainsectos eléctrico de alto voltaje.....	628

Matainsectos para uso en el exterior....	629
Matainsectos para uso en el interior....	628
Matainsectos resistente al agua.....	629
Matamoscas 300 m ²	628
Matriz de sellado.....	231
Melamina.....	503
Menú y caja para cubiertos.....	453
Mesa buffet	515
Mesa central - atornillada, profundidad	
600 mm.....	644
Mesa central con estante - atornillada,	
profundidad 600 mm.....	642
Mesa con 2 fregaderos - atornillados.....	645
Mesa con 2 fregaderos - soldados.....	646
Mesa con 2 fregaderos y armario -	
soldado, con puertas correderas.....	647
Mesa con 2 fregaderos y estante,	
atornillada.....	643, 645
Mesa con fregadero - atornillada,	
profundidad 600 mm.....	643, 645
Mesa con fregadero con estante:	
atornillada, profundidad 600 mm.....	643
Mesa con fregadero, estante y espacio	
lavavajillas debajo de la encimera.....	653
Mesa con fregadero individual,	
sin salpicadero - atornillada,	
profundidad 600 mm.....	648
Mesa con fregadero y armario -	
soldado, con puertas correderas.....	647
Mesa de bar	514
Mesa de buffet	514-515
Mesa de buffet redonda plegable.....	516
Mesa de carga con fregadero para	
lavavajillas.....	653
Mesa de descarga para lavavajillas.....	653
Mesa de pared con estante - atornillada,	
profundidad 600 mm.....	642, 644
Mesa de trabajo central Budget Line.....	641
Mesa de trabajo con salpicadero	
Budget Line.....	641
Mesa de trabajo de pared con armarios -	
soldados.....	646
Mesa móvil, con estante, atornillada.....	652
Mesas centrales y de pared -	
Kitchen Line atornillada.....	644
Mesas centrales y de pared -	
Profi Line atornillada.....	642
Mesas con fregadero: Kitchen Line	
atornilladas.....	645
Mesas con fregadero: Profi Line	
atornillada.....	643
Mesas con fregadero: Profi Line	
soldada.....	648
Mesas con fregaderos y armarios	
soldados - Profi Line.....	647
Mesita de separación para cajas	
de pizza - 500 piezas.....	340

Mezclador de masa en espiral con	
cabezal elevable y cuenco extraíble	338
Mezclador de masa en espiral con	
cabezal y cuenco fijos	338
Mezclador en espiral con recipiente fijo.....	339
Mezcladores de masa en espiral.....	338
Mezcladores de masa en espiral	
con 2 velocidades Prismafood	339
Mezclador planetario.....	214
Mezclador planetario Blackbolt PRO	225
Minicazuela oval Little Chef.....	425
Minicazuela redonda Little Chef.....	425
Mini dispensador de salsas - conjunto	
de 4 unidades.....	150
Miniplancha Little Chef.....	425
Minisartén Little Chef.....	425
Mini tapas.....	424
Mobiliario plegable para catering.....	514
Mochila aislada para la entrega	
de alimentos.....	351
Molde de bizcocho.....	174
Molde de silicona HEART.....	176
Molde de silicona MINI-MUFFIN	176
Molde de silicona MUFFIN.....	176
Molde de silicona OVAL.....	176
Molde de silicona SEMI-SPHERE.....	176
Molde de silicona SQUARE.....	176
Molde para cubitos de hielo con tapa.....	541
Molde para cubitos de hielo en esferas	
para whisky.....	541
Molde para cubitos de hielo pequeños.....	541
Molde para cubitos de hielo XL.....	541
Molde para dumplings.....	354
Molde para emplatar.....	174
Molde para flan.....	174
Molde para vaso de chupito de hielo.....	541
Molde redondo para emplatar.....	174
Moldes de silicona.....	176
Moldes para cubitos de hielo	
en forma de gemas variadas.....	541
Molinillo de acrílico para pimienta.....	455
Molinillo de acrílico para sal.....	455
Molinillo de madera para pimienta.....	454
Molinillo de madera para sal.....	454
Molinillos de sal y pimienta.....	454
Mortero.....	533
Mortero para cócteles.....	533
Mostrador abatible Roll top.....	499
Mostrador calefactado.....	259
Mostrador con tapa refrigerado	
(Gastronorm 1/1).....	498
Mostradores y tapas de presentación	498
Mostrador frigorífico Profi Line	
serie 700.....	367
Mostrador para ensaladas.....	374-375
Mueble de buffet caliente.....	381
Mueble de buffet para ensalada.....	381

Muebles de acero inoxidable atornillados.....	641
Multitrack.....	504
Multitostadora con 6 pinzas.....	293

N

Números de mesa.....	451
----------------------	-----

O

Olla alta (con tapa).....	31
Olla alta - con tapa.....	34
Olla alta para guisar, sin tapa.....	32
Olla alta - sin tapa.....	35
Olla arrocera con función de cocción al vapor.....	288
Olla arrocera y calentador de 5,4 l.....	288
Olla baja - con tapa.....	31, 34
Olla baja para guisar sin tapa.....	32
Olla con tapa.....	36
Olla mediana - con tapa.....	31, 34, 36
Olla mediana para guisar sin tapa.....	32
Olla mediana - sin tapa.....	35
Olla para espárragos y pasta XL.....	37
Olla para guisos con tapa.....	36
Ollas para mejillones y salsas.....	50
Ollas y sartenes Profi Line.....	30, 106
Organizador de cubiertos y servilletas.....	434
Organizador de recipientes para condimentos negro.....	453
Organizador de recipientes para condimentos redondo.....	453
Organizador para bar.....	529

P

Paellera.....	43, 664
Paellera esmaltada.....	51, 431
Pala.....	120, 540
Pala con función de embudo para patatas fritas y nachos.....	117
Pala cuadrada para pizza con mango corto.....	341
Pala cuadrada y perforada para pizza con mango corto.....	341
Pala/cuchillo para tartas.....	501
Pala de hielos de aluminio.....	540
Pala de hielos de aluminio ranurado.....	540
Pala para cenizas.....	343
Pala para chips.....	116
Pala para kebab.....	352
Pala para pizza, cuadrada.....	343
Pala para tartas.....	501
Pala Teppanyaki.....	129
Paleta dentada.....	100
Pantalla de mostrador calefactada.....	260
Papel a prueba de grasa.....	428-429
Papelera de mesa.....	448
Papelera de pie con cenicero.....	463, 636
Papelera o portacubiertos de mesa.....	448

Papelera redonda con pedal y cubo interno.....	636
Parilla de gas, pulida, en compartimento cerrado por tres lados.....	245
Parillas de contacto.....	280
Parilla.....	659
Parilla con rodillos para salchichas - 2 zonas con cubierta para el ahorro de energía.....	297
Parilla con rodillos para salchichas y 1 zona con cubierta para el ahorro de energía.....	297
Parilla cuadrada.....	44
Parilla de contacto.....	281
Parilla de contacto (modelo doble).....	282
Parilla de contacto (modelo individual).....	280
Parilla de contacto Panini.....	281
Parilla de contacto Panini XL.....	282
Parilla de contacto para perritos calientes y wraps.....	279
Parilla de contacto (versión individual).....	280
Parilla de gas para kebab.....	352
Parilla de hierro fundido.....	49, 329, 658
Parilla eléctrica para kebab.....	352
Parilla Gastronorm.....	330
Parilla para cocinas de inducción.....	40
Parillas para asar salchichas.....	297
Pegatinas diarias de seguridad alimentaria, reutilizables.....	74
Pelador.....	91
Pelador de cítricos.....	100
Pelador de espárragos.....	91
Pelador de patatas.....	101
Peladores de patatas Kitchen Line.....	208
Peladores universales.....	91
Pelador horizontal universal.....	91
Pelador rápido.....	91
Pelador universal con hoja dentada.....	91
Película selladora de PET/PE.....	231
peel 12/40.4.....	579
Percolador de pared doble.....	578
Percolador de pared simple.....	578
Percolador de una pared.....	578
Percoladores: diseño de Bronwasser.....	475, 574
Picadora de carne 198.....	202
Picadora de carne Kitchen Line.....	200201
Picadora de carne Kitchen Line 12.....	201
Picadora de carne Kitchen Line 22.....	201
Picador de hielo.....	556
Piedra de afilar japonesa HENDI by Naniwa.....	103
Piedras de lava (finas).....	659
Piedras de lava (gruesas).....	659
Pie para cesta.....	441
Pinchos para barbacoa - 24 piezas.....	658
Pinchos para barbacoa - 6 piezas.....	658
Pinza para tostadora de sándwiches.....	293

Pinza pastelera.....	126
Pinza quita-espinas con punta.....	123
Pinzas con mango curvado.....	122
Pinzas con punta redonda revestidas.....	123
Pinzas curvadas.....	122
Pinzas curvadas para servir.....	126
Pinzas de puntas redondas.....	122
Pinzas de silicona para cocinar.....	124
Pinzas multifunción.....	122
Pinzas multifunción revestidas.....	123
Pinzas para bandejas.....	340
Pinzas para caracoles - 2 piezas.....	459
Pinzas para emplatar.....	122
Pinzas para ensalada.....	124, 127
Pinzas para espaguetis.....	127
Pinzas para hielo.....	127, 540
Pinzas para pasteles.....	127
Pinzas para romper langostas y cangrejos.....	459
Pinzas para romper nueces y mariscos negro mate.....	459
Pinzas para servir.....	124-126
Pinzas para servir con certificación HACCP de 250 mm.....	73, 125
Pinzas para servir HACCP 300 mm.....	125
Pinzas para tarta.....	127
Pinzas para terrones de azúcar - 2 piezas.....	127, 447
Pinzas para tostador.....	293
Pinzas quitaespinas con punta inclinada.....	123
Pinzas quitaespinas con punta pequeña plana.....	123
Pinzas universales.....	124
Pinzas universales con punta cuadrada.....	122
Pistola de ahumado - Infusor de humo de 3 velocidades.....	152
Pizarra con caballete.....	461
Pizarra con soporte.....	461
Pizarra de pared.....	460
Pizarra para mesa - 2 piezas.....	461
Pizarra para suelo.....	460
Pizarras.....	460
Placa caliente de inducción Kitchen Line.....	251, 255
Placa de inducción 3500 D XL.....	254
Placa de inducción de 1000 W.....	257
Placa de inducción de 3500 W.....	250
Placa de inducción de 2000 W Kitchen Line.....	250
Placa de inducción doble Kitchen Line.....	251
Placa de inducción modelo 1800.....	255
Placa de inducción modelo 2000.....	255
Placa de inducción modelo 7000.....	253
Placa de inducción modelo 3500 D.....	252
Placa de inducción modelo 5000 D.....	253
Placa de inducción modelo 3500 D XL.....	252

Placa de inducción modelo 3500 M.....	253
Placas de inducción Kitchen Line.....	250
Placas para pared redondas.....	451
Placas para puerta.....	451
Plancha.....	276
Plancha de asar.....	277-278
Plancha de asar acanalada.....	277-278
Plancha de asar con 1/3 acanalada.....	277
Plancha de asar con la mitad acanalada.....	277-278
Plancha de hierro fundido.....	329, 658
Planchas Budget Line.....	278
Planchas Kitchen Line.....	277
Planchas Profi Line.....	276
Planto hondo.....	413, 415, 417, 419, 430
Platillo.....	415
Platillo para el tazón de sopa.....	413, 417, 419
Platillo para la taza de café expreso.....	413, 415, 417, 419
Platillo para la taza de café y de capuchino.....	413, 419
Platillo para taza de café.....	415
Platillo para taza de capuchino y de café.....	417
Plato con borde alto Oslo.....	422
Plato de aperitivo modelo Cacerole - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Concha - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Cuadrado - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Cuchara - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Huevo - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Leon - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Redondo - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo tapas - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo modelo Triangulo - 6 piezas.....	424
Plato de aperitivo (oval).....	421
Plato de pasta Barocco.....	346
Plato llano.....	413, 415, 417, 419, 430
Plato modelo Bark.....	423
Plato oval.....	413, 415, 419
Plato para horno (redondo).....	421
Plato para mantequilla y salsas - 3 piezas.....	435
Plato para niños, modelo "Bear".....	423
Plato para pasta.....	419
Plato para pasta Drops Collection.....	347
Plato para pizza Barocco.....	346
Plato para pizza Crete.....	347
Plato para pizza Drops Collection.....	347
Plato para pizza Granite.....	347

Plato para pizza Recipe Collection Black.....	346
Plato para Pizza Recipe Collection Brick Red.....	346
Plato para pizza Speciale.....	347
Plato para pizza Traditional.....	347
Plato rústico para horno (cuadrado).....	421
Plato rústico para horno (oval).....	421
Plato rústico para horno (rectangular).....	421
Plato rústico para horno (redondo).....	421
Platos para pasta y pizza.....	346
Platos para verduras.....	434
Polipropileno Euronorm.....	509
Porcelana.....	504
Portacomandas.....	103
Portamenús.....	449
Portanotas - 2 piezas.....	452
Porta tickets.....	452
Portavasos para cerveza.....	555
Prensa de ajos.....	93
Prensa de hamburguesas.....	279
Prensador de patatas.....	136
Prensa para hamburguesas.....	203
Prensa para tortillas.....	205
Prensa para tortillas de hierro fundido.....	205
Prensas y machacadoras.....	136
Presentación en miniatura.....	425-426
Profi Line serie 800.....	360
Protector de llama.....	329, 659
Pulidora de vidrio.....	625
Pulverizador a presión para alimentos.....	121
Pulverizador eléctrico para alimentos.....	121
Puntas de decoración y de inyección.....	158
Puntas para glaseado - redonda.....	172
Puntas para glasear - estrella.....	172

Q

Quemadores para fondue - 2 piezas.....	490
--	-----

R

Rallador.....	108
Rallador, cuatro caras.....	109
Rallador de 6 caras.....	109
Rallador de 4 caras con recipiente.....	109
Rallador de cítricos.....	100
Rallador de queso.....	101
Ramekin.....	187, 435
Ramekin - 12 piezas.....	435
Ramekin - 12 unidades.....	435
Rascador de masa trapezoidal.....	173, 349
Rascadores de masa.....	173
Raspador de pescado.....	111
Raspador para pizza, heavy-duty.....	345
Rasqueta para plancha.....	276, 672
Rebanadora de tomate.....	111
Rebanadora de trufas.....	93
Recipiente para alimentos GN 1/1 con 2 compartimentos.....	481

Recipiente para aliño.....	504
Recipiente para baño María.....	481
Recipiente para café/té con tapa.....	446
Recipiente para cigarrillos.....	462
Recipiente para helado de policarbonato.....	166
Recipiente para helado Kitchen Line.....	167
Recipiente para helado Profi Line.....	167
Recipiente para ingredientes de cócteles - 4 compartimentos.....	528
Recipiente para ingredientes de cócteles - 6 compartimentos.....	528
Recipiente para queso/azúcar.....	458
Recipiente para sopa para hervidor de sopa eléctrico.....	476
Recipiente redondo 5,6 L para Chafing dish redondo.....	480
Recipiente redondo para helado.....	167
Recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.....	66
Recipientes Gastronorm Budget Line.....	60
Recipientes Gastronorm Budget Line con agarraderas.....	61
Recipientes Gastronorm de policarbonato blanco.....	63
Recipientes Gastronorm de policarbonato negro.....	62
Recipientes Gastronorm de policarbonato transparente.....	64
Recipientes Gastronorm de polipropileno.....	65
Recipientes Gastronorm Kitchen Line.....	58-59
Recipientes Gastronorm Profi Line.....	55-56
Recipientes GN de polipropileno HACCP con tapa hermética.....	68
Recogedor de aluminio.....	120
Regulador de presión 37 mBar.....	669
Regulador de presión 50 mBar.....	245
Regulador de presión 50 mBar.....	669
Rejilla.....	330
Rejilla de pared para mangas pasteleras.....	175
Rejilla de parrilla CONVECTOMAT GRILL.....	327
Rejilla Gastronorm 1/1.....	330
Rejilla para 18 discos para cortador de verduras.....	199
Rejilla para Grill Master.....	668
Rejilla para Grill-Master Mini.....	668
Rejilla para los hornos H90 & H90S.....	331
Rejilla para pizza.....	348
Rejilla para Roast-master.....	668
Rejilla para Roast Master 50/50.....	668
Rejilla superior para barbacoas.....	670
Rejilla superior para barbacoa Xantos.....	668
Reloj de pared.....	147
Rizador de mantequilla.....	100
Roast-Master Maxi.....	662
Roast-master Maxi 50/50.....	662
Rodillo.....	177

Rodillo con revestimiento antiadherente..	177
Rodillo de aluminio	177
Rodillo de madera.....	177
Rodillo eléctrico para masa.....	336
Rodillo perforador de masa.....	179
Rodillos de masa eléctricos.....	336
Rodillos para carne de ave.....	204
Rodillos para shoarma.....	204
Rotuladores Horeca.....	69

S

Sacabolas de helado.....	166
Sacabolas de helado Kitchen Line.....	164
Sacabolas de helado Profi Line.....	164
Sacabolas de helado Stöckel.....	164-165
Sacabolas de helado Stöckel (oval).....	165
Sacacorchos.....	523
Sacacorchos de camarero.....	523
Sacacorchos francés.....	523
Sacacorchos profesional.....	523
Salamandra.....	290
Salamandra 450.....	292
Salamandra 600.....	292
Salamandra con elementos de calentamiento por infrarrojos de cuarzo.....	291
Salamandra con elementos de calentamiento por infrarrojos de cuarzo MAXI GN 1/1.....	291
Salamandra de pared.....	290
Salamandra GN 1/1.....	290
Salero y pimentero.....	117, 456
Salsera.....	423
Sandwichera tostadora.....	293
Sartén de freír.....	42, 47
Sartén de freír con fondo de inducción.....	40
Sartén de freír, con revestimiento antiadherente - sin tapa.....	33
Sartén de freír pescado - oval.....	42
Sartén de freír - sin tapa.....	35
Sartén de freír Titanium Professional.....	41
Sartén de frír pescado - oval Titanium Professional.....	41
Sartén de hierro fundido.....	48
Sartén de hierro fundido para parrilla cuadrada.....	49
Sartén de hierro fundido para parrilla redonda.....	48
Sartén de parrilla - superficie acanalada Titanium Professional.....	41
Sartén eléctrica.....	295
Sartenes de acero al carbono.....	46
Sartenes de acero clásico.....	47
Sartenes de aluminio fundido 'Titanium Professional'.....	40-41
Sartenes de aluminio 'Marble Professional'.....	42
Sartenes de aluminio 'Platinum Professional'.....	43

Sartenes de freír.....	43
Sartén lyonnaise.....	46
Sartén para Crepes.....	42, 44, 47
Sartén para Crepes Titanium Professional.....	41
Sartén para creps.....	46
Sartén para freír.....	44
Sartén para pizzas.....	348
Sartén para saltear - sin tapa.....	33-34
Sartén para saltear Titanium Professional.....	41
Sartén para servir.....	44
Sartén para tortitas.....	46
Sartén perforada para pizzas.....	348
Sartén (sin tapa).....	33
Sartén Wok.....	42
Sartén Wok de 3 capas - sin tapa.....	50
Sartén Wok Titanium Professional.....	41
Saturn.....	417
Sazonador.....	456
Secador de manos.....	620
Señal de mesa No fumar.....	451
Señal de mesa Reservado.....	450
Señal de suelo mojado.....	632
Separadores de papel para hamburguesas.....	203
Separadores para hamburguesas.....	203
Serie de cacerolas Budget Line.....	36
Serie de cacerolas Kitchen Line.....	34
Serie de cacerolas Profi Line.....	32
Servilletero.....	449
Shelf for counter refrigerator & freezers Profi Line.....	366
Sifón de nata negro Kitchen Line.....	159, 527
Sifón de nata Profi Line.....	158
Sifón para nata Kitchen Line.....	159-160
Sifón para refrescos.....	527
Sifón térmico.....	162
Silla de catering negra.....	517
Silla para banquetes.....	517
Sistema de llamadas para restaurantes.....	513
Sistema de sous-vidé.....	283
Sistema de sous-vidé GN 1/1.....	283
Sistema de sous-vidé GN 2/3.....	283
Sopera.....	423
Sopera eléctrica, 8 l.....	476
Sopras eléctrica.....	476
Soplete de Cocina Profesional.....	187
Soplete hendi jet.....	186
Soplete antigoteo montado en pared.....	525
Soporte colgante para vasos.....	546
Soporte de almacenamiento para pared.....	215
Soporte de bandeja plegable.....	508
Soporte de bandejas para marisco.....	502
Soporte de cestas para pan GN 1/2.....	438
Soporte de mesa para enfriador de vino.....	539
Soporte doble para compactación.....	564
Soporte giratorio para tartas.....	501

Soporte para bolsas de basura.....	635
Soporte para bolsas de patatas fritas.....	427
Soporte para champañera.....	539
Soporte para colgar copas.....	546
Soporte para compactación.....	564
Soporte para compactadores.....	564
Soporte para conos de helado.....	161
Soporte para cubiertos.....	505
Soporte para cucharas.....	493
Soporte para enfriador de vino.....	539
Soporte para filtro de aceite para freidora.....	118
Soporte para fogón a gas.....	244
Soporte para horno de convección a vapor con parrilla 4x GN 2/3.....	313
Soporte para jamón.....	209
Soporte para latas de combustible de chafing dish - 2 unidades.....	490
Soporte para panceillos - perforado.....	403
Soporte para platos.....	502
Soporte para recipientes Gastronorm.....	75
Soporte para salsas.....	151
Soporte para tablas de cortar.....	83
Soporte para tacos.....	151, 403
Soporte para tapa.....	39
Soporte para tartas.....	502
Soportes.....	502
Soportes de presentación antideslizantes.....	502
Soporte vertical para menú.....	452
Sous Vide 30.....	286
Sous Vide 50.....	286
Sous Vide 80.....	287
Sujetamanteles - 4 piezas.....	449

T

Tabla de cortar.....	82
Tabla de cortar con agarradera.....	81, 529
Tabla de cortar con certificación HACCP.....	78-79
Tabla de cortar con certificación HACCP 450x300.....	78
Tabla de cortar con certificación HACCP 600x400.....	78
Tabla de cortar con mango.....	82
Tabla de cortar de fibra de madera.....	83
Tabla de cortar de pan.....	83
Tabla de cortar Gastronorm 1/1 con certificación HACCP.....	79
Tabla de cortar Gastronorm 1/2 con certificación HACCP.....	79
Tabla de cortar HACCP 450x300.....	80
Tabla de cortar HACCP 600x400.....	80
Tabla de cortar HACCP GN 1/1.....	80
Tabla de cortar HACCP GN 1/2.....	80
Tabla de cortar universal con surco.....	81
Tabla de pizzas con asa.....	340
Tabla para baguettes.....	82
Tabla para cortar multi usos.....	81
Tabla para servir de madera de roble.....	420

Tabla para servir de roble.....	420
Tabla para trincar.....	82
Tablas de cortar Gastronorm 1/1 con certificación HACCP.....	79
Tablas de cortar HACCP.....	80
Tablas de pizza.....	348
Tablas para cortar multi usos blancas.....	81
Tamiz.....	182
Tamiz para harina.....	182
Tapa abatible para el cubo de basura redondo.....	634
Tapa abierta para cubo de basura redondo.....	634
Tapa con hueco para asa.....	57, 59, 61
Tapa de presentación.....	500-501
Tapa de presentación abatible.....	500
Tapa Gastronorm.....	57, 59, 61-64
Tapa Gastronorm con borde de silicona.....	57, 59, 61
Tapa Gastronorm con hueco para el circulador sous-vide.....	64
Tapa Gastronorm con hueco para la cuchara.....	59, 61
Tapa Gastronorm con hueco para sous-vide.....	286
Tapa Gastronorm con hueco para sous-vide.....	286
Tapa Gastronorm con orificio para la cuchara.....	57
Tapa para bandejas.....	621
Tapa para contenedores alimentarios.....	70
Tapa para contenedores GN con hueco para asa.....	57, 59
Tapa para cubo con base reforzada.....	119
Tapa para cubo de basura.....	633
Tapa para cubo de basura redondo.....	634
Tapa para olla.....	32
Tapa para recipiente de helado de policarbonato.....	166
Tapa para recipiente redondo para helados.....	167
Tapa para recipientes GN de polipropileno.....	65, 67
Tapa para recipientes GN morada.....	73
Tapas Gastronorm con cierre hermético.....	65
Tapas para ollas y sartenes.....	35
Tapón: 6 unidades.....	526
Tapón de botella: 3 unidades.....	526
Tapones adicionales para el protector de vino al vacío.....	546
Tapón para botella con tapa - 6 unidades.....	526
Tapón para champán.....	526
Taza.....	430
Taza de café.....	413, 415, 417, 419
Taza de café expreso.....	413, 415, 417, 419
Taza de capuchino.....	413, 415, 417, 419
Taza de cristal.....	495
Taza de desayuno.....	417, 430

Taza medidora.....	135
Taza medidora: juego de 4 unidades.....	135
Taza medidora: juego de 7 unidades.....	135
Tazas de cobre.....	534
Tazón de sopa.....	413, 415, 417, 419
Temporizador.....	148
Temporizador analógico de cocina.....	148
Temporizador digital de cocina.....	148
Temporizador doble.....	148
Tenedores para langosta - 6 piezas.....	459
Tenedor para caracoles - 6 piezas.....	459
Tenedor para carne - 6 piezas.....	410
Tenedor para ensalada.....	494
Tenedor trinchador.....	131, 493
Termo de bebidas calientes de una sola pared.....	573
Termo de doble pared para bebidas calientes.....	572
Termo dispensador.....	445
Termo hervidor dispensador.....	570, 578
Termo hervidor dispensador de pared doble.....	579
Termómetro analógico.....	146
Termómetro con sonda.....	145
Termómetro con sonda plegable.....	144
Termómetro de bolsillo con sonda.....	144
Termómetro de respuesta rápida.....	145
Termómetro digital con sonda plegable.....	146
Termómetro infrarrojo.....	144
Termómetro infrarrojo con sonda.....	144
Termómetro para carne: conjunto de 4 unidades.....	146
Termómetro para formación de espuma de leche.....	565
Termómetro para formación de espuma de leche.....	146
Termómetro para horno.....	147
Termómetro para horno con temporizador.....	145
Termómetro para refrigerador.....	147
Termómetro resistente al agua.....	145
Termos de bebidas calientes - Diseño de Bronwasser.....	475, 576
Termoselladora Compact.....	231
Termosistema.....	263
Termosistema 1.....	263
Termosistema 2.....	263
Termosistema 4.....	263
Thermobox con acceso frontal.....	596
Thermobox Profi Line.....	598-599
Tijera para pizza de alta resistencia.....	345
Tijeras de cocina.....	92
Tijeras desmontables para aves de corral.....	92
Tijeras para aves.....	92
Tornillo sin fin para picadoras de carne.....	201
Tostadora para 4 rebanadas.....	292
Tostador de cinta doble.....	294

Tostador de cinta transportadora individual.....	294
Totalmente acanalada.....	282
Triturador de ajos.....	93

V	
Vaso.....	430
Vaso coctelera Boston.....	535
Vaso mezclador de acero inoxidable para batidora - Design by Bronwasser.....	169
Vaso mezclador de policarbonato para batidora - Design by Bronwasser.....	169
Vasos 40x40.....	610
Vertedor de botella de flujo libre - 3 unidades.....	458
Vitrina calefactada.....	261
Vitrina de helados.....	385
Vitrina expositora caliente.....	260
Vitrina expositora caliente de dos niveles.....	260
Vitrina expositora refrigerada.....	383
Vitrina expositora refrigerada GN 1/3 para servicio.....	373
Vitrina expositora refrigerada GN 1/4 para servicio.....	373
Vitrina expositora refrigerada para servicio.....	373
Vitrina para sushi.....	382
Vitrina para sushi 5x GN 1/3.....	383
Vitrinas calefactadas para mostrador.....	260
Vitrinas expositoras refrigeradas (270 litros).....	388
Vitrinas expositoras refrigeradas (58 litros).....	386
Vitrinas expositoras refrigeradas (68 litros).....	386
Vitrinas expositoras refrigeradas (78 litros).....	387
Vitrinas expositoras refrigeradas (98 litros).....	387
Vitrinas expositoras refrigeradas con 2 baldas.....	391
Vitrinas expositoras refrigeradas con 3 baldas inclinadas.....	390
Vitrinas refrigeradas.....	386-388
Vitrinas refrigeradas con acceso trasero.....	390-391

W	
Wok.....	45, 244, 253
Wok con mango de madera.....	45
Wok de inducción modelo 3500.....	252
Woks y sartenes de acero al carbono.....	44

X	
Xantos barbaoca de gas.....	665
Xantos Black barbaoca de gas.....	665
Xenon Pro.....	667

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion,
serve with perfection





OLLAS Y SARTENES PROFI LINE

Parte inferior tipo
sándwich formada por
una unión de alto impacto

Los mangos
no se calientan

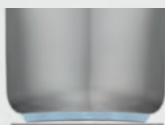


Ver el vídeo

PARTE INFERIOR MULTICAPA TIPO SÁNDWICH

- Integración perfecta: la parte inferior está formada por una unión de alto impacto, que garantiza una unión perfecta de las capas
- Resistencia a la corrosión
- Ahorro de energía de hasta un 30% - distribución más rápida del calor
- Cocción más rápida
- Distribución óptima del calor en toda la superficie inferior, garantizando un cocinado sin sobrecalentamientos
- Fondo de sándwich forjado por unión de alto impacto bajo un peso de 2500 toneladas
- Pureza del aluminio - 95%
- Más del 99 % de eficiencia de unión de 3 capas

una olla fría

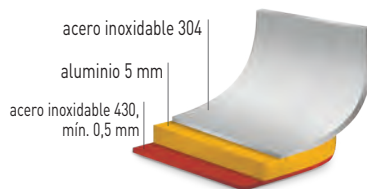


una olla caliente





- El fondo tipo sándwich [acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable] combina las propiedades de distribución térmica del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero inoxidable, lo que la hace adecuada para su uso en cocinas de inducción.
- La base se forma mediante una unión de alto impacto, que fusiona a la perfección toda la superficie de las capas.
- Las asas huecas garantizan que el calor de las sartenes no se transfiera a los mangos.
- Las sartenes son fáciles de limpiar.



OLLA ALTA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
832004	3	0,7	ø160x(H)150	37,95
832202	6	0,7	ø200x(H)190	50,95
832400	10	0,7	ø240x(H)220	75,95
832509	16	0,7	ø280x(H)260	103,50
832608	24	0,8	ø320x(H)300	146,50
832707	37	1	ø360x(H)360	189,50
832806	50	1	ø400x(H)400	234,50
832929	70	1	ø450x(H)450	301,00



OLLA MEDIANA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
831007	2	0,7	ø160x(H)110	33,95
831205	4	0,7	ø200x(H)130	45,95
831403	7	0,7	ø240x(H)150	63,95
831502	10	0,7	ø280x(H)170	81,95
831601	15	0,8	ø320x(H)190	106,50
831700	23,5	1	ø360x(H)230	157,00



OLLA BAJA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	32,95
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	42,95
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	53,95
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	71,95
830604	12	0,8	ø320x(H)150	97,95





OLLA ALTA PARA GUISAR, SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830529	3	0,6	ø160x(H)156	29,95
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	38,95
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	63,95
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	90,95
830574	24	1	ø320x(H)306	128,50
830581	36,5	1	ø360x(H)406	161,00
830628	50	1	ø400x(H)406	194,00
830635	71	1,2	ø450x(H)456	251,00



OLLA MEDIANA PARA GUISAR SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	25,95
830314	4	0,6	ø200x(H)136	35,95
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	50,95
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	64,95
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	82,95
830390	23,2	1	ø360x(H)236	127,50



OLLA BAJA PARA GUISAR SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	24,95
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	31,95
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	40,95
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	55,95
830185	12	0,8	ø320x(H)156	73,95



TAPA PARA OLLA

código	espesor (mm)	mm	€
833919	0,6	ø160x(H)46	7,95
833926	0,6	ø200x(H)47	9,95
833933	0,6	ø240x(H)50	11,95
833940	0,6	ø280x(H)52	13,95
833957	0,8	ø320x(H)53	19,95
833964	0,8	ø360x(H)55	23,95
833971	0,8	ø400x(H)56	27,95
833988	0,8	ø450x(H)68	34,95

CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
830048	1	0,7	ø140x(H)70	22,95
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	24,95
830154	2	0,7	ø180x(H)80	27,95
830253	3	0,7	ø200x(H)90	32,95



830048

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.
- Ideal para verter gracias al borde afilado.

código	litros	pared (mm)	mm	€
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	23,95
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	29,95



830352

SARTÉN (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	pared (mm)	mm	€
835449	0,6	ø215x(H)52	26,95 N
835432	0,7	ø240x(H)45	34,95
835531	0,7	ø280x(H)50	42,95
835630	0,7	ø320x(H)55	50,95



835432

SARTÉN DE FREIR, CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE - SIN TAPA

- Recubrimiento antiadherente Teflon® Platinum Plus.
- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.
- Mango fijado con remaches.

código	pared (mm)	mm	€
835456	0,6	ø215x(H)52	31,95 N
835401	0,7	ø240x(H)45	39,95
835500	0,7	ø280x(H)50	47,95
835609	0,7	ø320x(H)55	58,95



835401

ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15



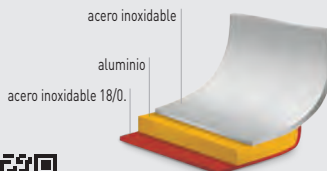
839997





SERIE DE CACEROLAS KITCHEN LINE

- Parte inferior tipo sándwich encapsulado.
- Combina la distribución del calor del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero para permitir la cocción por inducción.
- Acabado satinado de todas las superficies exteriores.
- Las asas de acero fijadas con soldadura multipunto permanecen lo suficientemente frías como para tocarlas.



Ver el vídeo



837306

OLLA ALTA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	28,95
837207	5	0,6	ø200x(H)160	38,95
837306	9	0,7	ø240x(H)200	56,95
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	72,95
837603	21	0,8	ø320x(H)270	103,50
837139	32	1	ø360x(H)320	130,00 N
837146	45	1	ø400x(H)360	187,00 N



836309

OLLA MEDIANA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	25,95
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	31,95
836309	6	0,6	ø240x(H)135	42,95
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	55,95
836507	15	0,8	ø320x(H)190	77,95



836026

OLLA BAJA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	23,95
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	30,95
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	38,95
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	48,95
836040	12	0,8	ø320x(H)150	69,95



839409

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	15,95
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	19,95

OLLA ALTA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	21,95
837764	5	0,6	ø215x(H)164	30,95
837771	9	0,6	ø240x(H)200	43,95
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	60,95
837795	21	0,8	ø320x(H)270	83,95
837115	32	1	ø360x(H)320	111,00 N
837122	45	1	ø400x(H)360	164,50 N



837771

OLLA MEDIANA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	18,95
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	24,95
837726	6	0,6	ø240x(H)135	33,95
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	42,95
837740	15	0,8	ø320x(H)190	58,95



837726

CACEROLA BAJA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,95
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	22,95
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	28,95
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	35,95
837689	12	0,8	ø320x(H)150	51,95



837665

TAPAS PARA OLLAS Y SARTENES

código	mm	€
837818	ø160	7,95
837825	ø200	8,95
837832	ø240	10,95
837849	ø280	11,95
837856	ø320	15,95
837863	ø360	18,95 N
837870	ø400	20,95 N



837832

CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,95
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	22,95
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	29,95



838105

SARTÉN DE FREÍR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.

código	pared (mm)	mm	€
837153	0,6	ø200x(H)45	19,95 N
838501	0,6	ø240x(H)50	23,95
838600	0,6	ø280x(H)50	29,95
838617	0,7	ø320x(H)50	37,95



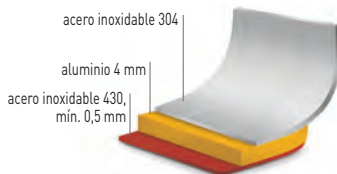
838501





SERIE DE CACEROLAS BUDGET LINE

- Su base tipo sándwich [acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable 18/0] combina la distribución del calor del aluminio con la resistencia y las propiedades magnéticas del acero inoxidable para permitir la cocción por inducción.
- Acabado satinado en todas las superficies exteriores.
- Asas remachadas de acero inoxidable que no se calientan.



OLLA CON TAPA

- Tapa con orificios para liberar el vapor.

código	litros	pared (mm)	mm	€
832882	17	0,8	ø280x(H)280	81,95
832899	21	0,8	ø300x(H)300	87,95
834206	25	0,8	ø345x(H)350	101,00
834404	36	1	ø360x(H)360	129,50
834701	50	1	ø400x(H)400	153,00
834909	71	1	ø450x(H)450	188,50
835104	98	1	ø500x(H)500	253,50

OLLA MEDIANA - CON TAPA

- Tapa con orificios para liberar el vapor.

código	litros	pared (mm)	mm	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	63,95
832837	14	0,8	ø300x(H)200	81,95
832844	23	1	ø350x(H)240	108,00
832851	32	1	ø400x(H)260	133,50

OLLA PARA GUISOS CON TAPA

código	litros	mm	€
836514	14,1	ø360x(H)139	70,95
836521	15,8	ø380x(H)139	83,95

Base de tipo sándwich



Mango remachado



Las asas no se calientan





833032

CAZUELA PARA COCCIÓN AL BAÑO MARÍA

- De pared doble, con depósito para el agua.
- Llene el depósito con agua para derretir chocolate al baño María.
- Con mango de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	24,65

18/0
stainless steel



833506

18/8
stainless steel



Ver el vídeo

Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre

CESTA PARA COCER PASTA

- Apta para olla de Ø 360 mm [831700].
- Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre.

código	litros	mm	€
833506	1,5	160x160x(H)230	55,85



833100

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel



OLLA PARA ESPÁRRAGOS Y PASTA XL

- Su altura extra permite cocinar al vapor espárragos extralargos.
- También puede utilizarse para cocinar al vapor otras verduras o pescado, para cocer pasta, mantener el calor de los perritos calientes, etc.
- El juego incluye la olla, la cesta vaporera y la tapa.

código	litros	pared (mm)	mm	€
833100	5,5	0,6	Ø162x(H)280	55,25

BANDEJA PARA ASAR

- Con agarraderas.
- Solo apta para hornos, no para calentamiento por contacto directo.

código	mm	€
508503	310x240x(H)50	16,25
508510	385x275x(H)60	19,80
508527	430x310x(H)60	25,95



S.S.
stainless steel



508503

Precios sin IVA

HENDI

37



CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

- Hecha de hierro fundido, con recubrimiento exterior de esmalte rojo.
- Tapa con protuberancias en el interior que obligan a las gotas de agua (vapor) a retroceder, manteniendo la humedad y el aroma del plato.
- Adecuado para todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- No apto para el lavavajillas.
- Disponible en diferentes tamaños; el más pequeño se puede utilizar como plato para servir [código: 626856, 626894].

código	color	litros	mm	€
626856	Rojo	0,27	130x100x(H)48	29,25
626894	Negro	0,27	130x100x(H)48	28,95 N
626832	Rojo	3,7	317x240x(H)105	77,35
626870	Negro	3,7	317x240x(H)105	76,95 N
626849	Rojo	4,4	365x290x(H)115	81,25
626887	Negro	4,4	365x290x(H)115	80,95 N
626825	Rojo	6,88	405x255x(H)134	129,35
626863	Negro	6,88	405x255x(H)134	129,50 N



NEW

CACEROLA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Fabricado en aluminio fundido a presión con un revestimiento resistente al calor.
- Revestimiento antiadherente de PTFE.
- Asas de acero inoxidable.
- Adecuado para su uso en cocinas de gas, inducción, eléctricas y vitrocerámicas.
- Base de inducción.
- Apto para el lavavajillas.
- La cacerola es apta para el horno. La tapa no es apta para el horno.

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



SOPORTE PARA TAPA

- Hecho de acero inoxidable.
- Recubrimiento antideslizante.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
470534	224x52x(H)105	12,95

NEW





SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Hecho de aluminio fundido, apto para todas las fuentes de calor e incluso apto para su uso en hornos (hasta 250 °C).
- El aluminio fundido es un excelente conductor del calor, por lo que la sartén está rápidamente lista para su uso.
- El mango está hecho de acero inoxidable 18/10 y permanece frío durante su uso.
- El recubrimiento antiadherente 'Teflon'® Platinum Plus' tiene una alta resistencia a la temperatura (hasta 250°C).
- El recubrimiento se aplica en tres capas, lo que aumenta la resistencia al desgaste y hace que la sartén sea ideal para un uso intensivo.
- Muy fácil de limpiar después de su uso.

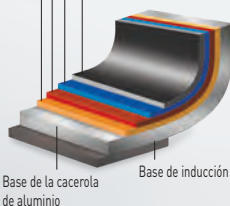


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Capa superior: Refuerzo de la capa antiadherente y superficie brillante



SARTÉN DE FREIR CON FONDO DE INDUCCIÓN

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



PARRILLA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

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



SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Hecho de aluminio fundido, apto para todas las fuentes de calor excepto la de inducción e incluso apto para su uso en hornos (hasta 250°C).
- El aluminio fundido es un excelente conductor del calor, por lo que la sartén está rápidamente lista para su uso.
- El mango está hecho de acero inoxidable 18/10 y permanece frío durante su uso.
- El recubrimiento antiadherente Whitford® Xylan tiene una alta resistencia a la temperatura (hasta 250 °C).
- La adhesión del recubrimiento antiadherente se mejora mediante una capa de titanio entre el aluminio y el recubrimiento.
- Este procedimiento de doble capa mejora la vida útil del recubrimiento y proporciona resistencia adicional a los arañazos.
- Muy fácil de limpiar después de su uso.

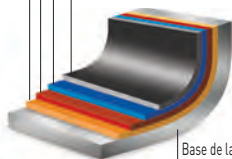


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Refuerzo de la superficie antiadherente y brillante



Base de la cacerola de aluminio



629208

SARTÉN DE FREÍR TITANIUM PROFESSIONAL

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



839010

SARTÉN WOK TITANIUM PROFESSIONAL

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



629505

SARTÉN PARA SALTEAR TITANIUM PROFESSIONAL

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



629802

SARTÉN DE PARRILLA - SUPERFICIE ACANALADA TITANIUM PROFESSIONAL

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



629604

SARTÉN DE FRÍR PESCADO - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

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



629413

SARTÉN PARA CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

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

Precios sin IVA

HENDI

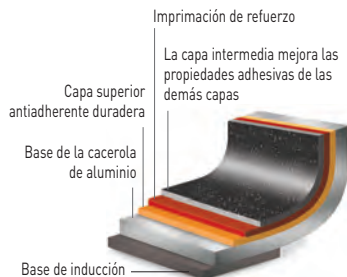
41





SARTENES DE ALUMINIO 'MARBLE PROFESSIONAL'

- Fabricadas con aluminio resistente, adecuado para todas las fuentes de calor, incluso para uso en hornos.
- El aluminio ofrece una conducción del calor uniforme; la sartén está lista para su uso rápidamente.
- El mango está fabricado en acero revestido con epoxi.
- El revestimiento antiadherente 'Marble' ofrece resistencia a altas temperaturas (hasta 260 °C).
- El revestimiento se aplica en tres capas y es resistente al desgaste.
- De fácil limpieza tras su uso.



SARTÉN DE FREÍR

código	ø fondo (mm)	mm	€
627600	140	ø200x(H)40	19,20
627617	180	ø240x(H)42	24,40
627662	200	ø260x(H)45	27,95
627624	220	ø280x(H)50	32,45
627631	260	ø320x(H)50	41,25
627648	280	ø360x(H)50	50,40
627655	300	ø390x(H)50	63,65



627631



627747



627686



627716

SARTÉN WOK

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

SARTÉN PARA CREPES

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

SARTÉN DE FREÍR PESCADO - OVAL

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

SARTENES DE ALUMINIO 'PLATINUM PROFESSIONAL'

- Fabricada en aluminio resistente, adecuado para todas las fuentes de calor.
- El aluminio destaca en la conducción del calor; la sartén está lista para su uso rápidamente.
- Mango de acero inoxidable con empuñadura de silicona aislante para un buen agarre.
- El revestimiento antiadherente 'Teflon™ Platinum Plus' ofrece resistencia a altas temperaturas (hasta 260 °C).
- El revestimiento se aplica en tres capas, lo que aumenta la resistencia al desgaste y lo hace ideal para un uso intensivo.
- De fácil limpieza tras su uso.



SARTENES DE FREÍR

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

PAELLERA

- Hechos de acero al carbono.
- Con 2 asas.
- No apta para el lavavajillas.

código	adecuado para la parrilla de gas	mm	€
622094		ø300x(H)110	11,95
622100		ø340x(H)140	14,95
622117		ø380x(H)120	20,95
622216		ø420x(H)120	24,95
622308		ø460x(H)140	28,95
622353		ø550x(H)100	51,95
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)140	57,95
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)150	142,50





WOKS Y SARTENES DE ACERO AL CARBONO

- Hechos de acero al carbono.
- Aptos para todo tipo de cocinas, incluyendo de inducción.
- No aptos para el lavavajillas.
- NOTA: deben aceitarse antes de usar.



NEW



628058

SARTÉN PARA FREÍR

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

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



628003

SARTÉN PARA FREÍR

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

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



627976

SARTÉN PARA CREPES

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Fondo plano, perfecto para hacer crepes y también tortillas.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

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



627983

PARRILLA CUADRADA

- Superficie acanalada.
- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Con una boquilla para verter fácilmente el exceso de aceite.
- Se puede utilizar en el horno a una temperatura de hasta 220 °C.

code	mm	€
627983	480x282x(H)80	33,50



627945

SARTÉN PARA SERVIR

- Sartén de acero al carbono.
- Dos asas de acero inoxidable.
- Se puede utilizar en el horno a una temperatura de hasta 250 °C.

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

NEW



627990

WOK

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

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



627907

WOK CON MANGO DE MADERA

- Mangos hechos de madera de caucho montados en un núcleo de acero, uno con un orificio para colgar.

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

GUÍA PASO A PASO



Paso 1

Antes del primer uso, lave la sartén con agua caliente y jabón utilizando una esponja.



Paso 2

Seque completamente antes de usar.



Paso 3

Ponga la sartén al fuego y agregue aceite. Evite el sobrecalentamiento.



Paso 4

Para la limpieza, utilice agua caliente corriente y una esponja o cepillo. Seque inmediatamente.



Paso 5

Unte ligeramente la sartén con aceite antes de almacenarla para fortalecer la capa antiadherente natural.



Paso 6

Para eliminar residuos quemados, frote la sartén con sal y papel de cocina. Nunca la deje en remojo ni la introduzca en el lavavajillas.



SARTENES DE ACERO AL CARBONO

- Hechas de acero al carbono.
- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Adecuadas para diversas fuentes de calor, como inducción, gas, electricidad y cerámica.
- No aptas para el lavavajillas.



- Excelente conductividad térmica.
- Construcción sólida, vida útil muy larga.
- Nota: Deben curarse antes de su uso.

NEW



629420 - 629475



629482

SARTÉN LYONNAISE

- Clásica sartén redonda de acero al carbono tipo lyonnaise.
- Perfecto para una variedad de técnicas de cocción, desde dorar y freír hasta sellar y saltear.
- Ligera y fácil de manejar, perfecta para cocinar a diario.
- Desarrolla una superficie antiadherente natural con el tiempo a través del curado.
- Se calienta rápidamente: excelente para sellar y caramelizar.
- Asa de estilo francés para un agarre cómodo.
- Equipado con un orificio para colgar que facilita el almacenamiento.
- Se puede utilizar en un horno durante un máximo de 10 minutos a una temperatura máxima de 200 °C.

código	mm	€
629420	ø210x(H)100	19,95
629437	ø220x(H)100	21,95
629444	ø240x(H)100	23,95
629451	ø270x(H)130	26,95
629468	ø280x(H)130	31,95
629475	ø320x(H)130	35,95
629482	ø360x(H)140	48,95

NEW



629499

SARTÉN PARA CREPS

- Está especialmente diseñada para deslizar fácilmente los creps.

código	mm	€
629499	ø290x(H)100	29,95

NEW



629529

SARTÉN PARA TORTITAS

- Ángulo inferior afilado diseñado para dar la vuelta a las tortitas.

código	mm	€
629512	ø120x(H)100	10,95
629529	ø140x(H)100	12,95
629536	ø180x(H)100	14,95

SARTENES DE ACERO CLÁSICO

- Sartenes tradicionales de acero laminado.
- Las sartenes favoritas de los maestros de la cocina.
- Simplicidad, calidad, firmeza y versatilidad, características valoradas por muchas generaciones.



Ver el video



628614

SARTÉN DE FREÍR

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



628805

SARTÉN PARA CREPES

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

ANTES DEL PRIMER USO



Paso 1

Eche el aceite de cocción en la cacerola y caliéntela. Eche las sales y sofríalas.



Paso 2

Coja un paño de cocina y frote con cuidado la mezcla por el interior de la cacerola.



Paso 3

Después de frotar bien la cacerola, vacíela. En el interior de la cacerola quedará el residuo de las pieles de patata.



Paso 4

Para eliminar dicho residuo, eche sal en abundancia en la cacerola y frótela por el interior con un paño de cocina. No realice esta operación con la cacerola al fuego.



Paso 5

Retire la sal sucia, pase un trapo limpio por la cacerola y vierta una capa fina de aceite en su interior.



Paso 6

Engrase la cacerola con aceite con ayuda de un paño de cocina limpio. La cacerola está lista para su primer uso o para guardarla.



SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO

- Con 2 vertederas, 1 a cada lado.
- Mango grande con orificio para colgar.
- Disponible en 3 tamaños [629314, 629321, 629338].

código	mm	€
629314	ø165x[H]35	12,35
629321	ø200x[H]40	16,25
629338	ø250x[H]40	20,75



NEW



629925

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO PARA PARRILLA REDONDA

- Mango realizado en acero inoxidable

código	mm	€
629925	510x274x[H]27	30,95



629376

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

- Conjunto completo con tapa y asa.
- El mango es ideal para remover y colgarla sobre el fuego.

código	litros	pared (mm)	mm	€
629376	7,2	4	ø310x(H)155	71,45



629291

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

- Conjunto completo con tapa y asa.
- El mango es ideal para mover y colgar el recipiente encima del fuego.
- 3 patas: diseño tradicional procedente de Sudáfrica.

código	mm	€
629291	ø245x(H)280	64,35

BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO CON BASE DE MADERA Y AGARRE

- Fuente y mango de agarre hechos de hierro fundido.
- Base de madera de abedul.
- Bandeja apta para el horno.
- Con asa desmontable.
- El conjunto no es apto para la lavavajillas.

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



629383



629932

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO PARA PARRILLA CUADRADA

- Mango realizado en acero inoxidable

código	mm	€
629932	230x230x(H)25	21,95



629369

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Superficie acanalada para asar a la parrilla.
- Con una vertedera para verter fácilmente el exceso de aceite/grasa.
- Mango con un orificio para colgar.

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



OLLAS PARA MEJILLONES Y SALSAS



625057



CAZUELA PARA MEJILLONES - CON TAPA

- Esmaltado negro.
- Reborde saliente de acero inoxidable.

código	max. contenidos en kg.	litros	mm	€
625002	1	2,5	ø200x(H)180	16,55
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	20,15
625101	2	5,2	ø260x(H)210	27,95



625804



625705

CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

- Esmaltada.
- Reborde saliente de acero inoxidable.
- Tapa baja.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,6	ø120x(H)95	13,65
625705	negro	0,8	ø140x(H)110	14,95



839003

18/8 acero inoxidable (0,4 mm)

aluminio (1,5 mm)

18/0 acero inoxidable (0,5 mm)

SARTÉN WOK DE 3 CAPAS - SIN TAPA

- Construcción de 3 capas que intercala una capa de aluminio (1,5 mm) entre una capa exterior de acero inoxidable 18/0 (0,5 mm) y una capa interior de acero inoxidable 18/8 (0,4 mm) desde la base hasta el borde.
- Calentamiento rápido y excelente distribución del calor.
- Muy duradero gracias a su alta resistencia al desgaste.
- Mango largo y hueco de acero inoxidable.
- Fondo plano de Ø 145 mm.

código	mm	€
839003	ø360x(H)90	97,50



622742

PAELLERA ESMALTADA

- Con dos asas cómodas.
- Hecho de acero esmaltado.

código	mm	€
622704	ø100x(H)20	7,30
622711	ø120x(H)25	7,75
622728	ø150x(H)27	9,60
622735	ø200x(H)36	11,65
622742	ø240x(H)40	12,50
622773	ø300x(H)50	22,95
622780	ø340x(H)50	28,95

N



622858

PAELLERAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

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

NEW

CACEROLA ESMALTADA

- Hechos de acero al carbono.
- Acabado esmaltado.
- 2 asas.
- Adecuado para cocinas de gas, vitrocerámica y eléctricas.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
622551	ø200x(H)45	12,95
622544	ø160x(H)45	10,95
622537	ø140x(H)45	10,95
622520	ø120x(H)40	8,95
622513	ø100x(H)40	7,95





GN GASTRONORM



RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO TRANSPARENTE

APTO PARA:

Hornos de convección



Sistema baño María



Calientaplatos



Refrigeradores



Almacenaje para
alimentos



Limpieza en lavavajillas



PROPIEDADES:

Usar a temperaturas

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 110°C

Apilable



COMPOSICIÓN:

Hecho de

acero inoxidable 18/10

acero inoxidable

acero inoxidable

polycarbonato

Espesor (mm)

0,7-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

Alturas disponibles (mm)

20 hasta 200

20 hasta 200

20 hasta 200

65 hasta 200

ACCESORIOS:

Recipientes perforados



Tapas



Tapas con bordes de
silicona



Tapas con hendidura
para cuchara



Bandeja escurridor



Barra adaptadora



INFORMACIÓN ADICIONAL:

Limpieza fácil



Grabados de tamaño



Gastronorm



Con escala de capacidad



No absorbe olores ni
sabores



Cumple con las más
estrictas normativas
de contacto alimentario
(para hospitales)



Excelente resistencia
a la corrosión (resistente
contra sal y ácido)



Radio reducido para
asegurar contenido máximo



Muy fuerte y duradero

Esquinas reforzadas
para mayor fuerza



Con uso adecuado
resistente a la
corrosión

Con uso adecuado
resistente
a la corrosión

Resistente a altos
impactos,
muy duradero



Material cristalino



**RECIPIENTES
GASTRONORM
DE POLICARBONATO**



**RECIPIENTES
GASTRONORM
DE POLIPROPILENO**



**RECIPIENTES
DE ALMACENAMIENTO CON
CERTIFICACIÓN HACCP**



**RECIPIENTES
DE PORCELANA**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	under 600°C
✓	✓	✓	✓
poli carbonato	poli propileno	poli propileno	porcelain
2-3	2-2,9	2-2,9	
65 hasta 150	100 hasta 200	65 hasta 200	20 hasta 65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
Ideal para presentar	Material transparente	Con etiqueta HACCP integrada para realizar el seguimiento de almacenaje de alimentos	Tipo de porcelana especial, el más resistente disponible
• Resistente a altos impactos, muy duradero		• Material transparente	• Resistencia de choque térmico, capaz de soportar cambios de temperatura extremos
		• Tapas de colores acorde con HACCP se venden por separado	• Resistencia a fuertes impactos y desgaste, siendo aún así relativamente ligero
			• Blanco altamente puro y brillante





SISTEMA GN (GASTRONORM)

- Designación de los tamaños estándar de los contenedores utilizados en la industria alimentaria, determinada por la norma PN-EN 631-1:1996.
- La estandarización de las dimensiones de los contenedores facilita su uso en diversos equipos de cocina que se diseñan en función de dichas dimensiones, por ejemplo: hornos, contenedores isotérmicos, armarios refrigerados, baños maría, carros de transporte.



altura (mm)



DIMENSIONES DE LOS CONTENEDORES GN:

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

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

- Fabricados en acero inoxidable de primera calidad 18/10.
- Diseño muy sólido.
- Bordes lisos, fáciles de limpiar.
- Pueden utilizarse en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y calentaplatos.



Muy resistente y duradero

Para uso a temperaturas de -40 °C / 300 °C

Excelente resistencia contra la corrosión

El radio interior reducido aumenta la capacidad máxima



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

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

2/1



801109

1/1



801222

2/3



801321

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801109	58	0,8	200	168,35
801116	43	0,8	150	139,75
801123	30	0,8	100	103,35
801130	19	0,8	65	87,75
801147	11	0,8	40	74,75
801154	5,5	0,8	20	71,85

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801208	28	0,8	200	87,75
801215	21	0,8	150	74,75
801222	14	0,8	100	53,95
801239	9	0,8	65	40,00
801246	5	0,8	40	35,75
801253	2,5	0,8	20	30,90

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801307	18	0,8	200	71,85
801314	13	0,8	150	59,50
801321	9	0,7	100	37,65
801338	5,5	0,7	65	28,30
801345	3	0,7	40	25,95
801352	1,5	0,7	20	23,05

2/4



801666

1/2



801420

1/3



801529

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801840	8,6	0,7	150	60,45
801666	5,8	0,7	100	45,45
801857	4	0,7	65	31,15
801864	2,5	0,7	40	26,35
801871	1,2	0,7	20	19,80

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

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



1/4



801628

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801604	5,5	0,8	200	37,40
801611	4	0,7	150	29,25
801628	2,8	0,7	100	20,75
801635	1,8	0,7	65	17,25
801642	1,7	0,7	40	15,55
801659	0,9	0,7	20	12,70

1/6



801727

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801703	3,4	1	200	38,70
801710	2,4	0,8	150	24,65
801727	1,6	0,7	100	17,25
801734	1	0,7	65	14,00

1/9

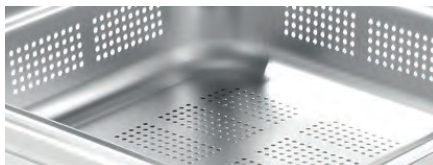


801826

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801826	1	0,7	100	18,15
801833	0,6	0,7	65	12,95

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

- Fondo perforado.
- Laterales perforados con una altura de 100 mm o más.



1/1



802229

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802205	28	0,8	200	102,05
802212	21	0,8	150	86,15
802229	14	0,8	100	56,55

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802236	9	0,8	65	42,85
802243	5	0,8	40	38,35
802168	2,5	0,8	20	33,75

2/3



802328

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802328	9	0,7	100	42,85

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802335	5,5	0,7	65	29,85
802342	3	0,7	40	27,00

1/2



802427

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	32,20

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802434	4	0,7	65	24,40
802441	2	0,7	40	21,80

1/3



802526

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802502	7,8	0,7	200	51,95
802519	5,7	0,7	150	38,95
802526	4	0,7	100	25,95

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802533	2,5	0,7	65	19,45
802540	1,2	0,7	40	16,25

CONTENEDORES GN CON ASAS PLEGABLES

NEW

1/1



803202

1/2



803400

1/3



803509

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
803202	28	0,8	200	82,95
803240	14	0,7	100	50,95

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
803400	12,5	0,8	200	56,95
803257	6,25	0,7	100	31,95

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
803509	7,8	0,8	200	48,95
803264	3,9	0,7	100	28,95

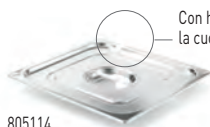


804100

TAPA GASTRONORM

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

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



805114

TAPA GASTRONORM CON ORIFICIO PARA LA CUCHARA.

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
805138	0,7	GN 1/3	325x176	14,65
805107	0,7	GN 1/1	530x325	33,75
805114	0,7	GN 2/3	354x325	23,05
805121	0,7	GN 1/2	265x325	19,20
805145	0,7	GN 1/4	265x162	12,35
805152	0,7	GN 1/6	176x162	10,35

Con hueco para la cuchara



802601

TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA

- Con borde de silicona para un cierre hermético.
- Solo apta para recipientes Gastronorm Profi Line y de policarbonato.
- La estructura de tapa hermética permite mantener los alimentos frescos y evita pérdidas durante el transporte.

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

NEW



804209

TAPA PARA CONTENEDORES GN CON HUECO PARA ASA

código	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	30,95
804223	GN 1/2	265x325	19,95
804230	GN 1/3	325x176	15,95

NEW



804322

TAPA CON HUECO PARA ASA

código	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	56,95
804339	GN 1/3	325x176	42,95





RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

- Extra fuertes gracias a sus esquinas reforzadas.
- Tamaño Gastronorm grabado.
- Bordes lisos, fáciles de limpiar.
- Pueden utilizarse en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y calentaplatos.



-40°C 300°C



Extra fuerte debido a las esquinas reforzadas

Para uso a temperaturas de -40°C / 300°C

Resistente a la corrosión (si se utiliza correctamente)

Espesor 0,6-0,7 mm

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

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



806135



806234



806333

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806159	28	0,7	200	31,95
806142	21	0,7	150	25,95
806135	14	0,6	100	17,95
806128	9	0,6	65	12,95
806111	5	0,6	40	11,95
806104	2,5	0,6	20	9,95

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806258	15,5	0,7	200	28,95
806241	13	0,7	150	22,95
806234	9	0,6	100	14,95
806227	5,5	0,6	65	10,95
806210	3	0,6	40	9,95
806203	1,5	0,6	20	8,95

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806357	12,5	0,7	200	20,95
806340	9,5	0,7	150	16,95
806333	6,5	0,6	100	11,95
806326	4	0,6	65	7,95
806319	2	0,6	40	6,95
806302	1	0,6	20	5,95



806432

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806449	5,7	0,7	150	12,95
806456	7,8	0,7	200	16,95
806432	4	0,6	100	8,95
806425	2,5	0,6	65	5,95
806418	1,5	0,6	40	5,95
806401	0,6	0,6	20	4,95



806531

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806555	5,5	0,7	200	14,95
806548	4	0,7	150	11,95
806531	2,8	0,6	100	7,95
806524	1,8	0,6	65	5,95



806630

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806654	3,4	0,7	200	13,95
806647	2,4	0,7	150	8,95
806630	1,6	0,6	100	5,95
806623	1	0,6	65	4,95

1/9



806722

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806746	1,3	0,7	150	8,95
806739	1	0,7	100	5,95
806722	0,6	0,6	65	4,10

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

1/1



807132

- Fondo perforado.
- Laterales perforados con una altura de 100 mm o más.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807132	14	0,6	100	23,75
807125	9	0,6	65	18,95

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807118	5	0,6	40	16,95



806845

2/3



807224

- Diámetro de perforación 3 mm.
- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807224	5,5	0,6	65	14,95



806937

1/2



807330

- Diámetro de perforación 3 mm.
- Fondo perforado.
- Laterales perforados con una altura de 100 mm o más.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807330	6,5	0,6	100	14,95

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807323	4	0,6	65	10,95



804209

TAPA GASTRONORM

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	10,95
806821	0,7	GN 2/3	354x325	9,95
806838	0,7	GN 1/2	265x325	5,95
806845	0,7	GN 1/3	325x176	5,95
806852	0,7	GN 1/4	265x162	4,75
806869	0,7	GN 1/6	176x162	3,25
806876	0,7	GN 1/9	176x108	2,60

TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA LA CUCHARA.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	11,95
806920	0,7	GN 2/3	354x325	10,95
806937	0,7	GN 1/2	265x325	5,95
806944	0,7	GN 1/3	325x176	5,95
806951	0,7	GN 1/4	265x162	4,95
806968	0,7	GN 1/6	176x162	3,70
806975	0,7	GN 1/9	176x108	3,00

TAPA PARA CONTENEDORES GN CON HUECO PARA ASA

código	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	30,95
804223	GN 1/2	265x325	19,95
804230	GN 1/3	325x176	15,95



807606

TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA

- Con borde de silicona para un sellado hermético.
- El sellado hermético ayuda a mantener los alimentos frescos y evita fugas durante el transporte.
- Encaja en el contenedor Kitchen & Budget Line de Gastronorm, los contenedores deben tener una profundidad de más de 65 mm para garantizar un sellado seguro.

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

BANDEJA DE ESCURRIMIENTO PERFORADO PARA RECIPIENTES GN

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



808108

TAPA CON HUECO PARA ASA

código	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	56,95
804339	GN 1/3	325x176	42,95

BARRA DE ADAPTACIÓN PARA RECIPIENTE GN

- Para adaptar pequeños recipientes GN en los baños María, calentaplatos, etc.

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



RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

- Diseño muy sólido.
- Bordes lisos, fáciles de limpiar.
- Diseñados para uso en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y calentaplatos.



-40°C 300°C



Para uso a temperaturas de -40°C / 300°C

Resistente a la corrosión (si se utiliza correctamente)

Espesor 0,6-0,7 mm

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



1/1



800133



2/3



800232



1/2



800331

código	litros	altura (mm)	€
800157	28	200	28,95
800140	21	150	22,95
800133	14	100	15,95
800126	9	65	11,95
800119	5	40	10,95
800102	2,5	20	8,95

código	litros	altura (mm)	€
800225	5,5	65	9,95
800249	13	150	20,95
800232	9	100	13,95
800218	3	40	8,95

código	litros	altura (mm)	€
800355	12,5	200	18,95
800348	9,5	150	14,95
800331	6,5	100	10,95
800324	4	65	7,95
800317	2	40	6,95
800300	1	20	4,95



1/3



800430



1/4



800539



1/6



800638

código	litros	altura (mm)	€
800454	7,8	200	15,95
800447	5,7	150	11,95
800430	4	100	7,95
800423	2,5	65	5,95
800416	1,5	40	4,95
800409	0,8	20	4,95

código	litros	altura (mm)	€
800553	5,5	200	12,95
800546	4	150	10,95
800539	2,8	100	7,95
800522	1,8	65	5,95

código	litros	altura (mm)	€
800652	3,4	200	11,95
800645	2,4	150	7,95
800638	1,6	100	5,95
800621	1	65	4,60



1/9



800737

código	litros	altura (mm)	€
800744	1,3	150	7,95
800737	1	100	4,95
800720	0,6	65	3,65

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE CON AGARRADERAS



código	litros	altura (mm)	€
817155	28	200	34,95
817148	21	150	28,95

código	litros	altura (mm)	€
817353	12,5	200	23,95
817346	9,5	150	19,95

código	litros	altura (mm)	€
817452	7,8	200	19,95
817445	5,7	150	15,95



TAPA GASTRONORM

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	10,95
806821	0,7	GN 2/3	354x325	9,95
806838	0,7	GN 1/2	265x325	5,95
806845	0,7	GN 1/3	325x176	5,95
806852	0,7	GN 1/4	265x162	4,75
806869	0,7	GN 1/6	176x162	3,25
806876	0,7	GN 1/9	176x108	2,60

TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA LA CUCHARA.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	11,95
806920	0,7	GN 2/3	354x325	10,95
806937	0,7	GN 1/2	265x325	5,95
806944	0,7	GN 1/3	325x176	5,95
806951	0,7	GN 1/4	265x162	4,95
806968	0,7	GN 1/6	176x162	3,70
806975	0,7	GN 1/9	176x108	3,00

TAPA GASTRONORM

- Con orificios para las agarraderas

código	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	6,95
817841	GN 1/3	325x176	5,95
817810	GN 1/1	530x325	11,95



BANDEJA DE ESCURRIMIENTO PERFORADO PARA RECIPIENTES GN

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



TAPA CON HUECO PARA ASA

código	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	56,95
804339	GN 1/3	325x176	42,95

BARRA DE ADAPTACIÓN PARA RECIPIENTE GN

- Para adaptar pequeños recipientes GN en los baños María, calentaplatos, etc.

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



TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA

- Con borde de silicona para un sellado hermético.

- El sellado hermético ayuda a mantener los alimentos frescos y evita fugas durante el transporte.

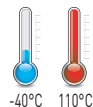
- Encaja en el contenedor Kitchen & Budget Line de Gastronorm, los contenedores deben tener una profundidad de más de 65 mm para garantizar un sellado seguro.

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



RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO NEGRO

- Recipientes Gastronorm profesionales de alta calidad de policarbonato negro.
- No absorbe olores ni sabores.
- Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C.



Ver el video



Para uso a temperaturas comprendidas entre -40 °C y 110 °C

Graduado

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

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

1/1



862223

1/2



862421

1/3



862520

código	litros	altura (mm)	€
862216	21	150	30,90
862223	14	100	28,30
862209	9	65	22,05

código	litros	altura (mm)	€
862407	12,5	200	20,50
862414	9,5	150	17,55
862421	6,5	100	12,35
862438	4	65	10,70

código	litros	altura (mm)	€
862506	7,8	200	15,95
862513	5,7	150	12,95
862520	4	100	10,10
862537	2,5	65	8,15

1/4



862629

1/6



862728

1/9



862827

código	litros	altura (mm)	€
862612	4	150	10,35
862629	2,8	100	9,05
862636	1,8	65	7,15

código	litros	altura (mm)	€
862704	3,4	200	9,45
862711	2,4	150	8,40
862728	1,6	100	6,45
862735	1	65	5,85

código	litros	altura (mm)	€
862827	1	100	5,15

TAPA GASTRONORM

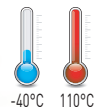
código	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	15,55
862926	GN 1/2	325x265	8,45
862933	GN 1/3	325x176	6,45
862940	GN 1/4	265x162	5,85
862957	GN 1/6	176x162	5,55



862902

RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO BLANCO

- Recipientes Gastronorm profesionales de alta calidad de policarbonato blanco.
- No absorbe olores ni sabores.
- Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C.



Para uso a temperaturas
comprendidas entre -40 °C y 110 °C

Graduado



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

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

1/1



862285

código	litros	altura (mm)	€
862285	9	65	22,05

1/2



862476

código	litros	altura (mm)	€
862476	6,5	100	12,35
862483	4	65	10,70

1/3



862575

código	litros	altura (mm)	€
862568	5,7	150	12,95
862575	4	100	10,10
862582	2,5	65	8,15

1/4



862674

código	litros	altura (mm)	€
862674	2,8	100	9,05
862681	1,8	65	7,15

1/6



862773

código	litros	altura (mm)	€
862766	2,4	150	8,40
862773	1,6	100	6,45
862780	1	65	5,85



862964

TAPA GASTRONORM

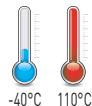
código	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	15,55
862964	GN 1/2	265x325	8,45
862971	GN 1/3	325x176	6,45
862988	GN 1/4	265x162	5,85
862995	GN 1/6	176x162	5,55





RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO TRANSPARENTE

- Recipientes Gastronorm profesionales de alta calidad de policarbonato transparente.
- No absorbe olores ni sabores.
- Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C.



Para uso a temperaturas comprendidas entre -40 °C y 110 °C

Graduado

2/1

1/1



861226

código	litros	altura (mm)	€
861202	24	200	36,75
861219	21	150	27,25
861226	14	100	24,40
861233	9	65	18,55

1/2



861424

código	litros	altura (mm)	€
861400	12,5	200	18,85
861417	9,5	150	15,55
861424	6,5	100	11,65
861431	4	65	10,35

1/3



861523

código	litros	altura (mm)	€
861509	7,8	200	14,95
861516	5,7	150	12,05
861523	4	100	9,55
861530	2,5	65	7,75

1/4



861622

código	litros	altura (mm)	€
861608	5,5	200	13,35
861615	4	150	10,10
861622	2,8	100	8,60
861639	1,8	65	6,75

1/6



861721

código	litros	altura (mm)	€
861707	3,4	200	9,05
861714	2,4	150	7,75
861721	1,6	100	6,15
861738	1	65	5,55

1/9



861820

código	litros	altura (mm)	€
861820	1	100	4,90
861837	0,6	65	4,25

864104

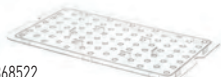


TAPA GASTRONORM

- Sin hueco para cuchara.
- También apta para recipientes Gastronorm Profi Line de acero inoxidable.

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

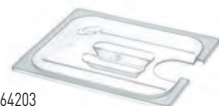
868522



BANDEJA DE GOTEO

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

864203



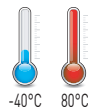
TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- Con orificio para el circulador sous-vide 221129. También adecuada para los recipientes Profi Line Gastronorm de acero inoxidable.

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	20,95
864203	GN 1/1	530x325	25,95

RECIPIENTES GASTRONORM DE POLIPROPILENO

- No absorbe olores ni sabores.
- Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C.



Para uso a temperaturas comprendidas entre -40 °C y 80 °C



Graduado

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

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

1/1



880029

código	litros	altura (mm)	€
880005	28	200	22,75
880012	21	150	17,90
880029	14	100	15,95

1/2



880128

código	litros	altura (mm)	€
880104	12,5	200	11,65
880111	9,5	150	9,75
880128	6,5	100	7,60

1/3



880227

código	litros	altura (mm)	€
880203	7,8	200	9,70
880210	5,7	150	8,05
880227	4	100	6,15

1/4



880326

código	litros	altura (mm)	€
880302	5,5	200	7,80
880319	4	150	6,85
880326	2,8	100	5,55

1/6



880425

código	litros	altura (mm)	€
880401	3,4	200	6,15
880418	2,4	150	5,40
880425	1,6	100	3,85

1/9



880524

código	litros	altura (mm)	€
880524	1	100	3,00



880609

TAPA PARA RECIPIENTES GN DE POLIPROPILENO

- Apta para todos los recipientes Gastnorm de polipropileno de HENDI, incluidos los recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.

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



881811

TAPAS GASTRONORM CON CIERRE HERMÉTICO

- Tapa con cierre hermético de santopreno; sellado muy ajustado para evitar pérdidas cuando el recipiente está inclinado.
- Con tapa para anular el cierre hermético para facilitar la apertura.



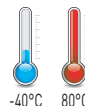
código	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	18,55
881811	GN 1/2	325x265	13,35
881828	GN 1/3	325x176	9,30
881835	GN 1/4	265x162	7,50
881842	GN 1/6	176x162	6,85
881859	GN 1/9	176x108	6,15

Precios sin IVA



RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Solo recipientes Gastronorm (tapas no incluidas) Cierre hermético.
- No absorbe olores ni sabores.
- Tapas y clips de tapa (verde, amarillo, azul, rojo o violeta, de acuerdo con las directrices HACCP) disponibles por separado.
- Etiqueta resistente al desgaste para supervisión del proceso de almacenamiento de alimentos.
- Los rotuladores especiales de tinta lavable para escribir en las etiquetas no están incluidos.
- Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C.



Ver el vídeo



GN 1/1

530x325 mm



GN 1/2

325x265 mm



GN 1/3

325x176 mm



GN 1/4

265x162 mm



GN 1/6

176x162 mm



GN 1/9

176x108 mm



1/1



880050



1/2



880159

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	12	100	16,55
880036	9	65	13,65

código	litros	altura (mm)	€
880159	12,5	200	13,35
880166	9,5	150	10,85
880173	6,5	100	9,05

1/3



880258

código	litros	altura (mm)	€
880258	7,8	200	11,05
880265	5,7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2,5	65	6,65

1/4



880371

código	litros	altura (mm)	€
880357	5,5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2,8	100	5,85
880388	1,8	65	5,40

1/6



880456

código	litros	altura (mm)	€
880456	3,4	200	6,85
880463	2,4	150	6,35
880470	1,6	100	5,25
880487	1	65	4,50

1/9



880555

código	litros	altura (mm)	€
880555	0,9	100	4,25
880562	0,6	65	3,75

TAPA PARA RECIPIENTES GN DE POLIPROPILENO

- Apta para todos los recipientes Gastronorm de polipropileno de HENDI, incluidos los recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.

código	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 PARA TAPA DE RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Embalado en blíster con 12 unidades.

código	color	embalado por	€
880661	Rojo	12	6,85
880678	Verde	12	6,85
880685	Amarillo	12	6,85
880692	Azul	12	6,85
880869	Morado	12	6,85



880661

880685

880692

880678

880869





RECIPIENTES GN DE POLIPROPILENO HACCP CON TAPA HERMÉTICA

NEW



- Hechos de polipropileno.
- No absorbe los olores.
- Clips de color incluidos (verde, amarillo, azul y rojo).
- Apilable.
- Con tapa.
- Etiqueta incorporada en el material para supervisar el proceso de almacenamiento.
- Etiquetas lavables.
- Sellado hermético y resistente a fugas.
- Los marcadores para rellenar las etiquetas deben pedirse por separado.
- Resistencia a la temperatura: de -20° a +90°C.



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

1/1



873342

2/3



873298

CONTENEDOR GN 1/1 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873366	28	200	34,95
873359	21	150	30,95
873342	13	100	26,95
873335	8	65	25,95

CONTENEDOR GN 2/3 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873328	19	200	26,95
873311	13,5	150	23,95
873298	9	100	20,95

1/2



873267

CONTENEDOR GN 1/2 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873281	12,5	200	20,95
873267	6,5	100	15,95
873274	10	150	17,95
873250	4	65	14,95

1/3



873236

CONTENEDOR GN 1/3 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873243	6	150	13,95
873236	4	100	11,95
873229	2,5	65	10,95

1/4



873199

CONTENEDOR GN 1/4 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873212	4,3	150	10,95
873199	2,8	100	9,95
873182	1,8	65	9,95

1/6



873168

CONTENEDOR GN 1/6 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873175	2,6	150	8,95
873168	1,7	100	7,95
873151	1,1	65	7,95

1/9



873137

CONTENEDOR GN 1/9 POLIPROPILENO

código	litros	altura (mm)	€
873144	1,5	150	7,95
873137	1	100	6,95
873120	0,6	65	5,95

871546

**ROTULADORES HORECA**

- Blister de 2 unidades.
- Para escritura en recipientes de alimentos.
- Se puede borrar.

código	embalado por	€
871546	2	12,70



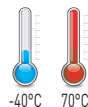


CONTENEDOR DE ALIMENTOS CON SEPARADOR

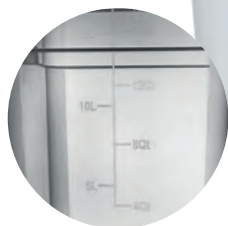
NEW



Apilable



Hecho de polipropileno seguro en contacto con alimentos resistente a agentes químicos



- Hecho de polipropileno transparente.
- Sin BPA.
- Escala graduada de volumen en la pared del recipiente.
- Resistencia a la temperatura: De -40 °C a +70 °C.
- Apilable.
- Adecuado para su uso en microondas.
- Aptos para el lavavajillas.
- Reciclable.
- La tapa se puede comprar por separado.

código	litros	mm	€
870907	1,9	190x190x(H)95	4,05
870914	3,8	190x190x(H)180	5,95
870921	5,7	235x235x(H)180	7,95
870938	7,6	235x235x(H)230	8,95
870945	11,4	290x290x(H)210	11,95
870952	17,2	290x290x(H)320	15,95
870969	20,8	290x290x(H)400	21,95



NEW



TAPA PARA CONTENEDORES ALIMENTARIOS

- Realizado en polipropileno
- Material totalmente libre de BPA
- Resistencia térmica: de -40°C a +70°C
- Apto para su uso en el microondas
- Puede lavarse en el lavavajillas
- Reciclable

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

CONTENEDOR DE HUEVOS HENDI OVOBOX 120

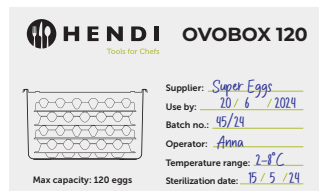


- Diseñado para el almacenamiento seguro de huevos esterilizados en una cámara fría, sin el riesgo de volver a transferir salmonela a los huevos o a la cámara fría.
- Contenedor perfectamente transparente hecho de polipropileno: el contenido del contenedor siempre es visible.
- Recipiente tamaño 2/3 GN, adecuado para 4 bandejas llenas de huevos.
- El juego incluye: recipiente, tapa, 8 bandejas para huevos.
- Bandejas hechas de PET, apilables, con cortes perfilados en ambos lados para sacar fácilmente las bandejas del recipiente.
- Cada bandeja puede contener 30 huevos (5x6 filas): el recipiente entero puede contener 120 huevos en total.
- Resistencia a la temperatura: De -40 °C a +80 °C.
- El recipiente y las bandejas pueden lavarse en el lavavajillas.
- Pueden comprarse más bandejas por separado.
- PRECAUCIÓN: Los huevos deben esterilizarse antes de colocarse en las bandejas y en el recipiente para evitar la contaminación por salmonela.
- Coloque las bandejas de huevos alternativamente en el recipiente, girando cada una 90 grados con respecto a la anterior.

código	litros	mm	€
870785	18	355x325x(H)200	35,75

Incluye

8x



870785

CONJUNTO DE 4 BANDEJAS PARA HUEVOS PARA HENDI OVOBOX 120

- Hechas de PET.
- Cada bandeja puede contener 30 huevos (5x6 filas): el conjunto completo puede contener 120 huevos en total.
- Fácil de apilar.
- Resistencia a la temperatura: De -40 °C a +80 °C.
- Aptas para el lavavajillas.
- Recomendado para su uso con el contenedor para huevos HENDI OVOBOX 120 (código: 870785).
- ATENCIÓN: Los huevos deben esterilizarse antes de colocarlos en las bandejas para evitar la contaminación por salmonela.

código	mm	€
870792	291x288x(H)41	7,75



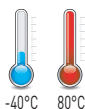
870792





ALERGIA ALIMENTARIA

Al preparar alimentos para clientes con alergias alimentarias es importante evitar la contaminación cruzada. El nuevo color morado adicional a los colores HACCP, ofrece la herramienta ideal para preparar de forma segura comidas para personas con alergias.



Ver el vídeo



1/1



880050

1/2



880159

1/3



880258

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	12	100	16,55
880036	9	65	13,65

código	litros	altura (mm)	€
880159	12,5	200	13,35
880166	9,5	150	10,85
880173	6,5	100	9,05

código	litros	altura (mm)	€
880258	7,8	200	11,05
880265	5,7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2,5	65	6,65

1/4



880371

1/6



880456

1/9



880555

código	litros	altura (mm)	€
880357	5,5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2,8	100	5,85
880388	1,8	65	5,40

código	litros	altura (mm)	€
880456	3,4	200	6,85
880463	2,4	150	6,35
880470	1,6	100	5,25
880487	1	65	4,50

código	litros	altura (mm)	€
880555	0,9	100	4,25
880562	0,6	65	3,75

**DAIRY FREE****GLUTEN FREE****EGG FREE****PEANUT FREE**

881705

**TAPA PARA RECIPIENTES GN MORADA**

- Apta para todos los recipientes Gastronorm de polipropileno de HENDI, incluidos los recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.

código	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



171882

**PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN HACCP DE 250 MM**

código	color	mm	€
171882	Morado	(L)250	5,15

826164



826065

**TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP**

- Una cara lisa y la otra acanalada.

código	color		mm	espesor (mm)	€
826065	Morado	GN 1/1	530x325	15	27,25
826164	Morado	GN 2/3	325x265	12	12,70

825570



825662

**TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP**

- Ambas caras son lisas y aptas para su uso.

código	color	mm	€
825662	Morado	600x400x(H)18	43,55
825570	Morado	450x300x(H)12,7	14,65



842775

**CUCHILLO COCINERO**

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842676	2,5	180	320	8,65
842775	2,5	240	385	10,25



ETIQUETAS REUTILIZABLES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Reutilizable.
- Etiqueta en 3 idiomas: Español, portugués e inglés.
- Fácil de retirar del plástico, metal y vidrio.
- Cada día de la semana marcado con un color diferente.

NEW



JUEGO DE ETIQUETAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA REUTILIZABLES CON DISPENSADOR

- Dispensador hecho de cartón grueso y duradero.
- Número de etiquetas por rollo: 7000 unidades
- Capacidad: 7 rollos de etiquetas.
- Tamaño de la etiqueta: 25 x 25 mm.
- Incluido en el juego: dispensador, 7 rollos de etiquetas por cada día de la semana.

code	mm	€
850909	240x80x(H)100	30,95

Producto
Nombre: _____
Fecha: _____

Tiempo
Hora: _____ 8 AM
Min: _____ PM

colócale la etiqueta del día aquí

Duración
Inicio: _____
Fin: _____

Persona
Nombre: _____
Dro: _____

☐ días
☐ horas
☐ min

NEW

850879



ETIQUETA REUTILIZABLE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, "CONSUMIR ANTES DE"

- Espacio para la fecha, hora y notas adicionales.
- Número de etiquetas por rollo: 500 unidades

code	embalé par	mm	€
850879	500	100x50	7,95

ETIQUETA REUTILIZABLE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, "USAR ANTES DE"

- Espacio para fecha, hora y notas adicionales.
- Número de etiquetas por rollo: 500 unidades

code	embalé par	mm	€
850886	500	ø50	7,95

- Retire la etiqueta antes de lavar los recipientes.
- Etiquetas autoadhesivas para una fácil identificación de productos semiacabados y acabados; se utilizan para cumplir con las normas de seguridad del servicio de alimentos

NEW



PEGATINAS DIARIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, REUTILIZABLES

- Espacio para notas adicionales.
- Número de pegatinas por rollo: 1000 unidades

código	-	embalado por	mm	€
850800	Lunes	1000	25x25	4,10
850817	Martes	1000	25x25	4,10
850824	Miércoles	1000	25x25	4,10
850831	Jueves	1000	25x25	4,10
850848	Viernes	1000	25x25	4,10
850855	Sábado	1000	25x25	4,10
850862	Domingo	1000	25x25	4,10



NEW



850893

ETIQUETA REUTILIZABLE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, "USAR PRIMERO"

- Número de etiquetas por rollo: 500 unidades

code	embalé par	mm	€
850893	500	ø50	7,95



NEW



850886



NEW

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA RECIPIENTES GASTRONORM

- Hecho de acero inoxidable.
- Para organizar recipientes GN (no incluidos).
- Pies de goma antideslizantes.
- Montaje en pared opcional.

código	mm	€
820049	745x245x(H)215	103,50
820032	512x245x(H)215	76,95



820032

3x GN 1/6



820049

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



NEW

873410



873427



873434



873441



BANDEJA DE PREPARACIÓN

- Hecho de polietileno.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
873410	3	340x235x(H)70	5,95
873427	6	430x285x(H)75	6,95
873434	8	480x330x(H)80	9,95
873441	12	535x385x(H)85	14,95

Precios sin IVA

HENDI

75



02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut





TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Fabricada de polietileno 500 de alta densidad.
- Cumple la norma HACCP.
- Ambos lados aptos para el corte.
- Puede lavarse en lavavajillas industriales (programa corto).



**POLYTHYLENE
MUY DURO**

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 600X400

- Ambas caras son lisas y aptas para su uso.

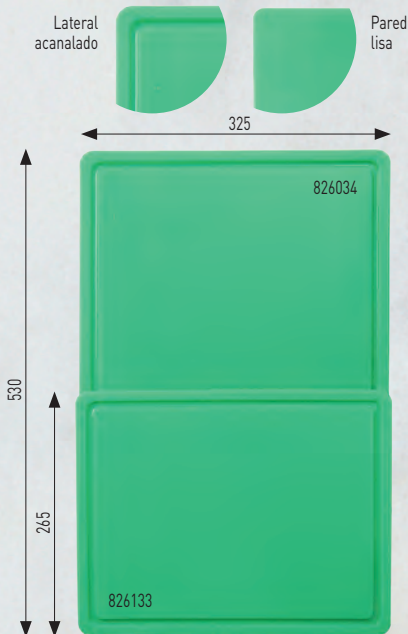
código	color	mm	espesor (mm)	€
825600	Blanco	600x400	18	43,55
825617	Rojo	600x400	18	43,55
825624	Azul	600x400	18	43,55
825631	Verde	600x400	18	43,55
825648	Marrón	600x400	18	43,55
825655	Amarillo	600x400	18	43,55
825662	Morado	600x400	18	43,55

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 450X300

código	color	mm	espesor (mm)	€
825518	Blanco	450x300	13	14,65
825525	Rojo	450x300	13	14,65
825532	Azul	450x300	13	14,65
825549	Verde	450x300	13	14,65
825556	Marrón	450x300	13	14,65
825563	Amarillo	450x300	13	14,65
825570	Morado	450x300	13	14,65

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Fabricada de polietileno 500 de alta densidad.
- Cumple la norma HACCP.
- Ambos lados aptos para el corte.
- Puede lavarse en lavavajillas industriales (programa corto).



POLYTHYLENE
MUY DURO

TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/1 CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Una cara lisa y la otra acanalada.

código	color	mm	espesor (mm)	€
826003	Blanco	530x325	15	27,25
826010	Rojo	530x325	15	27,25
826027	Azul	530x325	15	27,25
826034	Verde	530x325	15	27,25
826041	Marrón	530x325	15	27,25
826058	Amarillo	530x325	15	27,25
826065	Morado	530x325	15	27,25



826676



TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/2 CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Una cara lisa y la otra acanalada.

código	color	mm	espesor (mm)	€
826102	Blanco	325x265	12	12,70
826119	Rojo	325x265	12	12,70
826126	Azul	325x265	12	12,70
826133	Verde	325x265	12	12,70
826140	Marrón	325x265	12	12,70
826157	Amarillo	325x265	12	12,70
826164	Morado	325x265	12	12,70
826171	Negro	325x265	12	12,70

TABLAS DE CORTAR GASTRONORM 1/1 CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Juego de 6 tablas de cortar por código de colores para facilitar la higiene en la cocina.
- Blanco, rojo, azul, verde, marrón y amarillo.
- Cada tabla de cortar tiene un grosor de 10 mm.

código	espesor (mm)	mm	€
826676	10	530x325	116,50



**NEW****TABLAS DE CORTAR HACCP**

- Hecha de LDPE (polietileno de baja densidad).
- Ambos lados son lisos y adecuados para su uso.
- Cumple con la norma HACCP.
- Disponible en 6 colores.
- Apto para lavavajillas en ciclos cortos.



825686

TABLA DE CORTAR HACCP 600X400

código	color	mm	espesor (mm)	€
827109	Blanco	600x400	15	25,95
827116	Rojo	600x400	15	25,95
827123	Azul	600x400	15	25,95
827130	Verde	600x400	15	25,95
827147	Marrón	600x400	15	25,95
827154	Amarillo	600x400	15	25,95

TABLA DE CORTAR HACCP GN 1/1

código	color	mm	espesor (mm)	€
826805	Blanco	530x325	10	12,95
826812	Rojo	530x325	10	12,95
826850	Amarillo	530x325	10	12,95
826829	Azul	530x325	10	12,95
826836	Verde	530x325	10	12,95
826843	Marrón	530x325	10	12,95

TABLA DE CORTAR HACCP GN 1/2

código	color	mm	espesor (mm)	€
826904	Blanco	325x265	10	5,85
826911	Rojo	325x265	10	5,85
826928	Azul	325x265	10	5,85
826935	Verde	325x265	10	5,85
826942	Marrón	325x265	10	5,85
826959	Amarillo	325x265	10	5,85

TABLA DE CORTAR HACCP 450X300

código	color	mm	espesor (mm)	€
827000	Blanco	450x300	10	9,75
827017	Rojo	450x300	10	9,75
827024	Azul	450x300	10	9,75
827031	Verde	450x300	10	9,75
827048	Marrón	450x300	10	9,75
827055	Amarillo	450x300	10	9,75

**CONJUNTO DE 6 TABLAS DE CORTAR HACCP CON ESTANTE**

- El conjunto incluye:
 - 6 tablas de cortar hechas de LDPE (polietileno de baja densidad),
 - 1 estante de PP (polipropileno).
- Ambos lados de cada tabla son lisos y adecuados para su uso.
- El estante también se puede adquirir por separado (código: 825693).

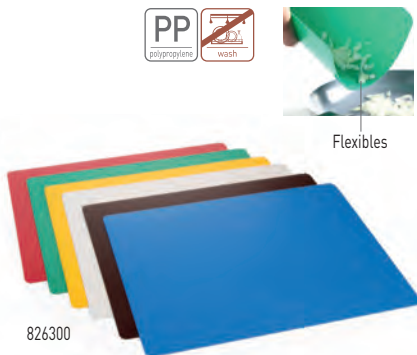
código	espesor (mm)	mm	€
825686	10	450x300	69,55



TABLA DE CORTAR CON AGARRADERA

- Fabricada de polietileno de alta densidad.
- Ambos lados aptos para el corte.

código	color	mm	espesor (mm)	€
826348	Blanco	250x150	10	4,25
826478	Negro	250x150	10	4,25
826355	Blanco	300x200	10	6,85
826485	Negro	300x200	10	6,85



JUEGO DE TABLAS DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP (6 UNIDADES)

- Juego de 6 tablas de cortar por código de colores para facilitar la higiene en la cocina.
- Blanco, rojo, azul, verde, marrón y amarillo.
- Son flexibles, lo que facilita el volcado de los productos cortados.
- Ligeras y fáciles de almacenar y transportar.

código	espesor (mm)	mm	€
826300	1	380x305	16,85

TABLAS PARA CORTAR MULTI USOS BLANCAS



TABLA PARA CORTAR MULTI USOS

- Realizada en polietileno HDPE
- Patas antideslizantes
- Color blanco

código	espesor (mm)	mm	€
826379	20	450x300	29,95
826386	18	500x350	34,95
826393	20	600x400	50,95



TABLA DE CORTAR UNIVERSAL CON SURCO

- Hecha de HDPE (polietileno de alta densidad).
- Surco alrededor del perímetro para recoger el líquido, evitando derrames sobre una encimera.
- Apta para el lavavajillas solo en lavavajillas profesionales en ciclo corto.

código	mm	€
826362	355x250x(H)15	16,95





ALFOMBRILLA ANTIDESLIZANTE

- Alfombrilla antideslizante multifunción.
- Fabricada en espuma de PVC.
- Fácil de cortar a medida.
- Lavar a mano a 40°C.
- No aptas para contacto directo con alimentos.

código	mm	€
598047	1500x300	4,25



TABLA PARA BAGUETTES

- Madera de haya maciza.
- Modelo combinado, 1 lateral ranurado y 1 lateral acanalado.
- No apta para el lavavajillas.

código	espesor (mm)	mm	€
505403	18	530x325	33,95

TABLA PARA TRINCHAR

- Madera maciza de haya.
- Con ranura.

código	espesor (mm)	mm	€
505205	16	390x230	15,55

TABLA DE CORTAR CON MANGO

- Madera maciza de haya.

código	espesor (mm)	mm	€
505106	13	390x160	12,95



TABLA DE CORTAR

- Madera de caucho.
- Con agarraderas.

código	espesor (mm)	mm	€
506905	45	530x325	45,45
506912	45	265x325	24,65



TABLA DE CORTAR DE FIBRA DE MADERA

- Fabricada con compuesto de fibra de madera, más denso y más duradero que la madera natural normal.
- Ranurado alrededor del perímetro para recoger los líquidos: reduce el derrame en las encimeras.
- Equipado con patas antideslizantes de silicona.
- Con un orificio para colgar.
- Apta para el lavavajillas.

código	color	mm	€
505724	Marrón	300x235x(H)6	20,50
505731	Marrón	370x275x(H)6	27,25
505748	Marrón	440x325x(H)6	33,75
505755	Negro	300x235x(H)6	20,50
505762	Negro	370x275x(H)6	27,25
505779	Negro	440x325x(H)6	33,75



505731



505762



TABLA DE CORTAR DE PAN

- Hecha de madera de caucho.
- Rejilla extraíble: rifling horizontal.
- 4 patas antideslizantes que garantizan la estabilidad durante el corte.
- No apta para el lavavajillas.

código	espesor (mm)	mm	€
505502	20	475x322	49,35



505502



SOPORTE PARA TABLAS DE CORTAR

- Para 6 tablas de cortar de hasta 20 mm de grosor.

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



826201



825693



SOPORTE PARA TABLAS DE CORTAR

- Hecho de PP [polipropileno].
- Capacidad para 6 tablas de hasta 2,6 cm de grosor.
- No es apto para el lavavajillas.

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





CUCHILLOS PROFI LINE

- Todos los cuchillos están forjados con estampación en caliente de precisión a partir de una sola pieza de acero inoxidable alemán rico en carbono.
- El acero quirúrgico especializado de aleación de cromo, molibdeno y vanadio X50CrMoV15 garantiza las siguientes características:
 - borde muy afilado - filo duradero - filo fácil de reafilar - muy resistente a las manchas

Para fabricar cada cuchillo son necesarios alrededor de 50 pasos esenciales de fabricación.



- A las operaciones de esmerilado y pulido se añaden los conocimientos tradicionales y la maquinaria de precisión, hasta que el filo final de corte se aplica en el ángulo más adecuado de la cuchilla.
- El mango combina equilibrio, seguridad, peso y control con un diseño exclusivo.
- Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de presentación de PET.

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€	código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
844205	1	3,3	250	390	46,75	844328	8 Cuchillo para jamón/salmón, flexibilidad	2,6	300	430	47,45
844212	2 Cuchillo cocinero	3,3	200	335	42,85	844298	9 Cuchillo de pan	2,4	213	345	40,00
844250	3 Cuchillo multiuso	2	148	262	32,85	844281	10 Cuchillo de pan	2,4	220	350	40,00
844311	4 Cuchillo	2,7	250	380	42,85	844335	11 Cuchillo de carnicero, muescas Granton	3	165	300	57,15
844304	5 de trincar	2,6	202	330	40,00	844274	12 Cuchillo Santoku	3	180	310	43,25
844267	6 Cuchillo deshuesador, flexible	2	150	270	33,75	844229	13 Tenedor trinchador	9	150	285	33,75
844236	7 Cuchillo de pelar	1,9	88	198	21,45	844403	14 Afilador de cuchillos diamante	10,4	310	450	48,05



CUCHILLOS KITCHEN LINE

- Fabricados en una sola pieza de resistente acero aleado con cromomolibdeno forjado.
- Gracias a la gran calidad de sus acabados, los cuchillos HENDI son duraderos y resistentes a la oxidación, y su hoja se mantiene afilada por largo tiempo.

- El diseño exclusivo de su mango evita que se depositen restos de comida en la zona entre el mango y la hoja.
- Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de presentación de PET.
- Con un mango seguro perfilado con plástico POM negro.

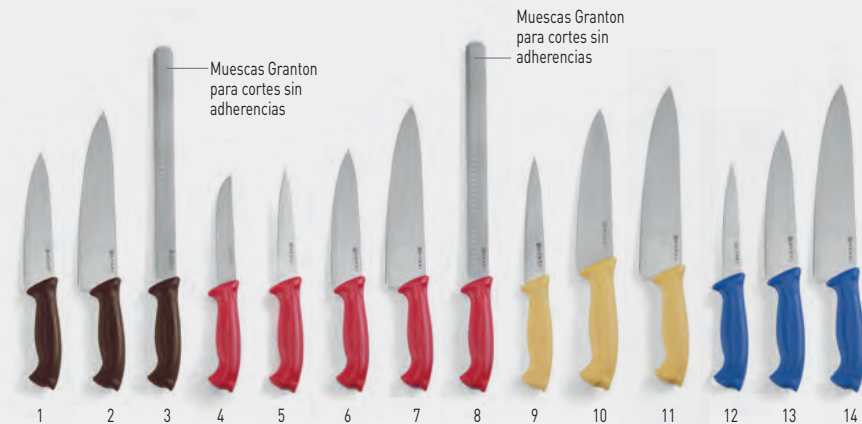
código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781319 1	3,3	200	340	19,20
781357 2	3,3	150	285	14,65
781340 3	3,3	200	330	13,65
781371 4	2,8	150	285	12,05
781333 5	3,3	210	335	14,75
781388 6	3,5	125	240	8,15

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781395 7	3	90	200	8,15
781401 8	5,8	140	260	16,45
781364 9	1,9	175	290	13,65
781302 10	2,4	180	300	25,95
781326 11	2,4	215	350	14,65
781418 12	10	230	350	8,15



CUCHILLOS HACCP

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.
- Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de PET.



MARRÓN - CARNE COCINADA



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842669	1	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842799	2	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25
842966	3	Cuchillo para jamón/salmón	490	350	1,7	13,65

ROJO - CARNE CRUDA



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842423	4	Cuchillo de trincar	285	150	2,5	6,45
842522	5	Cuchillo filetero	300	150	0,9	5,70
842621	6	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842720	7	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25
842928	8	Cuchillo para jamón/salmón	490	350	1,7	13,65

AMARILLO - AVES



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842539	9	Cuchillo filetero	300	150	0,9	5,70
842638	10	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842737	11	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25

AZUL - PESCADO



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842546	12	Cuchillo filetero	300	150	0,9	5,70
842645	13	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842744	14	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25

**MANGO
ERGONÓMICO
ANTIDESLI-
ZANTE**



Muestras Granton
para cortes sin
adherencias



Muestras Granton
para cortes sin
adherencias



BLANCO - QUESO Y PAN



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842256	15	Cuchillo universal	190	90	1,2	4,75
842355	16	Cuchillo universal	230	130	1,2	5,25
842553	17	Cuchillo filetero	300	150	0,9	5,70
842652	18	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842751	19	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25
843055	20	Cuchillo de pan, dentado	385	250	1,5	7,95
843154	21	Cuchillo de pan, dentado	430	300	1,5	7,95

VERDE - FRUTAS Y VERDURAS



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842218	22	Cuchillo universal	190	90	1,2	4,75
842119	23	Cuchillo universal	205	100	1,2	4,50
842317	24	Cuchillo universal	230	130	1,2	5,25
842614	25	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842713	26	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25

VIOLETA - ALÉRGENOS



código			longitud (mm)	longitud de la hoja (mm)	espesor (mm)	€
842676	27	Cuchillo cocinero	320	180	2,5	8,65
842775	28	Cuchillo cocinero	385	240	2,5	10,25



**MANGO
ERGONÓMICO
ANTIDESLI-
ZANTE**

NEGRO - UNIVERSAL

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.



Muecas Granton
para cortes sin
adherencias

Muestras Granton
para cortes sin
adherencias

PP 3.3.
polypropylene stainless steel

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842201	1	1,2	90	200	4,75
842102	2	1,2	100	210	4,50
842409	3	2,5	150	290	6,45
842607	4	2,5	180	320	8,65
842706	5	2,5	240	380	10,25
842904	6	1,7	350	490	13,65

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
843000	7	1,5	250	380	7,95
843109	8	1,5	300	430	7,95
844427	9	2,5	200	330	8,40
844410	10	2,5	250	380	10,10
844441	11	1,8	150	280	6,85
844434	12	1,8	150	260	6,85
781418	13	10	230	350	8,15



CUCHILLO DE PELAR, JUEGO DE 6 COLORES

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.
- Juego con 6 colores diferentes: blanco, rojo, azul, verde, negro y amarillo.
- Fabricado de acero laminado.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842003	1,2	75	175	19,20
842010	2,5	90	185	19,95



842003



841020



CUCHILLO DE PELAR CON MANGO DE MADERA

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841020	60	165	4,25



842010

CUCHILLOS UTILITARIOS

- Hoja de acero inoxidable alemán X50CrMoV-15.
- Mango de polipropileno.
- Grosor de la hoja: 1,3 mm.
- Apta para el lavavajillas.



código			longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842447	1	Cuchillo paring, curvado	60	170	3,85
842454	2	Cuchillo paring, recto	70	180	3,85
842461	3	Cuchillo paring, puntiagudo	85	195	3,85
842485	4	Cuchillo para bistec, dentado	117	227	3,85
842492	5	Cuchillo multiusos	105	215	3,85



842447 842454 842461 842485 842492



856413



CUCHILLO PARA QUESO DE DOBLE MANGO

- Hoja larga y rígida de acero inoxidable (lámina enrollada).
- Mangos ergonómicos de polipropileno.
- No apto para el lavavajillas.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856413	3	380	655	25,35



Precios sin IVA



89





CUCHILLOS PELADORES

- Hoja de acero inoxidable de cromo-molibdeno-vanadio de alta calidad (X50CrMoV15).
- Mango de PP (polipropileno).
- Disponible en 3 colores: negro, rojo y verde.
- Apto para el lavavajillas.



código	color	longitud de la hoja (mm)	€
841129 1	Negro	(L)158	5,15
841532 2	Rojo	(L)158	5,15
841549 3	Verde	(L)158	5,15
841105 4	Negro	(L)180	5,15
841556 5	Rojo	(L)180	5,15
841563 6	Verde	(L)180	5,15
841136 7	Negro	(L)214	5,15
841594 8	Rojo	(L)214	5,15
841600 9	Verde	(L)214	5,15

código	color	longitud de la hoja (mm)	€
841112 10	Negro	(L)192	5,15
841570 11	Rojo	(L)192	5,15
841587 12	Verde	(L)192	5,15
841617 13	Negro	(L)211	5,15
841624 14	Rojo	(L)211	5,15
841631 15	Verde	(L)211	5,15

PELADORES UNIVERSALES

- Hoja de acero inoxidable.
- Mango de PP (polipropileno).
- Disponible en 3 colores: negro, rojo y verde.
- Apto para el lavavajillas.



841501

841518

841525

PELADOR HORIZONTAL UNIVERSAL

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
841501	Negro	50	(L)110	6,45
841518	Rojo	50	(L)110	6,45
841525	Verde	50	(L)110	6,45



841471

841488

841495

PELADOR UNIVERSAL CON HOJA DENTADA

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
841471	Negro	50	(L)175	6,45
841488	Rojo	50	(L)175	6,45
841495	Verde	50	(L)175	6,45



841228



841235

PELADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841228	50	110	2,95

PELADOR

- Modelo péndulo.



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841235	50	150	2,95



PELADOR DE ESPÁRRAGOS

- Cuerpo de acero inoxidable, hojas de acero inoxidable.
- Agarre ergonómico que se ajusta perfectamente a la mano para un uso cómodo.
- Se incluyen protectores de cuchillas de PP (polipropileno).
- Apto para el lavavajillas.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	6,45



856406





856314

TIJERAS PARA AVES

- Empuñadura suave de acero rico en carbono.

código	mm	€
856314	(L)240	18,15



782590

NEW**TIJERAS DE COCINA**

- 2 hojas de acero inoxidable: 1 dentada y 1 lisa.
- Mango de polipropileno.
- Incluye bordes dentados adicionales para partir frutos secos.
- Apts para el lavavajillas.

código	mm	€
782590	(L)252	5,95



856420

**NEW****TIJERAS DESMONTABLES PARA AVES DE CORRAL**

- Fabricado en acero inoxidable y aluminio.
- Desmontable.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856420	3,5	100	265	18,95



856307



Abrebotellas integrado

856284

TIJERAS DE COCINA

- Cuchilla dentada, de acero inoxidable.
- Mango de polipropileno, interior blando.
- Las tijeras pueden desmontarse en 2 partes para facilitar la limpieza.

código	mm	€
856307	(L)200	12,95

TIJERAS DE COCINA

- Cuchilla dentada, de acero inoxidable.
- Mango de polipropileno, interior blando.
- Bordes dentados adicionales en el mango que pueden utilizarse como abrebotellas.
- Las tijeras pueden desmontar en 2 partes para facilitar la limpieza.

código	mm	€
856284	(L)225	18,15



REBANADORA DE TRUFAS

- La herramienta perfecta para rebanar rodajas finas de trufas.
- Hoja de acero inoxidable: dureza de 55HRC.
- Cuerpo de la cuchilla de acero inoxidable.
- Ajuste de la cuchilla por tornillo.
- Grosor de corte: de 0,2 a 3 mm.

código	mm	€
229835	220x85	31,85



229835



856260

PRENSA DE AJOS

- Hecho de acero inoxidable: duradero y fácil de limpiar.
- Su arco curvado permite una trituración rápida y sin esfuerzo.
- Es posible triturar varios dientes de ajo a la vez gracias a su tamaño y a los numerosos orificios en su malla.
- Útil también para otros productos que no sean el ajo, como el jengibre.
- Diámetro del orificio: ø3 mm

código	mm	€
856260	105x50	16,85



570715



EXPRIMIDOR DE AJOS

- Construcción sólida hecha de una sola pieza de aluminio.
- PRECAUCIÓN: No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
570715	175x30	11,65



856123



TRITURADOR DE AJOS

- Fácil de limpiar.
- Dos rejillas extraíbles.

código	mm	€
856123	180x25	12,95



NEW

CORTADOR DE PIÑA

- Varilla central de acero inoxidable 18/0.
- Mango de ABS.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
856437	240x100x(H)240	12,95



856437





JUEGO DE 9 CUCHILLOS

- Fabricados de una pieza de acero inoxidable duro 3Cr13.
- Mango de acero inoxidable 430 con revestimiento de goma antideslizante.
- Debido a la gran calidad del acabado, los cuchillos son fuertes y resistentes a la corrosión y la cuchilla tiene un afilado duradero.
- Mango perfilado seguro.
- Incluye:

- 1 - Cuchillo de pelar (193 mm)
- 2 - Cuchillo deshuesador (285 mm)
- 3 - Cuchillo de pan (333 mm)
- 4 - Cuchillo de trincar (331 mm)
- 5 - Cuchillo cocinero (330 mm)
- 6 - Cuchillo cocinero (370 mm)
- 7 - Cuchillo Santoku (336 mm)
- 8 - Afilador de cuchillos (340 mm)
- 9 - Tenedor de carne curvado (320 mm)
- 10 - Práctico maletín de transporte

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





JUEGO DE CUCHILLOS - 4 PIEZAS

- Fabricados con una sola pieza de acero inoxidable 3CR13.
- Diseño sólido y resistencia a la corrosión.
- Cuchilla de gran resistencia.
- Mango con forma cómoda para un uso seguro.
- El conjunto incluye:
 - 1 - cuchillo de chef 373 mm.
 - 2 - cuchillo de chef 333 mm.
 - 3 - cuchillo de tallado 333 mm.
 - 4 - pelador 195 mm.

código	€
781029	32,45



NEW

JUEGO DE CUCHILLOS Y HERRAMIENTAS DE AFILADO

- Incluye 2 cuchillos y 1 herramienta de afilado.
- Hojas de cuchillo de acero inoxidable, herramienta de afilado de acero al carbono.
- Mangos hechos de PP.
- Apto para lavavajillas solo para cuchillos.
- El conjunto contiene:
 - Cuchillo Chef de 18 cm (dimensiones de la cuchilla: 180 x 38 mm, mango de 140 mm, grosor de 2,5 mm).
 - Cuchillo Chef de 24 cm (dimensiones de la cuchilla: 240 x 50 mm, mango de 140 mm, grosor de 2,5 mm).
 - Herramienta de afilado de 23 cm (dimensiones de barra/afilador: 230 x 10 mm, mango de 125 mm).

código	€
842683	22,95





856291

**JUEGO DE UTENSILIOS DE DECORACIÓN (6 UTENSILIOS)**

- Estuche con:

- Sacabolos doble para frutas
- Cuchillo descorazonador para frutas de 20 mm
- Cuchillo decorador para frutas
- Sacabolos dentado para frutas
- Acanalador de cítricos,
- Cuchillo acanalador

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



400081

**JUEGO DE EMPLATADO DEL CHEF, 6 PIEZAS, SATINADO**

- Perfecto para el emplatado de comidas, pasteles y otros postres, así como para el sushi.
- Hecho de acero inoxidable satinado.
- Las pinzas son perfectas para sujetar ingredientes muy delicados y están optimizadas para un uso sin esfuerzo.
- Cuchara de pluma con punta para verter salsas con precisión.
- Con estuche compacto enrollable para protegerla de los daños.
- Pinzas rectas: 23 cm
- Pinzas curvadas: 20 cm
- Pinzas offset (sushi): 21 cm
- Cuchara de pluma: 22,5 cm
- Cuchara pequeña: 15 cm
- Espátula: 19 cm
- Apto para el lavavajillas.

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



400074

**JUEGO DE EMPLATADO DEL CHEF, 6 PIEZAS, NEGRO**

- Perfecto para el emplatado de comidas, pasteles y otros postres, así como para el sushi.
- Hecho en acero inoxidable con revestimiento de PVD negro.
- Las pinzas son perfectas para sujetar ingredientes muy delicados y están optimizadas para un uso sin esfuerzo.
- Cuchara de pluma con punta para verter salsas con precisión.
- Con estuche compacto enrollable para protegerla de los daños.
- Pinzas rectas: 23 cm
- Pinzas curvadas: 20 cm
- Pinzas offset (sushi): 21 cm
- Cuchara de pluma: 22,5 cm
- Cuchara pequeña: 15 cm
- Espátula: 19 cm
- No apto para el lavavajillas.

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



781913

CUCHILLO PARA OSTRAS REDONDO

- El cuchillo para ostras es un práctico accesorio tanto para restauración profesional como para uso doméstico.
- Realizado en acero inoxidable.
- Posee un mango ergonómico de plástico POM.
- Puede lavarse en el lavavajillas.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781913	2,3	60	170	7,75



781920

CUCHILLO PARA OSTRAS RECTO

- El cuchillo recto para ostras es un práctico accesorio tanto para la restauración profesional como para los hogares.
- El cuchillo está realizado en acero inoxidable.
- Posee un mango ergonómico de polipropileno.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781920	1,6	60	160	3,85

MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

- Modelo de maletín para 6 cuchillos (longitud máx. 400 mm)
- 400 mm) Los cuchillos se sujetan en su sitio mediante tiras elásticas.
- Maletín de fabricación robusta reforzado con plástico.
- Dimensiones abierto (LxAn) 450x400 mm.
- Cuchillos no incluidos.

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



6 cuchillos (longitud máx. 400 mm)

856383

MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

- Maletín compacto con mucho espacio para cuchillos y accesorios.
- Espacio para 10 cuchillos (longitud máxima 450 mm); cuchillos sujetos mediante gomas.
- Los cuchillos están protegidos por fundas adicionales sujetadas mediante cremallera o velcro, lo que garantiza que los cuchillos no estén en contacto directo cuando el maletín está cerrado.
- Con 1 bolsillo grande para blocs de notas, 4 bolsillos pequeños para tarjetas de visita y espacio para 3 bolis u otros accesorios pequeños.
- La longitud de la correa puede ajustarse de 770 mm a 1270 mm.
- Dimensiones desplegado: 515 x 675 mm.

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



856277

10 cuchillos (longitud máx. 450 mm)

IMÁN PARA CUCHILLOS CON GANCHOS

- Con 2 bandas magnéticas.

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

820209

820308

820407



BLACKBOLT^{PRO}

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

221150

NEW

página 224





CUCHILLOS JAPONESES

- Fabricados en Japón: diseño tradicional japonés. Todos los cuchillos de esta línea forman un conjunto completo para la preparación tradicional de sushi.
- Hoja de acero inoxidable japonés SUS 420J2.
- Mango de madera de álamo.
- Dureza de la cuchilla: aprox. 53 HRC.
- No aptos para el lavavajillas.

código			espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
845035	1	Santoku	1,5	165	290	34,45
845097	2	Deba	3	150	275	45,50
845028	3	Nakiri	1,5	165	290	34,45
845059	4	Sashimi	2	210	335	38,35
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	55,25
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	64,35





Ver el vídeo



RALLADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856031	(L)155	7,10



CUCHILLO PARA POMELO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856185	100	210	10,35



DESCORAZONADOR DE VERDURAS

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856086	110	220	7,10



PELADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856055	(L)175	7,50



DESPEPITADOR DE MANZANAS

código	ø	longitud (mm)	€
856079	20	(L)215	7,10



CUCHARA SACABOLAS DENTADA

código	ø	longitud (mm)	€
856024	22	(L)150	7,10



CUCHARA SACABOLAS DOBLE

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



CUCHILLO ACANALADOR

código	mm	€
856048	(L)155	7,10



CORTADOR DE MASA CON CUCHILLA DENTADA

código	ø	longitud (mm)	€
856154	60	(L)188	9,05



RIZADOR DE MANTEQUILLA

- Dentado.

código	mm	€
856192	(L)194	8,80



PALETA DENTADA

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855768	85	210	6,45





PELADOR DE PATATAS

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856178	65	175	7,10



CUCHILLO DE DECORACIÓN

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856062	90	200	9,45



CUCHILLO TOMATERO ACODADO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856253	116	228	9,75



CORTADOR DE QUESO

código	mm	€
856208	(L)200	9,05



CORTADOR DE QUESO PARA QUESO BLANDO

código	mm	€
856215	(L)160	8,80



RALLADOR DE QUESO

código	mm	€
856222	(L)170	10,10



CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO BLANDO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856246	160	270	9,75



Ver el vídeo



CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO DURO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856239	130	250	9,75



CORTADOR DE PIZZA

código	ø	longitud (mm)	€
617007	100	(L)230	6,15



CORTADOR DE PIZZA

- Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno.
- Con el sistema de codificación por colores HACCP, los clips de colores no se pueden quitar después de colocarlos.

código	ø	longitud (mm)	€
617014	100	(L)230	8,80





RAÍL DE GUÍA PROFUNDO

Rail de guía reforzado -
permite un mejor
control de la hoja.

224403

DISCOS PARA AFILADO Y PULIDO

Combinan afilado y pulido
en un único paso.

VERSATILIDAD

La amplia superficie de afilado
permite afilar hojas gruesas
y distintos tipos de cuchillos.

AFILADOR DE CUCHILLOS

- Diseñado para afilar cuchillos fácil y rápidamente.
- Lija fácil de cambiar.



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

LIJA PARA AFILADOR DE CUCHILLOS

- Recambio de cinta de papel de lija para afilador de cuchillos (224403).

código	mm	€
224410	200x50	9,95
229828	200x50	13,95

CERÁMICA:
discos cruzados
galvanizados
para cuchillos de
cerámica.

GRUESO: afilador
de carburo
para conseguir
siempre un corte
de precisión.

FINO: cuchillas
cerámicas
cruzadas para un
afilado profesional
del filo.



820612

AFILADOR DE CUCHILLOS

- El mango ergonómico y su base antideslizante proporcionan seguridad y confort.
- 3 funciones para afilar todo tipo de cuchillos, incluso cuchillos de cerámica.
- No utilizar para afilar hojas dentadas o tijeras.



código	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,95



820605

AFILADOR DE CUCHILLOS

- Hojas de afilar de carburo.
- Para todo tipo de cuchillos, incluyendo cuchillos con hojas dentadas.
- Con un protector para los dedos.
- Apto para el lavavajillas.



código	mm	€
820605	140x15x(H)65	19,45



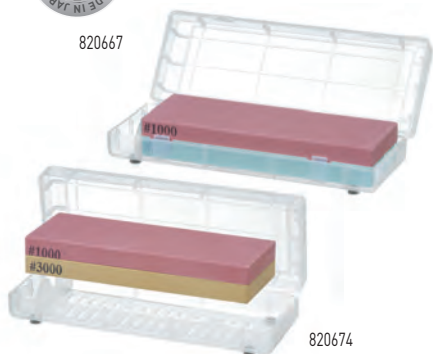
PIEDRA DE AFILAR JAPONESA HENDI BY NANIWA

- La piedra de dos caras consta de 2 placas con 2 tamaños de grano diferentes:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Arenilla de piedra - con su propósito:
 - 220: afilado y regeneración del filo de la hoja.
 - 1000: afilado básico de la hoja.
 - 3000: pulido y acabado del filo de la hoja.
- Antes de usarla, moje la piedra en agua.
- El conjunto incluye un recipiente de plástico para un almacenamiento seguro.

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



820667



820674

AFILADO DE CUCHILLOS CON PIEDRA DE AFILAR JAPONESA



Paso 1

Sumerja la piedra de afilar en agua durante 3 a 5 minutos.



Paso 2

Coloque el cuchillo sobre la piedra de afilar con un ángulo de 10 a 15° y deslícelo hacia adelante y hacia atrás, manteniendo un ángulo constante y una presión ligera. Compruebe la constancia del afilado guiándose por el sonido.



Paso 3

Afile ambos lados de la hoja de forma alterna hasta eliminar completamente los residuos del afilado.



Paso 4

No retire residuo acuoso de la piedra durante el afilado.



513750



PORTACOMANDAS

- Hecho de aluminio satinado.
- Se monta con tornillos o adhesivo, incluidos en el juego.

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



MANDOLINA JAPONESA SAMURAI

- Estructura robusta, fabricada en acero inoxidable, ABS y polipropileno.
- Superficie acabada con un revestimiento de PTFE antiadherente para un corte suave.
- Cuchillas principales ultra-afiladas, cambio sencillo entre la hoja lisa o con relieve.
- El grosor de corte puede ajustarse entre 0,5 y 9 mm.
- Con hojas integradas para juliana de 3 mm y patatas fritas de 13 mm de grosor.
- Posibilidad de retirar las cuchillas de juliana para su limpieza,

237922

- posición de desbloqueo impresa en el dial.
- Con el pie retráctil y el gancho del bol, puede utilizarse de forma independiente, colocado en un bol o incluso en la mano.
- El gancho del tazón y los pies forrados con TPR (goma termoplástica) antideslizante garantizan la estabilidad durante el uso.
- Viene con un soporte para productos para proteger los dedos durante el corte y protectores de cuchillas para un almacenamiento seguro.

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



222652

MANDOLINA

- Hecha de acero inoxidable.
- Mango y dial de ABS.
- Hoja principal ultrafilas, el grosor de corte puede ajustarse entre 1 y 9 mm.
- Posibilidad de retirar la cuchilla para limpiarla, posición de desbloqueo impresa en el dial.
- Las patas retráctiles están forradas con TPR (goma termoplástica) antideslizante, lo que garantiza

la estabilidad durante el uso.

- Con cuchillas intercambiables para juliana de 4,5 mm y 9 mm de grosor.
- Viene con un soporte para productos que protege los dedos durante el proceso.
- Apta para el lavavajillas.

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





ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel

MANDOLINA TIPO V

- Fabricada de PP negro resistente y ABS.
- Incluye 5 cuchillas de acero inoxidable de alta calidad.
- Soporte plegable con pie de goma.
- Cuchilla principal con forma en V.
- Cuchillas para corte en juliana o patatas fritas, de 6 o 9 mm de ancho.
- Espesor de corte ajustable de 1 a 9 mm.
- Sujeción del producto con pernos de metal.
- Altura de 140 mm (con soporte elevado).

código	mm	€
222614	130x335x(H)75	35,05
229903	Conjunto de 5 discos de corte de repuesto para mandolina 222614	18,85

NEW

Cuchilla de corte en forma de V para un rebanado rápido

222614



222676

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel

MANDOLINA EN V

- Hecho de acero inoxidable AISI 304 y ABS.
- El grosor se puede cambiar sustituyendo la almohadilla de 1,5 mm, 2,5 mm y 3,5 mm.
- Con 2 almohadillas para juliana: 3,5 mm y 7 mm de grosor.
- Desbloquee las almohadillas con el único botón de bloqueo/liberación.
- Las patas retráctiles están forradas con goma antideslizante, lo que garantiza la estabilidad durante el uso.

- Se puede usar de pie, en un bol o incluso en la mano.
- Viene con una caja de almacenamiento de almohadillas, un soporte para proteger los dedos durante el corte y un protector de cuchillas para un almacenamiento seguro.
- Apta para el lavavajillas.

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





OLLAS Y SARTENES PROFI LINE

página 28



MANDOLINAS JAPONESAS SHÔGUN 将軍

- Hojas fabricadas en acero inoxidable japonés SUS 420J2.
- Cuerpo de ABS.
- Ajuste suave y sencillo del grosor de corte: 1-5 mm.
- Equipadas con:
 - hoja plana incorporada que puede cortar cortes muy finos y casi transparentes,
 - Protector/soporte para dedos hecho de polipropileno, para proteger los dedos y sujetar verduras/frutas durante el corte.
- No aptas para el lavavajillas.



MANDOLINA JAPONESA SHÔGUN 将軍

- Incluye: 3 hojas dentadas intercambiables para cortar en juliana: 1 mm, 2 mm, 8 mm de grosor.

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



Espesor 1-5 mm



MANDOLINA JAPONESA SHÔGUN 将軍 PRO

- Amplia superficie de corte adecuada para verduras y frutas grandes.

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



Espesor 1-5 mm



Extremadamente afilado,
ralladores cortados con láser

PP 18/8
polypropylene stainless steel



856352

856369

856376

RALLADOR

- Cuchillas cortadas con láser, de alta precisión y extremadamente afiladas.

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856352	Fino	220	36x395	18,55
856369	Grueso	220	35x405	18,55
856376	Rallado	220	36x395	18,55



856321

856338

856345

RALLADOR

- Cuchillas cortadas con láser, de alta precisión y extremadamente afiladas.

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856321	Grueso	134	65x318	15,55
856338	Rallado	135	65x318	15,55
856345	Laminado	134	65x330	15,55



844366

844359

PP S.S.
polypropylene stainless steel

CUCHILLO PICADOR

- Para uso en restauración profesional
- Ideal para picar hierbas
- 2 cómodos mangos de polipropileno para un manejo seguro del cuchillo
- Hoja robusta realizada en acero inoxidable
- Disponible modelo de una o dos cuchillas
- Puede lavarse en el lavavajillas

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
844359	una cuchilla	220	215x150	16,85
844366	cuchilla doble	220	215x150	25,35

RALLADOR, CUATRO CARAS

- Construcción sólida.

código	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,45



443002

RALLADOR DE 4 CARAS CON RECIPIENTE

- Rejilla de acero inoxidable, con mango ABS y base antideslizante.
- Recipiente de recogida de PP.
- 4 lados de rallado diferentes: fino, medio, grueso y en rodajas.
- Apto para el lavavajillas.



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



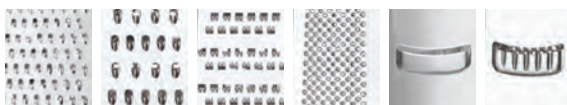
443026

RALLADOR DE 6 CARAS

- Hecho de acero inoxidable.
- 4 lados de rallado distintos y 2 para rebanar.
- Apto para el lavavajillas.



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



443033





La placa de montaje especial permite un desmontaje y una limpieza sencillos.



CORTADOR DE PATATAS FRITAS

- Cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye 4 cuchillas: 6, 9 y 13 mm, y una cuchilla para 8 porciones.
- Puede sujetarse en mesa o en pared.
- Mango cubierto de plástico para un manejo más sencillo.
- La placa de montaje de acero inoxidable permite un desmontaje y una limpieza sencillos.
- Con patas de goma para una sujeción firme cuando se utiliza en mesa.

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

Pies con ventosa



13x13

932926



11x11

630419



9x9

932919



6x6

932902



8 cuñas

932933



CUCHILLA PARA CORTADOR DE PATATAS FRITAS

- Encaja en el cortador de patatas fritas HENDI con ref. 630402.
- Incorpora una placa de presión.

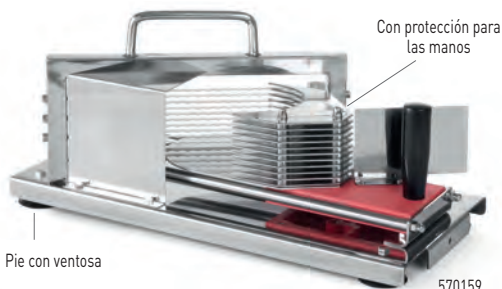
código	mm	€
932902	6x6	19,20
932919	9x9	19,20
630419	11x11	19,20
932926	13x13	19,20
932933	8 cuñas	19,20



REBANADORA DE TOMATE

- Solo para corte de tomate o verduras/ frutas blandas.
- Grosor de corte ≈ 5 mm.
- Fácil de limpiar.
- Pies con ventosa.
- No se incluyen herramientas para apretar tornillos, por ejemplo, llaves de tubo hexagonales.

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



570159



570104



CORTADOR DE HUEVOS - RECTANGULAR

código	mm	€
570104	130x85x(H)30	12,35



570012



CORTADOR DE HUEVOS - OVALADO

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



680223



NEW

RASPADOR DE PESCADO

- Hecho de acero inoxidable.
- Hoja muy afilada y con forma especial para una eliminación eficiente y suave de las escamas sin desgarrar.

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
680223	105	240	18,85





ABRELATAS

- Incluye un soporte para mesa.
- Apto para encimeras con un grosor máximo de 55 mm.
- Abre latas con una altura máxima de 335 mm.

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

690000



ABRIDOR DE LATAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Equipado con un cómodo mango de polipropileno.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
856116	(L)180	10,10



856116



ABRELATAS DE SEGURIDAD

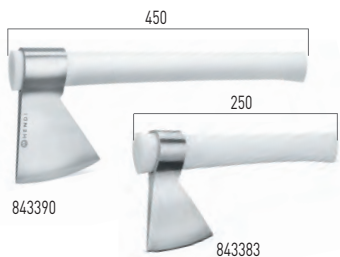
- Este abrelatas de seguridad recorta la tapa sin dejar filos afilados y ofrece la posibilidad de volver a colocar la tapa en la lata.
- El mecanismo de corte actúa cortando el lateral de la lata, justo por debajo de la tapa.

código	mm	€
856161	(L)190	12,95



856161





HACHA PARA CARNE

- Hoja de acero inoxidable.
- Mango de polietileno (PE): al contrario que los mangos de madera, no se rompe, desmorona ni deja astillas.
- Apta para el lavavajillas.

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
843390	125	450	133,25
843383	79	250	70,70 N



GANCHOS DE CARNICERO: UN JUEGO DE 4 GANCHOS



513538

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



Base
reforzada

505670

BLOQUE DE POLIETILENO PARA CARNICERO

- Fabricado de polietileno de alta densidad 500.
- Marco reforzado de acero inoxidable.

código		mm	€
505687	505656 + 505670	500x400x(H)800	370,50
505656	Bloque de carnicero - polietileno sin base	500x400x(H)50	103,35
505663	Bloque de carnicero - polietileno sin base	500x400x(H)80	146,25
505670	Base para bloque de carnicería	500x400x(H)750	258,05



559208

CUERDA PARA PREPARACIÓN DE ROULADE

- Bobina con 100 g de cuerda.
- Fabricada de algodón crudo.

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



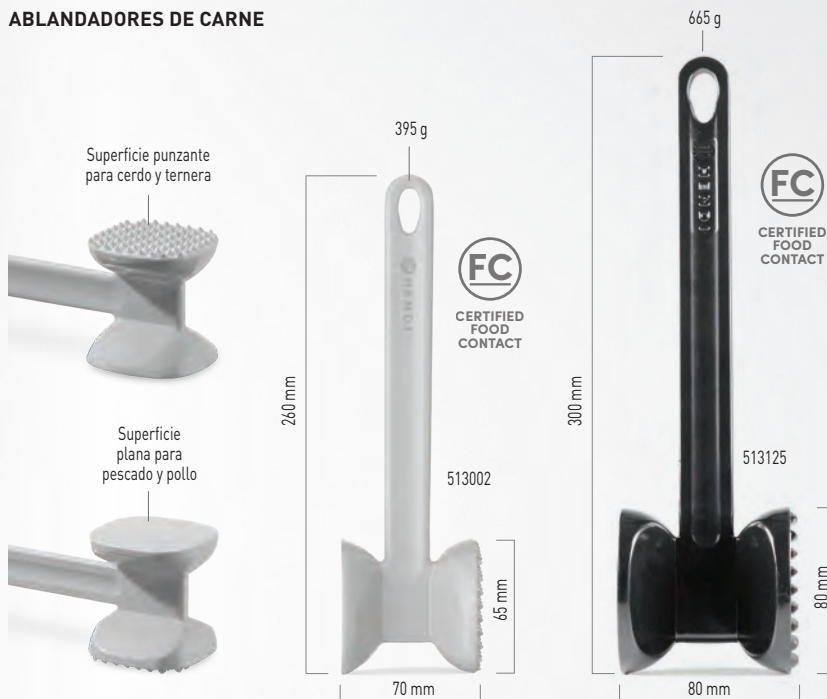
559239

HILO ALIMENTARIO ROJO Y BLANCO

- Bobina con 200 g de cuerda.
- Fabricado de algodón T/C, mezcla de algodón y poliéster.
- Aproximadamente 132 m.

código	-	€
559239	132 m	7,50

ABLANDADORES DE CARNE



MARTILLO PARA ABLANDAR CARNE

- Hecho de aleación de aluminio.
- Doble cara: cara plana para aplanar, cara con tacos para ablandar.
- Mango largo con orificio.

código	color	mm	€
513002	Gris claro	255x65x(H)70	12,70
513118	Negro	255x65x(H)70	12,05



MARTILLO PARA ABLANDAR CARNE XL

- Hecho de aleación de aluminio.
- Doble cara: cara plana para aplanar, cara con tacos para ablandar.
- Mango largo con orificio.

código	color	mm	€
513057	Gris claro	300x80x(H)80	21,45
513125	Negro	300x80x(H)80	21,45



ABLANDADOR DE CARNE PROFÍ LINE

- Herramienta moderna y efectiva para preparar carne; las cuchillas verticales intercaladas reducen la longitud de las fibras de carne.
- Ablanda la carne a la perfección, reblandeciendo el tejido y aplanando la carne al mismo tiempo.
- El tiempo de marinado puede reducirse hasta un 25 %, ya que la superficie de la carne aumenta significativamente.
- Durante el cocinado, las finas perforaciones permiten la penetración de las salsas que se han echado en la carne.
- Muelles blandos, uso más sencillo, mejores resultados.

Empuñadura de
diseño exclusivo



843451



Ver el vídeo

51 cuchillas de acero
inoxidable para cortar carne

Pestañas onduladas en la
base para aplanar carne



556641



GUANTES RESISTENTES A CORTES, CERTIFICADOS: CONJUNTO DE 2 PIEZAS

- Ofrece protección durante la manipulación y sustitución de cuchillas afiladas en equipos de corte utilizados en cocinas profesionales.
- La combinación de fibras de HPPE, poliéster y nailon hace que los guantes sean duraderos y cómodos.
- Resistencia a cortes circulares de nivel 4, resistencia a cortes rectos de grado C.
- Resistencia a abrasiones de nivel 3.

código	embalado por	mm	€
556641	2	(L)260	19,20



55665



GUANTES RESISTENTES A CORTES, CERTIFICADOS

- El conjunto incluye 2 guantes, un guante interior de HPPE y el guante exterior cadena.
- Guante exterior de acero inoxidable, duradero, resistente a cortes y aprobado para contacto con alimentos.
- Guante interior de HPPE suave y cómodo.
- Adecuado para uso con la mano derecha y la izquierda.
- Resistencia cortes rectos de grado F.

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



tamaño de la rejilla:
7,5x7,5 mm



CUCHARÓN PARA CHIPS

- Fabricado de acero inoxidable con mango de poliamida.
- Cucharón con profundidad extra.

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



tamaño de la
rejilla: 5x5 mm

CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre reforzado.

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

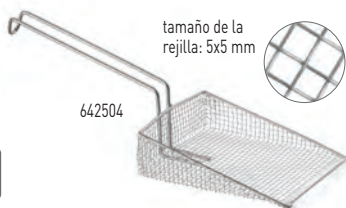


tamaño de la
rejilla: 5x5 mm

CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre.

código	mm	€
640104	ø100x310	9,45
640203	ø125x360	10,70



tamaño de la
rejilla: 5x5 mm



PALA PARA CHIPS

- Con mango de alambre de 150 mm de largo.

código	mm	€
642504	455x160	31,55



tamaño de la rejilla:
5x5 mm / 1x1 mm



PALA PARA CHIPS

- Con mango de alambre de 225 mm de largo.
- Malla doble.

código	mm	€
642603	335x175	30,55



ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ALUMINIO

- Fondo fijo y colador extraíble.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	34,45



ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ACERO INOXIDABLE

- Fabricado totalmente de acero inoxidable.
- Con asa de acero inoxidable.
- Fondo con bandeja extraíble.

código	mm	€
630808	ø410x(H)170	50,65



630808



SALERO Y PIMENTERO

- Con tapón de rosca.



código		mm	€
630235	Pimentero	ø63x(H)100	5,55
630136	Sazonador	ø80x(H)175	12,80



SALERO Y PIMENTERO

- Con tapón de rosca.



código		mm	€
630204	Pimentero	ø65x(H)105	4,90
630105	Sazonador	ø80x(H)195	11,40



ESpumadera para Grasa - Malla Fina

- Con mango de metal.

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



PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

- Con mangos desmontables.
- Abertura de llenado de 80 mm.
- Para zurdos y diestros.

código	mm	€
642559	230x220	16,85



PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

- Abertura de llenado de 75 mm.
- Para zurdos y diestros.

código	mm	€
642566	233x205	12,70



632901



SOPORTE PARA FILTRO DE ACEITE PARA FREIDORA

- Realizado en acero inoxidable

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	20,75

632802



FILTROS DE GRASA: 50 UNIDADES

- Esencial en la gastronomía profesional: prolonga eficazmente la vida útil del aceite gracias a una filtración eficiente.
- Realizado en seda sintética.
- Extremadamente duradero, con resistencia térmica de hasta 200 °C.
- Captura eficazmente las impurezas, incluidas las partículas de alimentos que pueden provocar la ignición por grasa.
- Como resultado, optimizan el uso de equipos de fritura profunda.
- Con declaración de cumplimiento de contacto con alimentos.

código	embalado por	mm	€
632802	50	254x254	23,35

El filtro prolonga eficazmente la vida útil del aceite para freír



196007

CUBETA PLÁSTICA

- Adecuada para almacenar aceite de freír y salsas
- Hecha de polipropileno blanco
- Alta resistencia al calor: se puede llenar con líquidos a temperaturas entre 85 y 95 °C
- Cómoda agarradera de plástico

código	litros	mm	€
196007	11,5	ø300x(H)230	6,85



518700



EMBUDO

código	mm	€
518700	ø128x(H)115	9,75



567616



EMBUDO

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



Graduado

516720

Base ancha y reforzada
para una buena
estabilidad e higiene

**CUBO CON FONDO REFORZADO PROFI LINE**

- Graduado.

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



516744

CUBO KITCHEN LINE

- Hecho de acero inoxidable

- La forma del borde garantiza un fácil control del líquido
mientras se vierte

código	litros	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	38,95



516713

TAPA PARA CUBO CON BASE REFORZADA

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



516768

CUBO BUDGET LINE

- Realizado en acero inoxidable

- La forma del borde facilita el control del líquido al verterlo

código	litros	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	22,05

**CENTRIFUGADORA DE ENSALADA**

- Ideal para secar grandes cantidades de verduras y frutas
tras su lavado.

- Con un sistema de drenaje de agua fácil de utilizar.

- Cesta interior extraíble.

código	litros	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	129,35
222560	25	ø430x(H)530	155,35

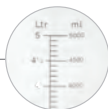


222560





567500

**JARRA MEDIDORA DE POLIPROPILENO**

- Con escala.

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



567852



Apilable

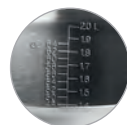
**JARRA MEDIDORA APILABLE**

- Escala en relieve en el lateral de la jarra.
- La forma del asa permite apilar varias jarras.

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



516300

**JARRA MEDIDORA DE ACERO INOXIDABLE**

- Uso intensivo.

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



562079



521502

**NEW**

521489

CUCHARA

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

RECOGEDOR DE ALUMINIO

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

PALA

- Hecha de acero inoxidable.
- Mango con gancho.
- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
521441	0,11	235x70	8,95
521458	0,19	263x80	10,95
521465	0,36	335x100	17,95
521472	0,54	360x117	20,95
521489	0,92	432x140	27,95



PULVERIZADOR ELÉCTRICO PARA ALIMENTOS

- Pistón de acero inoxidable, recipiente de HDPE.
- Diseñado para líquidos de viscosidad baja a media, como: aceites, huevos batidos, gelatina, salsas, marinados.
- Pulverizar uniformemente un producto, desde una capa muy fina hasta una muy gruesa.
- Flujo de producto ajustable.
- Las piezas no eléctricas se pueden limpiar en un lavavajillas después de desmontarlas.



- El recipiente es apto para microondas: hasta 70 °C.
- Incluido en el conjunto:
 - recipiente atornillado con capacidad de 700 ml,
 - boquilla de abanico plana,
 - boquilla de chorro redonda,
 - prolongador de boquilla doblada.

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

PULVERIZADOR A PRESIÓN PARA ALIMENTOS

- Ideal para: engrasar moldes para hornear, aplicar aditivos y aromatizantes para alimentos, humedecer la masa de pan.
- Pulverizar una capa perfectamente uniforme de un producto.
- Funcionamiento del pulverizador a presión en la cocina sin necesidad de utilizar aparatos pesados.
- Hecho de polímero muy duradero: HDPE.
- Fondo ancho de la botella, lo que garantiza la estabilidad.
- Juntas de silicona que no requieren engrase.
- Una boquilla ajustable capaz de cambiar su posición en 360°.
- El tubo de aspiración tiene un filtro para evitar obstrucciones.
- Una escala de medición para un fácil control del nivel de líquido.
- Un respiradero que protege de la succión de la tapa.
- Presión: 2,2 bar.
- Peso: 0,59 kg.



código	litros	mm	€
270875	1,5	140x220x(H)330	50,95





Ver el vídeo

18/0
stainless steel



680025

PINZAS MULTIFUNCIÓN

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



680186

PINZAS CON MANGO CURVADO

código	mm	€
680186	(L)240	7,75



680063

PINZAS CURVADAS

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



680162

PINZAS UNIVERSALES CON PUNTA CUADRADA

código	mm	€
680162	(L)145	4,55



680087

PINZAS PARA EMPLATAR

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



680124

PINZAS DE PUNTAS REDONDAS

código	mm	€
680124	(L)150	6,15
680193	(L)305	7,50

18/0
stainless steel

680155

PINZA QUITA-ESPIÑA CON PUNTA

código	mm	€
680155	(L)155	5,15



680131

PINZAS MULTIFUNCIÓN REVESTIDAS

- Con revestimiento negro aplicado mediante PVD De alta calidad y duraderas.

código	mm	€
680131	(L)300	9,45

18/0
stainless steel

PINZAS CON PUNTA REDONDA REVESTIDAS

- Con revestimiento negro aplicado mediante PVD De alta calidad y duraderas.

código	mm	€
680216	(L)305	9,95



680117

680100

PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA INCLINADA

código	mm	€
680117	(L)120	3,60
680100	(L)130	6,15



680148

PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA PEQUEÑA PLANA

código	mm	€
680148	(L)100	3,85



PINZAS PARA ENSALADA

- Clip de sujeción.
- Diseño sólido.

código	mm	€
171707	(L)240	4,95
171806	(L)310	5,85
171905	(L)400	7,15



171806

**DISEÑO
SÓLIDO**



PINZAS PARA SERVIR

- Con pinzas de silicona resistentes al calor.
- Empuñadura suave con bloqueo.

código	mm	€
171301	(L)267	7,50
171318	(L)345	9,05
171325	(L)445	10,70



171318



PINZAS DE SILICONA PARA COCINAR

- Hecho de silicona resistente al calor.
- Soporta temperaturas hasta 280°C, por lo que es ideal para su uso durante la cocción.
- Las pinzas ofrecen un gran agarre y son cómodas de usar.

código	mm	€
171349	(L)290	11,65



171349



524008

PINZAS UNIVERSALES

- Clip de sujeción.
- Desmontables.

código	mm	€
524008	(L)270	10,35





Ver el video



PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN HACCP DE 250 MM

- Para el servicio profesional del sector gastronómico - Colores de los mangos de las pinzas que cumplen con la normativa HACCP.

código	color	mm	€
171837	Rojo	(L)250	5,15
171929	Marrón	(L)250	5,15
171844	Azul	(L)250	5,15
171875	Verde	(L)250	5,15
171882	Morado	(L)250	5,15
171899	Amarillo	(L)250	5,15

PINZAS PARA SERVIR HACCP 300 MM

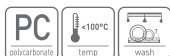
- Para restauración profesional - colores de mango según las normas HACCP.

código	color	mm	€
171721	Rojo	(L)300	5,85
171738	Azul	(L)300	5,85
171745	Verde	(L)300	5,85
171783	Morado	(L)300	5,85
171790	Amarillo	(L)300	5,85



PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN

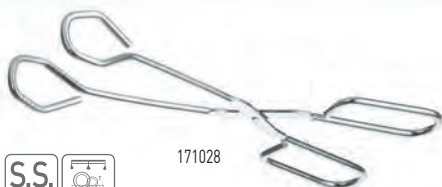
código	color	mm	€
171752	Negro	(L)250	5,15
171851	Negro	(L)300	5,85



PINZAS PARA SERVIR

código	color	mm	€
657621	Transparente	(L)230	4,05
657607	Negro	(L)230	4,05





171028

PINZAS PARA SERVIR - 2 PIEZAS

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



171417



PINZAS CURVADAS PARA SERVIR

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



171400

PINZAS PARA SERVIR

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



171622

PINZA PASTELERA

código	mm	€
171622	(L)276	5,95
171608	(L)220	5,95



171615

**PINZAS PARA TARTA**

código	mm	€
171615	(L)220	5,95



523018

**PINZAS PARA PASTELES**

código	mm	€
523018	(L)215	4,55



523315

**PINZAS PARA ENSALADA**

código	mm	€
523315	(L)212	4,55



523216

**PINZAS PARA ESPAGUETIS**

código	mm	€
523216	(L)200	4,90



523629

**PINZAS PARA TERRONES DE AZÚCAR - 2 PIEZAS**

código	mm	€
523629	(L)160	6,45



523520

**PINZAS PARA HIELO**

código	mm	€
523520	(L)180	5,85



525159

ESPÁTULA DE MADERA DOBLADA - JUEGO DE 2

- Hecha de madera de haya, no solo duradera, sino también ligera.
- Resistente a las altas temperaturas.
- Adecuada para sartenes con recubrimiento antiadherente, sin dañar su delicada superficie.

código	mm	€
525159	320x70	3,85



525142

ESPÁTULA DE MADERA - JUEGO DE 4

- Madera.

código	mm	€
525142	300x55	6,45



658000

ESPÁTULA

- La espátula para freír es un accesorio de cocina versátil.
- Realizada en poliamida.
- Se caracteriza por una elevada resistencia térmica (hasta 200°C).
- Puede lavarse en el lavavajillas.

código	mm	€
658000	280x70	6,45



659502

ESPÁTULA

- Ranurada.
- Fabricado en poliamida reforzada.

código	mm	€
659502	300x90	16,85



659601

ESPÁTULA

código	mm	€
659601	325x90	16,85



855713

ESPÁTULA DE COCINA

- Mango de plástico negro.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855713	120	249x101	9,05



855119

ESPÁTULA DE COCINA

- Con mango de madera.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855119	118	251x100	6,30



855508

ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Con mango de madera.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855508	120	270x75	8,80
855607	150	305x110	11,05



ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Mango de plástico negro.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855676	145	274x76	11,65
855652	174	313x108	15,55



855676



ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR

- Mango de plástico negro.

- Flexible.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855737	239	368x76	10,70
855669	160	310x96	11,65



855669



ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR, PERFORADA

- Mango de plástico negro.

- Perforada.

- Flexible.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855720	239	368x76	10,70



855720



PALA TEPPANYAKI

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855799	85	240x105	9,75



855799

CUCHARA DE MADERA: JUEGO DE 3, VARIOS TAMAÑOS

- Hecha de madera.

- Juego de 3 tamaños diferentes.

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



525005



563106



CUCHARA DE COCINA DE PBT

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



659809



CUCHARÓN

- Fabricado en poliamida reforzada.

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



Mango ergonómico de nailon reforzado con fibra de vidrio y acabado mate para mayor comodidad del usuario.

Espátula flexible fabricada en goma natural - ideal para manipular masas con menor adherencia.

658901



658604

ESPÁTULA PROFI LINE

- Elemento de raspado flexible hecho de caucho natural: permite raspar la masa de forma sencilla, evitando que la masa se adhiera al raspador.
- Apto únicamente para la preparación de alimentos fríos.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658604	90	260x55	6,45



658901

ESPÁTULA PROFI LINE

- Elemento de raspado flexible hecho de caucho natural: permite raspar la masa de forma sencilla, evitando que la masa se adhiera al raspador.
- Apto únicamente para la preparación de alimentos fríos.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658703	90	320x75	14,25
658802	90	425x75	14,25
658901	150	515x100	25,95



659403



ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de ABS, hoja de goma sintética.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659205	90	257x52	3,20
659304	116	358x70	4,95
659403	116	406x70	6,30



659472



ESPÁTULA DE COCINA CON FORMA DE CUCHARA KITCHEN LINE

- Mango de ABS.
- Hoja de goma sintética.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659472	117	408x75	7,75
659458	88	254x57	4,55
659465	117	357x75	6,30



659106



ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de PA.
- Hoja de silicona.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659014	90	266x55	7,50
659007	105	354x70	10,10
659106	105	420x70	11,65

CUCHARONES Y ESPUMADERAS PROFI LINE

- De calidad profesional, una sola pieza sin empalmes, conforme a la norma HACCP.
- Acero inoxidable de gran resistencia.
- 2,7 mm de grosor.

2,7 MM
DE GROSOR

S.S.
STAINLESS STEEL



CUCHARA ANTIGOTEÓ

- Con borde antigoteo.

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

ESPUMADERA

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

CUCHARA PARA ROCIAR

código	mm	€
542606	410x100	14,65

CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
542507	485x75	14,65

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
542705	465x32	10,10

ESPÁTULA DE COCINA

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
542200	120	510x100	16,55

CUCHARONES Y ESPUMADERAS KITCHEN LINE

S.S.
STAINLESS STEEL

1,5 MM
DE GROSOR



CAZO

código	litros	mm	€
527108	0,05	ø60x320	4,55
527207	0,17	ø90x390	6,15
527306	0,25	ø100x420	7,15

ESPÁTULA DE COCINA

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
526101	85	370x70	5,15

ESPUMADERA

código	mm	€
528105	ø90x310	5,15
528204	ø115x370	6,45

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
526200	350x35	5,15

ESPÁTULA DE COCINA RANURADA

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
526118	85	370x70	5,15

CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
526309	325x60	4,55

BATIDORES

509470



Cables duros



510100



Cables duros



509104



Cables duros



1 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

- 5 varillas flexibles. Mango fino. Grosor de las varillas: 1 mm.

código	mm	€
509470	(L)285	3,60



2.2 MM
DE GROSOR

BATIDOR FRANCÉS

- 8 varillas gruesas rígidas con ranura.
- Grosor de las varillas: 2,2 mm.

código	mm	€
510001	(L)290	8,45
510100	(L)335	8,80
510209	(L)380	10,10
510308	(L)435	11,05
510407	(L)490	12,05
511503	(L)540	14,25
511701	(L)640	16,55



2 MM
DE GROSOR

BATIDOR FRANCÉS CON MANGO DE PP

- 8 varillas gruesas rígidas con ranura.
- Grosor de las varillas: 2 mm.

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



Cables duros

509487



BATIDOR DE ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	3,85



Cables duros

856109



BATIDOR EN ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	9,75



NEW



Muy flexible

509494



BATIDOR DE VARILLAS TIPO BALÓN

- Hecho de acero inoxidable.
- 5 alambres flexibles, diseñados para porciones pequeñas.
- Mango con un orificio para colgar.
- Grosor del cable: 1,4 mm.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
509494	(L)160	3,25



532201



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

- 7 varillas flexibles, con ranura.
- Grosor de las varillas: 1,4 mm.

código	mm	€
532003	(L)230	4,25
532102	(L)275	4,90
532201	(L)330	5,55
532300	(L)375	6,15



511732



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

- 12 varillas flexibles.
- Mango de acero inoxidable con ranura.

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



509449



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

- 12 varillas flexibles.
- Mango de polipropileno con ranura.
- Grosor de las varillas: 1,4 mm.

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





567562

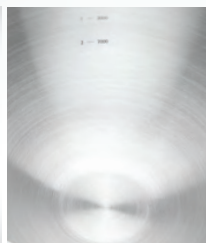
**BOL PARA MEZCLAR CON BASE DE SILICONA**

- Cuenco de acero inoxidable.
- Base de silicona antideslizante.
- Con medidor dentro del bol.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€.
567562	3	ø265x(H)125	14,25
567579	6	ø330x(H)155	22,05



La base del cuenco incorpora una superficie antideslizante de goma.



Marcas de medida en el interior del bol.



530702

**CUENCO DE COCINA**

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



517604

**CUENCO PARA MEZCLAS (CON BASE CÓNCAVA)**

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

TAZA MEDIDORA

- Hecha de acero inoxidable.
- Copas con parte inferior plana que garantizan estabilidad y evitan que se vuelquen.
- Copa con 2 boquillas para verter fácilmente el contenido.
- Equipadas con asas ergonómicas y ojales.



596487

TAZA MEDIDORA: JUEGO DE 7 UNIDADES

- El juego incluye 7 capacidades distintas: 1/8 taza = 30 ml, 1/4 taza = 60 ml, 1/3 taza = 80 ml, 1/2 taza = 120 ml, 2/3 taza = 160 ml, 3/4 taza = 180 ml, 1 taza = 240 ml.

código	mm	€
596487	140x85x(H)52	19,45



- Marcas de capacidad grabadas en 2 puntos, sin rozaduras, bien visibles:
 - en el lateral de la taza, capacidad en unidad americana - tazas,
 - en el asa, capacidad en 2 unidades: tazas y mililitros.
- Las tazas pueden apilarse para ahorrar espacio de almacenamiento.
- Aptas para el lavavajillas.



596494

TAZA MEDIDORA: JUEGO DE 4 UNIDADES

- 4 capacidades distintas incluidas en el juego: 1/8 taza = 30 ml, 1/3 taza = 80 ml, 1/2 taza = 120 ml, 3/4 taza = 180 ml.

código	mm	€
596494	135x80x(H)45	10,35



Con 2 alambres de cepillado en la base

18/10
stainless steel

COLADOR DE VERDURAS

- Ideal para la preparación de cremas y salsa de tomate.
- Incluye 2 tamices (ø140 mm): grueso y fino.

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

515501



PRENSAS Y MACHACADORAS

- Para uso en restauración profesional
- Para amasar y aplastar patatas para puré
- Realizado en acero inoxidable
- Puede lavarse en el lavavajillas



PRENSADORES DE PATATAS

código	mm	€
693254	ø118x310	22,05
693261	ø118x455	23,35

PRENSADORES DE PATATAS

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

PRENSADORES DE PATATAS

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



856147



PRENSADOR DE PATATAS

- Diseño robusto.
- El mango de polipropileno se adapta bien a la mano

código	mm	€
856147	ø95x230	10,35



515181

EXPRIMIDOR DE PATATAS

código	mm	€
515181	270x100x(H)95	14,95



515105



EXPRIMIDOR DE PATATAS

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



tamaño de la
rejilla: 0,5x0,5 mm



COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA

- Malla metálica fina con mango de alambre.

código	ø	longitud (mm)	€
647516	160	360x160x(H)105	13,85
647509	180	415x160x(H)105	16,55



tamaño de la
rejilla: 0,5x0,5 mm



COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA EN LA MITAD

- Malla metálica fina.

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



tamaño de la
rejilla: ø2 mm



COLADOR CÓNICO

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



COLADOR CÓNICO CON MALLA METÁLICA, REFORZADO

- Hecho completamente de acero inoxidable satinado AISI 201.
- Malla muy fina, reforzada.
- Mango plano con orificio, reforzado.
- Equipado con un mango de soporte adicional.
- Borde evertido.
- Apto para el lavavajillas.

código	ø	longitud (mm)	€
567555	250	505x250x(H)200	28,95



FILTRO DE TELA

- 100 % algodón.
- Lavable hasta 95 °C.
- Ideal para colar caldo.

código	mm	€
556719	700x700	17,90

556719





635605

tamaño de la
rejilla: 1x1 mm**COLADOR**

- Con mango de alambre.

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



639023

tamaño de la rejilla:
4x4 mm/1,5x1,5 mm**COLADOR (MALLA DOBLE)**

- Mango de madera.

- Horquilla de refuerzo.

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



638903

tamaño de la
rejilla: 0,5x0,5 mm**COLADOR (MALLA FINA)**

- Con mango de alambre.

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



637609

tamaño de la
rejilla: 1x1 mm**COLADOR**

- Con mango de alambre.

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



639238

tamaño de la
rejilla: 1x1 mm**NEW****COLADOR DE SOPA**

- Hecho de acero inoxidable.

- Con un mango adicional para una colocación segura sobre un recipiente o una olla.

código	ø	longitud (mm)	€
639238	260	535x260x(H)111	22,75



639252

tamaño de la
rejilla: 1x1 mm**COLADOR REFORZADO**

- Hecho de acero inoxidable.
- Malla muy fina, reforzada.
- Con mango de alambre.
- Equipado con asas de soporte adicionales para una colocación segura sobre un recipiente o una olla.
- Apto para el lavavajillas.

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

ESCURRIDORES

ESCURRIDOR PROFI LINE

- Con base y 2 asas remachadas.

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



535516

NEW



535424



535301



639283

ESCURRIDOR PERFORADO

- Con base y 2 asas.

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



ESCURRIDOR KITCHEN LINE

- Con base y 2 asas.

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



COLADOR

- Hecho de acero inoxidable.

- Apto para el lavavajillas.

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



ESCURRIDOR EXTENSIBLE PARA FREGADERO

- Hecho completamente de acero inoxidable AISI 201.
- Asas extensibles, antideslizantes, recubiertas de goma.
- Patas de apoyo para colocarla directamente en el fregadero.
- Malla fina.
- Ajustable al ancho máximo del fregadero: 545 mm.
- Apto para el lavavajillas.

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



535219



BÁSCULAS

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

ABS
plastic



580011



580226



580035

BÁSCULA DE COCINA DE 3 KG

- Cuerpo de ABS y acero inoxidable.
- Pantalla LED integrada.
- Medición de hasta 3000 g.
- Lectura en gramos (g), mililitros (ml), onzas (oz) o libras (lb).
- Panel de control de funciones disponibles: encendido/apagado, tara, cambio de la unidad.
- Apagado y reinicio automáticos (auto tara).
- Notificaciones de sobrecarga y batería baja.
- Alimentación: 3 pilas AAA de 1,5 V incluidas en el conjunto.
- Exactitud:
 - hasta 200 g precisión 0,1 g,
 - 200-1000 g precisión 0,5 g,
 - más de 1000 g precisión 1 g.

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

BÁSCULA DE COCINA DE 5 KG

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Pantalla LCD digital integrada.
- Puede medir hasta 5000 g.
- Lectura en gramos (g), onzas (oz) o libras (lb).
- Apagado y reinicio automáticos (tara automática).
- Notificaciones de sobrecarga y batería baja.
- Alimentación: 1 batería de litio de 3V incluida en el conjunto.
- Precisión:
 - hasta 1 kg: ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg: ± 8 g.
 - 3-5 kg: ± 10 g.

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

BÁSCULA DE COCINA PLEGABLE

- Hecha de metal y ABS.
- La pantalla LCD indica la sobrecarga y un nivel de batería bajo.
- Función de inicio y puesta a cero, apagado automático.
- Opción de cambiar unidades de g a oz o lb.
- Funciona con 1 batería CR2032 (no incluida).
- Rango de peso: de 0 a 5 kg.
- Precisión:
 - hasta 1 kg: ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg: ± 8 g.
 - 3-5 kg: ± 10 g.

código	max. kg	mm	€
580035	5	219x180x(H)16	38,95



580462

BÁSCULA DIGITAL DE HASTA 200 KG

- Báscula de acero inoxidable.
- Medición precisa gracias a la tecnología avanzada: de 200 g a 200 kg (440 lb).
- Precisión: 10-50 g
- Lectura en kg o lb.
- Función de tara.
- Funcionamiento a través de una pantalla digital independiente con 4 botones.
- Pantalla LCD de bajo consumo con indicador de carga de la batería.
- Revestimiento resistente a las huellas dactilares.
- Fuente de alimentación: 2 pilas AAA (incluidas).
- Puerto USB-C: el kit incluye cable.
- NOTA: Adaptador de alimentación no incluido.
- Precisión:
 - hasta 25 kg: ± 40 g.
 - 25-50 kg: ± 100 g.
 - 50-100 kg: ± 200 g.
 - 100 kg-150 kg: ± 300 g.
 - 150 kg-200 kg: ± 400 g.

código	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	73,95



RECHARGEABLE
BATTERY



18/8
stainless steel



580028

BÁSCULA DE COCINA DE 10 KG

- Cuerpo impermeable de ABS y acero inoxidable.
- Pantalla LED integrada.
- Medición de hasta 10 000 g.
- Lectura en gramos (g), mililitros (ml), onzas (oz) o libras (lb).
- Funciones disponibles en el panel táctil: encendido/apagado, tara, cambio de la unidad.
- Apagado y reinicio automáticos (tara automática).
- Notificaciones de sobrecarga y batería baja.
- Potencia: batería de litio recargable integrada.
- Cable USB para recarga incluido.
- Grado de impermeabilidad al agua y al polvo: IP67.
- Precisión:
 - hasta 1 kg: ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg: ± 8 g.
 - 3-5 kg: ± 10 g.
 - 5-8 kg: ± 15 g.
 - 8-10 kg: ± 20 g.

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



580233

BÁSCULA DE COCINA 15 KG

- Pesa hasta 15.000 g con una precisión de 1 g y un mínimo de 2 g.
- Superficie lisa de acero inoxidable, carcasa de plástico HIPS con pantalla integrada.
- Sensor de calibre extensiométrica de alta precisión para mediciones precisas.
- Lectura en gramos.
- Control táctil con botones de encendido/apagado y tara.
- Con indicadores de tara automática, sobrecarga y batería baja.
- Apagado automático.
- Funciona con 3 pilas AAA (no incluidas).
- Precisión:
 - hasta 500 g: ± 2 g.
 - 500 g-2 kg, ± 5 g.
 - 2 kg-5 kg: ± 14 g.
 - 5-10 kg: ± 29 g.
 - 10 kg-15 kg: ± 44 g.

código	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	41,95



BÁSCULA MECÁNICA DE COCINA

- Hecho de acero inoxidable.
- Pantalla de marcación mecánica, no requiere baterías.
- Precisión: 20 g.
- Lectura en kg.
- Dimensiones del recipiente: Ø207x(H)42 mm
- Capacidad máxima: 5 kg
- Reinicio manual a cero.
- Precisión:
 - <1 kg, $\pm 2d(40$ g)
 - 1 kg-3 kg, $\pm 3d(60$ g)
 - 3 kg-5 kg, $\pm 4d(80$ g)

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

NEW



580042



Termómetros



	Termómetro infrarrojo	Termómetro infrarrojo con sonda HACCP	Termómetro a prueba de golpes con sonda	Termómetro de respuesta rápida
Código	271148	271254	271407	271230
Unidad	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Tiempo de reacción	rápido	rápido	media	rápido
Temperatura mín.	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura máx.	400°C	350°C	300°C	350°C
Precisión	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Escala de	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Función de espera	✓	✓	✓	✓
Longitud de la sonda		96 mm	213 mm	130 mm
Material de la sonda		acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable
Apto para usar en el horno.				
Impermeable			a prueba de salpicaduras	✓
Apagado automático	✓	✓	✓	✓
Batería incluida	✓		✓	✓
Información adicional	Profundidad de campo 12:1. Puntero láser para conseguir un resultado preciso.	Profundidad de campo 8:1.	Función de temperatura mín./máx. Con soporte de mesa; incluye funda de protección.	Resistente al agua (IP65). Con funda para sonda.





Termómetro con sonda plegable

Termómetro de bolsillo con sonda

Termómetro resistente al agua

Termómetro para horno con temporizador

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

media

media

media

despacio

-50°C

-40°C

-50°C

-50°C

300°C

200°C

300°C

250°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

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

solo sonda



Función de temperatura mín./máx.

Con funda para sonda.

Mide la temperatura en un segundo.
Con tapa y empuñadura ergonómica.

Con función de temporizador.
Función de aviso de temperatura.



Termómetro de bolsillo

Termómetro de carne - 4 piezas

Termómetro para horno

Termómetro para refrigerador

Termómetro para refrigerador

Termómetro para refrigerador

Termómetro para formación de espuma de leche

Código	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Unidad	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Tiempo de reacción	media	despacio	despacio	despacio	despacio	despacio	despacio
Temperatura mín.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura máx.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Precisión	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Longitud de la sonda	127 mm	50 mm					140 mm
Material de la sonda	acero inoxidable	acero inoxidable					acero inoxidable

Apto para su uso en el horno



Información adicional

Funda para sonda con clip.

Con indicaciones poco hecho-al punto-muy hecho.

Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte. Fácil de leer.

Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte. Fácil de leer.

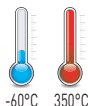
Con gancho.

Con gancho.

Con clip para sujetar el termómetro a la jarra de leche.



271254

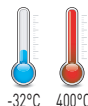
**TERMÓMETRO INFRARROJO CON SONDA**

- Lectura de la temperatura mediante sonda infrarroja o plegable.
- Las luces de comprobación HACCP permiten identificar al instante las temperaturas seguras/inseguras.
- Con sonda plegable de acero inoxidable de 90 mm de longitud.
- Rango de medición de -60°C a 350°C.
- Escala de 0,2°C.
- Precisión de los infrarrojos: -60/65°C ≈ 1°C, 65/350°C ≈ 1,5 %.
- Precisión de la sonda: -60/-5°C ≈ 1°C, -5/65°C ≈ 0,5°C, 65/350°C ≈ 1 %.
- Profundidad de campo 8:1.
- Desconexión automática tras 15 segundos.
- Pilas: 2xAAA (incluidas).

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



271148

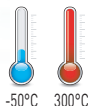
**TERMÓMETRO INFRARROJO**

- Puntero láser para conseguir un resultado preciso.
- Rango de medición de -32°C a 400°C.
- Escala de 0,1°C, precisión ≈ 1,5°C/≈ 1,5 %.
- Profundidad de campo 12:1.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Apagado automático.
- Pilas incluidas.

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



271308

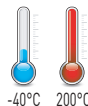
**TERMÓMETRO CON SONDA PLEGABLE**

- Rango de temperatura de -50°C a 300°C.
- Unidad de medida en°C o °F.
- Escala de 0,1°C, precisión 1°C entre 0°C y 100°C.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Función de temperatura mín./máx.
- Con sonda plegable de acero inoxidable de 110 mm de longitud.
- Se apaga automáticamente tras 60 minutos.
- Pila incluida.

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



271209

**TERMÓMETRO DE BOLSILLO CON SONDA**

- Rango de temperatura de -40°C a 200°C.
- Unidad de medida en°C o °F.
- Escala de 1°C.
- Precisión ≈ 2 °C.
- Modo de espera: guarda la temperatura temporal.
- Sonda de 65 mm de acero inoxidable.
- Apagado automático.
- Con funda para sonda.
- Batería incluida.



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



TERMÓMETRO CON SONDA

- Resistente al agua.
- Rango de temperatura de -50°C a 300°C.
- Unidad de medida en °C o °F.
- Escala de 0,1°C, precisión 1°C entre -30°C y 150°C.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Función de temperatura mín./máx.
- Sonda extraíble de 213 mm de acero inoxidable.
- Apagado automático.
- Con soporte de mesa; incluye funda de protección.
- Pilas incluidas.

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



TERMÓMETRO DE RESPUESTA RÁPIDA

- Proporciona lecturas de temperatura rápidas y precisas.
- Resistente al agua (IP65).
- Rango de temperatura de -50°C a 350°C.
- Unidad de medida en °C o °F.
- Escala de 0,1°C, precisión $\approx 0,8\%$ / 0,8 °C.
- Modo de espera: guarda la temperatura temporal.
- Sonda de 130 mm de acero inoxidable.
- Apagado automático.
- Con funda para sonda.
- Pila incluida.

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



TERMÓMETRO PARA HORNO CON TEMPORIZADOR

- Con función de temporizador.
- Rango de temperatura de -50°C a 250°C.
- Unidad de medida en °C o °F.
- Escala de 1°C.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Función de temperatura mín./máx.
- Función de aviso de temperatura.
- Sonda de acero inoxidable de 150 mm apta para horno (resistente al calor).
- 1 pila alcalina AAA de 1,5 V incluida (no recargable).

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



TERMÓMETRO RESISTENTE AL AGUA

- Resistente al agua.
- Rango de temperatura de -50°C a 300°C.
- Escala de 0,1°C entre -19,9°C y 199,9°C; para otros rangos de temperatura, 1°C.
- Precisión 1°C entre -20°C y 100°C.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Sonda de 120 mm de acero inoxidable.
- Mide la temperatura en un segundo.
- Con tapa y empuñadura ergonómica.
- Se apaga automáticamente tras 10 minutos.
- Pila incluida.

código	alcance	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	19,80



TERMÓMETRO DIGITAL CON Sonda PLEGABLE

- Sonda plegable de acero inoxidable AISI 304, 115 mm de longitud.
- La unidad de temperatura puede ajustarse a °C o °F.
- Rango de temperatura: De -50 °C a 300 °C.
- Precisión de la medición:
 - ≈1 °C en un rango de -19,9 °C a 119,9 °C,
 - ≈2 °C en un rango de -50 °C a -20 °C y de 120 a 199,9 °C,
 - ≈3 °C en un rango de 200 °C a 250 °C,
 - ≈5 °C en un rango de 250 °C a 300 °C.
- Resolución de lectura: 0,1 °C (el resultado de la medición de temperatura se muestra con un punto decimal).
- Apagado automático tras 45 minutos de inactividad.
- Rango de temperatura ambiente de funcionamiento: De 0 °C a 50 °C.
- Durante las mediciones se registran las temperaturas máx. y mín.
- Funciona con 1 pila AAA (incluida).

código	alcance	mm	€
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	16,85



TERMÓMETRO ANALÓGICO

- Sonda de acero inoxidable 18/8, parte superior de 18/0 y 127 mm de longitud.
- Pantalla analógica.
- Rango de temperatura: De 0 °C a 100 °C.
- Unidad de medida: °C.
- Precisión: ≈2°C.
- Incluye una cubierta con un clip metálico.

código	alcance	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	6,15



TERMÓMETRO PARA CARNE: CONJUNTO DE 4 UNIDADES

- Con intervalo de: poco hecho - medio - bien hecho.
- Precisión: ≈2 %.
- Sonda de acero inoxidable de 50 mm.
- Puede utilizarse en el horno.

código	embalado por	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	10,70



TERMÓMETRO PARA FORMACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

- Con clip para sujetar el termómetro a la jarra de leche.
- La marca verde indica la temperatura ideal de la leche para cappuccino, etc.
- Rango de temperatura de -10°C a 110°C. Escala de 1°C.
- Sonda de acero inoxidable con funda protectora.
- Fácil de leer.

código	alcance	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	6,85



TERMÓMETRO ANALÓGICO

- Sonda de acero inoxidable 18/8, caja de dial de 18/0 y 126 mm de longitud.
- Pantalla analógica.
- Rango de temperatura: de 0 °C a 300 °C.
- Unidad de medida: °C.
- Precisión:
 - ± 3 °C: De 0 °C a 75 °C.
 - ± 5 °C: De 75 °C a 225 °C.
 - ± 10 °C: De 225 °C a 300 °C.
- Incluye una cubierta con un clip metálico.
- Incluye anillo de sellado.

código	alcance	mm	€
271384	0/300°C	ø52x(H)140	6,85

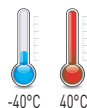
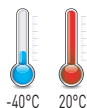


271261

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

- Modelo horizontal con ganchos.
- Rango de temperatura de -40°C a 20°C.
- Escala de 1°C.

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

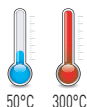


271117

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

- Con gancho.
- Rango de temperatura de -40°C a 40°C.
- Escala de 1°C.

código	alcance	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,95



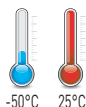
271179



TERMÓMETRO PARA HORNO

- Rango de temperatura de 50°C a 300°C.
- Escala de 10°C.
- Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte.
- Fácil de leer.

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



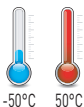
271186



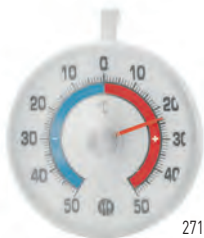
TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

- Rango de temperatura de -50°C a +25°C.
- Escala de 2,5°C.
- Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte.
- Fácil de leer.

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



271124



TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

- Con gancho.
- Rango de temperatura de -50°C a 50°C.
- Escala de 1°C.
- Fácil de leer.

código	alcance	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	4,25



271322

RELOJ DE PARED

- Diseñado por el famoso diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Alimentado con 1 pila AA de 1,5 V (no incluida).

código	mm	€
271322	ø356x(H)45	17,55





TEMPORIZADOR

- Carcasa hecha de ABS, con un soporte plegable, un orificio colgante y también un imán para colgar en superficies metálicas.
- 3 modos de alarma: silencioso, moderado, alto.
- Después de la hora establecida:
 - una luz roja parpadea en cada modo,
 - en los modos moderado y alto, la alarma suena.
- La alarma de luz y sonido se apaga automáticamente después de 1 minuto.
- Tiempo máx. de ajuste: 100 min. con una precisión de 10 s.
- 2 funciones: cuenta atrás [99-0 min.], cronómetro [0-99 min.].
- Funciona con 3 pilas AAA, no incluidas.

código	mm	€
582039	82x20x(H)88	15,55

TEMPORIZADOR DOBLE

- Carcasa de ABS, con un soporte plegable, un orificio colgante y también un imán para colgar en superficies metálicas.
- 3 modos de alarma: silencioso, moderado, alto.
- Una vez transcurrido el tiempo establecido:
 - una luz roja parpadea en cada modo,
 - también se activa una alarma sonora en el modo moderado y alto.
- La alarma de luz y sonido se apaga automáticamente después de 1 minuto.
- Posibilidad de establecer 2 tiempos independientes, con el diodo/alarma activado después de cada uno.
- Tiempo máx. ajustado: 100 min. con precisión de 1 s.
- 2 funciones: cuenta atrás [99-0 min.], cuenta atrás [0-99 min.].
- Función de memoria: el usuario puede guardar su ajuste para cada uno de los 2 temporizadores y encenderlo con tan solo pulsar un botón.
- Funciona con 3 pilas AAA, no incluidas.

código	mm	€
582046	82x20x(H)86	15,55



TEMPORIZADOR ANALÓGICO DE COCINA

- Máx. 60 minutos.
- Precisión al minuto.
- Parte posterior magnética.
- La marca roja indica el tiempo restante.
- Perfectamente visible a distancia.

código	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,95

582022

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

- Con soporte e imán.
- Cuenta regresiva de 99 min 59 s.

código	mm	€
582022	65x70x(H)17	10,35



Con clip



Magnético

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

- Con clip magnético.
- Cuenta regresiva desde 99 min 59 s.
- 1 pila alcalina AAA de 1,5 V incluida (no recargable).

código	mm	€
271155	67x20x(H)67	7,75





551813

Con tres boquillas diferentes (4, 5 y 6 mm).



18/8
stainless steel

EMBUDO PARA REPOSTERÍA KITCHEN LINE

- Con asa ergonómica; el diseño de la válvula de bloqueo garantiza un cierre perfecto.
- Con tres boquillas diferentes (Ø 4, 5 y 6 mm).
- Diseñado para dosificar salsas de varias consistencias y decorar platos y repostería.
- Con soporte metálico.

código	litros	mm	€
551813	1,5	270x195x(H)270	64,95



551806

Con tres boquillas diferentes (4, 5 y 6 mm).

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

EMBUDO PARA REPOSTERÍA PROFI LINE

- Asa ergonómica de ABS.
- El diseño de la válvula de bloqueo garantiza un cierre perfecto.
- Con tres boquillas diferentes (Ø 4, 5 y 6 mm).
- Soporte y plato de goteo metálicos.
- Diseñado para dosificar salsas de varias consistencias y decorar platos y repostería.

código	litros	mm	€
551806	1,5	ø212x(H)315	87,75



Ver el video





558003

558010

558027



Recupera
fácilmente su
forma original.

BOTES DISPENSADORES

- Hecho de polietileno.
- El tapón garantiza que la salsa se mantenga fresca y que se mantenga la higiene.

código	embalado por	color	litros	mm	€
558003	1	Amarillo	0,2	ø50x(H)185	1,30
558010	1	Rojo	0,2	ø50x(H)185	1,30
558027	1	Transparente	0,2	ø50x(H)185	1,30
557808	1	Amarillo	0,35	ø55x(H)205	1,65
557815	1	Rojo	0,35	ø55x(H)205	1,65
557822	1	Transparente	0,35	ø55x(H)205	1,65
557907	1	Amarillo	0,7	ø70x(H)240	2,15
557914	1	Rojo	0,7	ø70x(H)240	2,15
557921	1	Transparente	0,7	ø70x(H)240	2,15
558058	3	Transparente	0,2	ø50x(H)185	4,50
557853	3	Transparente	0,35	ø55x(H)205	5,85
557952	3	Transparente	0,7	ø70x(H)240	8,15



design by
Robert Bronwasser



BOTELLA DISPENSADORA ANTIGOTEÓ

- Diseñado por Robert Bronwasser.
- Botella transparente con tapa dispensadora de diseño especial.
- La botella puede ser colocada al revés, lo que asegura que siempre esté lista para usar.
- El diseño especial previene las fugas cuando se coloca al revés.

código	litros	mm	€
558096	0,23	ø50x(H)160	2,20



558096

Non-drip tip



557990

MINI DISPENSADOR DE SALSAS - CONJUNTO DE 4 UNIDADES.

- Hecho de polietileno semitransparente.
- Tapa de rosca con tapón.
- Producto reutilizable.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
557990	0,05	ø35x(H)100	14,25
557891	0,03	ø30x(H)85	12,95



18/0
stainless steel

557969

SOPORTE PARA SALSAS

- Acabado de calidad.
- Adecuado para las botellas dispensadoras HENDI.

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



429457

429440

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA TACOS

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



203521

203538

203545

ABS
plastic

DISPENSADOR DE SALSAS CON BOMBA

- Dispensador de bomba para varios tipos de salsas.
- Para uso en bares, buffets, restaurantes y durante eventos gastronómicos.
- Cuerpo de ABS, recipiente interno para salsas extraíble totalmente libre de BPA, que no afecta al sabor ni al olor de su contenido.
- El recipiente interno para salsas con escala de medición, la tapa y la bomba son extraíbles y están hechos de polipropileno.
- La bomba está provista de un mecanismo de bloqueo para evitar las fugas accidentales del contenido durante el transporte.

- Capacidad: 2,5 l.
- Dosificación: 20 ml.
- Resistencia térmica de a +70°C.
- Fácil de desmontar y apilable.
- Disponible en rojo, amarillo y blanco.

código	color	litros	mm	€
203521	Rojo	2,5	230x210x(H)327	28,55
203545	Blanco	2,5	230x210x(H)327	28,55
203538	Amarillo	2,5	230x210x(H)327	28,55



PISTOLA DE AHUMADO - INFUSOR DE HUMO DE 3 VELOCIDADES

- El ahumado es un complemento muy sabroso para sus platos de carne, pescado y verduras, pero también puede crear un factor de sorpresa al servirlos.
- El ahumado en frío es suave para las frutas y verduras delicadas, ahuma sin cambiar la textura ni la temperatura.
- Se maneja con un solo botón. La pistola de ahumado tiene 3 velocidades.
- La cámara del ventilador de aluminio funciona como un dissipador de calor, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- La madera no necesita ser remojada antes de ser ahumada.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro de malla integrado.
- Manguera de silicona flexible (50 cm de largo) para inyectar fácilmente el humo en bolsas y recipientes resellables.
- Ligero y con una asa cómoda que facilita su uso con una sola mano.
- Funciona con una batería de litio recargable de 1000mAh.
- Muy completa, viene con 3 mallas de recambio, una pinza y cable de carga USB.
- Madera o hierbas para fumar no incluidas.

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





199992

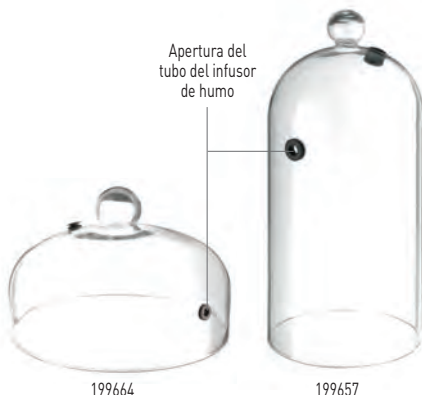


AHUMADOR PORTÁTIL

- El cuerpo de aluminio funciona como disipador térmico, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- No es necesario humedecer la madera previamente antes de ahumar.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro integrado.
- Tubo flexible de goma (30 cm de largo) para una inyección sencilla del humo en bolsas y recipientes herméticos.

- Compacto y ligero: puede utilizarse con una sola mano.
- Aplicación suave: puede utilizarse en frutas y verduras delicadas sin que estas pierdan su textura o temperatura.
- Funciona con 2 pilas AA (no incluidas).
- Maderas o hierbas para ahumar no incluidas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45

Apertura del
tubo del infusor
de humo

199664

199657

CAMPANA DE VIDRIO CON VENTILACIÓN

- Fabricada de vidrio de borosilicato, equipada con ventilación de goma para sostener el tubo de una pistola para ahumar.
- Ideal para usar con una pistola para ahumar.

código	-	mm	€
199664	Campana protectora para bandejas	ø260x(H)175	103,35
199657	Campana protectora para cócteles	ø130x(H)282	42,25



199978

CAMPANA DE CRISTAL

- Ideal para utilizar en combinación con el infusor de humo: crea una forma espectacular de presentar platos a los clientes.

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	25,95



198124

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35







238486



AHUMADOR ELÉCTRICO

- El ahumador es ideal para ahumar diversos tipos de alimentos, como, pescado, ternera, jamón y verduras.
- Fabricado de acero inoxidable; puerta con aislamiento doble y cierre magnético.
- Temperatura ajustable con un termostato; termómetro integrado en la puerta.
- Equipado con una salida de aire caliente en la parte posterior.
- Incluye 3 rejillas (400x279 mm) y 3 ganchos para carne.

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



225479



HORNO DE BAJA TEMPERATURA

- Diseñado para cocción lenta o para regenerar alimentos mediante un proceso configurado y controlado con mucha precisión.
- Con sonda de temperatura interna ajustable por separado.
- Asas encastradas a los lados.
- Sellado de puerta de limpieza sencilla.
- La cámara del horno se calienta en 4 lados, distribuyendo el calor de manera uniforme por toda la cámara.
- Bajo consumo de energía gracias a su aislamiento extra.
- Cámara de horno sin juntas con esquinas redondeadas, fácil de limpiar.

- Temperatura ajustable en incrementos de 1 grado: cámara del horno hasta 120°C, temperatura central y temperatura mantenida hasta 100°C.
- Bisagras a derecha o izquierda de la puerta: cambio sencillo.
- Configuración y lectura digitales del tiempo, la temperatura establecida y la temperatura actual del centro/cámara.
- Soporte de acero inoxidable para cazuelas y bandejas; apto para recipientes GN 1/1, rejillas y bandejas y fuentes de repostería de 600x400 mm, en 3 niveles.

código	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1818,05



03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces
– art in every detail







Ver el video

**SIFÓN DE NATA PROFI LINE**

- Hace nata montada, mousses, postres, espumas frías y salsas deliciosos.
- Ideal para adornar cappuccinos, cafés, batidos y helados.
- Apto para dispensar cremas calientes y salsas hasta 70°C.
- Mantiene el contenido fresco hasta 14 días en el refrigerador.
- Incluye 3 boquillas de acero inoxidable y un cepillo de limpieza.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

código	litros	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	87,75
588024	1	ø98x(H)330	102,05

**JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO**

código	-	mm	€
589205	piezas de repuesto	120x30x(H)240	19,95



para nata



para líquido



para decorar

**PUNTAS DE DECORACIÓN Y DE INYECCIÓN**

- Ideales para decorar, rellenar, inyectar y marinar.
- Juego de 4 puntas de acero inoxidable:
 - 1 punta de inyección larga de ø3 mm
 - 1 punta de inyección larga de ø5 mm
 - 1 punta de inyección corta de ø3 mm
 - 1 punta de inyección corta de ø5 mm.
- Solo aptas para uso con sifones de nata Profi Line de HENDI.

código	-	€
589106	Profi Line	19,20



SIFÓN PARA NATA KITCHEN LINE

- Tapón de aluminio y botella de aluminio revestida de blanco.
- Con 3 boquillas diferentes, soporte para el cargador y cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

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

JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO

código	-	mm	€
589007	piezas de repuesto	120x30x(H)240	12,70



SIFÓN DE NATA NEGRO KITCHEN LINE

- Botella y tapón de aluminio revestidos de negro mate.
- Con 3 boquillas diferentes, soporte para el cargador y cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

código	litros	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	41,55
588598	0,95	ø95x(H)320	45,45





975855

975893

975886

975862

975879



SIFÓN PARA NATA KITCHEN LINE

- Totalmente realizado en aluminio.
- Conjunto de 3 boquillas de polipropileno, así como un cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Requiere cargador de gas (N₂O) para funcionar, no incluido.

código	color	litros	mm	€
975855	Amarillo pastel	0,5	ø80x(H)260	41,55
975862	Azul pastel	0,5	ø80x(H)260	41,55
975879	Verde pastel	0,5	ø80x(H)260	41,55
975886	Rosa pastel	0,5	ø80x(H)260	41,55
975893	Gris pardo	0,5	ø80x(H)260	41,55





274231



MÁQUINA PARA HACER HELADOS

- Ideal para hacer helados, sorbetes y yogur helado en un máximo de 90 minutos.
- Recipiente de helado de 2 litros fabricado de acero inoxidable.
- Compresor refrigerado con rango de temperatura de -10 °C a -35 °C.
- Con función de ampliación de 2 horas de la refrigeración para mantener la consistencia del helado una vez preparado.
- No es necesario enfriar los ingredientes con antelación.
- Pantalla digital grande con retroiluminación, que muestra el tiempo de funcionamiento, la temperatura de congelación y el movimiento del mezclador.
- Paleta mezcladora de POM, fácil de montar.
- Tapa transparente de policarbonato con sistema de cierre seguro «Twist-Lock».
- Vaso medidor y cuchara incluidos.
- Refrigerante: R600a.

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



802007

802014

LAVADOR DE CUCHARAS PARA HELADO

- Facilita el lavado rápido y preciso de las cucharas y otros pequeños accesorios para helados
- Permite la limpieza con bajo consumo de agua
- Muy fácil de usar y limpiar
- Puede montarse en una pared con el artículo 802014 o en mostradores refrigerados y equipos de alimentación
- Línea de suministro de agua de 3/8", línea de drenaje de 3/4"
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304

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

ELEMENTO DE MONTAJE PARA ENJUAGADORA

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



755730

SOPORTE PARA CONOS DE HELADO

- Para 3 conos.

código	mm	€
755730	200x95x(H)85	15,15





Base antideslizante
de silicona.

Construcción de doble pared
en acero inoxidable duradero para
una óptima conservación térmica.



588697



ABS
plastic

18/8
stainless steel

no wash

NEW

SIFÓN TÉRMICO

- Fabricado en acero inoxidable de doble pared.
- Anillo base de silicona antideslizante.
- El sifón es adecuado para salsas tanto frías como calientes.
- Incluye 3 boquillas de acero inoxidable diferentes, un tapón de gas y un cepillo de limpieza.
- Adecuado para uso con cargadores de nata HENDI 588208, 588215, 586907 (no incluidos).
- No apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
588697	0,5	ø95x(H)275	107,25



UNIVERSAL
PARA TODOS LOS
MONTADORES
DE NATA



CARGADORES PARA SIFÓN DE NATA

- Adecuado para los dispensadores de crema disponibles en el mercado.
- N₂O mejor antes de 5 años después de la fecha de producción.

código	embalado por	unidad de pedido	€
588208	10	36	6,05
588215	24	25	13,65
586907	50	12	26,65





SACABOLAS DE HELADO PROFI LINE

- Producto realizado en acero inoxidable
- Mango de poliamida

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



18/8
stainless steel

SACABOLAS DE HELADO KITCHEN LINE

- Producto realizado en acero inoxidable

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

S.S.
stainless steel

SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL

- La elección perfecta no sólo para el helado, sino también para servir el puré de patatas.
- Es fácil mantener las raciones del mismo tamaño.

código	-	mm	€
755006	1/4	ø100	66,95
755013	1/8	ø80	66,95
755020	1/10	ø70	66,95
755037	1/12	ø67	62,95
755044	1/16	ø59	62,95
755051	1/20	ø56	62,95
755068	1/24	ø51	62,95
755075	1/30	ø49	62,95
755082	1/36	ø47	62,95
755099	1/40	ø45	62,95
755105	1/50	ø43	62,95
755112	1/60	ø40	62,95
755143	1/100	ø30	62,95

stöckel





SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL

- Mango de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Medición de porciones más sencilla.

código	-	mm	€
755334	1/12	ø67	62,95
755341	1/16	ø59	62,95
755358	1/20	ø56	62,95
755365	1/24	ø51	62,95
755372	1/30	ø49	62,95
755389	1/36	ø47	62,95
755396	1/40	ø45	62,95



Identifica el tamaño de la porción con facilidad



SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL (OVAL)

código	-	mm	€
755259	1/20	70x52	76,95
755273	1/30	62x43	76,95



755273

CUCHARA PARA HELADOS PARA ZURDOS

- Mango diseñado específicamente para usuarios zurdos.
- Mango de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Mejor identificación del tamaño de la porción gracias a los marcadores de color.
- Hecha de acero inoxidable.
- Apta para el lavavajillas.

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



Identifica el tamaño de la porción con facilidad

755228



ESPÁTULAS & CUCHARAS

18/10
stainless steelESPÁTULAS PARA HELADO
CON MANDO DE TRITAN

- Con mango de trítan

código	color	mm	€
755808	Azul	(L)260	8,15
755815	Rojo	(L)260	8,15
755822	Amarillo	(L)260	8,15
755839	Morado	(L)260	8,15



SACABOLAS DE HELADO

- Hecho de aluminio.
- Ligero.
- Mango largo y cómodo lleno de aceite para un mejor porcionamiento: el aceite se calienta a través del calor de la mano, lo que facilita y agiliza la liberación del helado.
- NOTA: No apto para el lavavajillas.

código	-	mm	€
759301	1/30	ø56x225	22,05

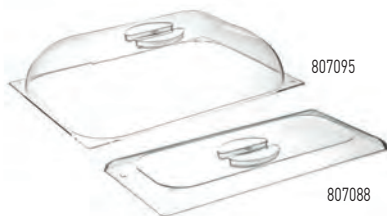


CUCHARA DE HELADO STÖCKEL

código	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	50,95
755563	1/24	ø51x120	50,95
755570	1/30	ø49x120	50,95



stöckel

TAPA PARA RECIPIENTE DE HELADO
DE POLICARBONATO

- Apto para uso con recipientes de helado de policarbonato.

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

RECIPIENTE PARA HELADO
DE POLICARBONATO

código	color	litros	mm	€
807026	Transparente	5	360x165x(H)120	11,05
807057	Transparente	5	360x250x(H)80	12,30
807033	Negro	5	360x165x(H)120	12,30
807071	Negro	5	360x250x(H)80	12,95

RECIPIENTE PARA HELADO KITCHEN LINE

- Diseño muy sólido.
- Bordes lisos, fáciles de limpiar.
- Puede utilizarse en congeladores.



código	litros	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	17,55



807019



RECIPIENTE PARA HELADO PROFI LINE

- Calidad profesional máxima.
- 0,8 mm de grosor.
- Diseño muy sólido.
- Bordes lisos, fáciles de limpiar.
- Puede utilizarse en congeladores.

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



802038

802045

802052



CONTENEDOR DE HELADO REDONDO

- Hecho de acero inoxidable pulido.
- Espesor: 0,9 mm.
- Se puede utilizar en refrigeradores y congeladores.
- Apto para el lavavajillas.
- La tapa (802076) se vende por separado.

código	litros	mm	€
807002	7	ø200x(H)245	37,95



NEW



802076

807002
802083



NEW

RECIPIENTE REDONDO PARA HELADO

- Producto realizado en acero inoxidable pulido AISI 304 de 0,8 mm de espesor
- Bordes redondeados para facilitar la limpieza
- Puede utilizarse en frigoríficos y congeladores
- Puede lavarse en el lavavajillas
- Sin tapas
- Las tapas pueden adquirirse por separado (802076)

código	litros	mm	€
802083	7,3	ø200x(H)250	54,95

NEW

TAPA PARA RECIPIENTE REDONDO PARA HELADOS

- Producto realizado en policarbonato
- Puede lavarse en el lavavajillas
- Válidas para cubas 802083, 807002



código	longitud (mm)	€
802076	ø190	10,15

Potente motor con dos
velocidades. 15.000 y 19.000 rpm



design by
Robert Bronwasser



2 juegos de agitadores
de policarbonato
reemplazables
(2 piezas cada uno)



2 tazas: de acero inoxidable
(capacidad: 0,95 l)
y de policarbonato
(capacidad: 0,9 l)

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

BATIDORA- DESIGN BY BRONWASSER

- Creada por el diseñador holandés Robert Bronwasser y disponible en 6 atractivos colores.
- Prepare capuchinos Freddo, Frappés y, por supuesto, batidos sin esfuerzo.
- El cuerpo está hecha de plástico ABS.
- La base está contrapesada para una mayor estabilidad y tiene pies de goma.
- El motor puede hacer girar el disco agitador a dos velocidades, 15.000 y 19.000 RPM.
- Controle la batidora con el interruptor de dos velocidades situado en la parte superior, al que se puede acceder fácilmente.
- La batidora está equipada con un microinterruptor que le permite funcionar sólo cuando el vaso está bien colocado.
- Elija entre dos agitadores diferentes para controlar el nivel de aireación.
- Muy completa, viene con un vaso mezclador de acero inoxidable (volumen útil: 0,5 litros) y un vaso mezclador de policarbonato (volumen útil: 0,5 litros) y 2 juegos de 2 agitadores.
- Los vasos y agitadores son aptos para el lavavajillas.

código	color	V	W	mm	€
221617	Blanco	230	400	170x196x(H)490	178,75
221600	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221624	Caramelo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221631	Amarillo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221648	Rojo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221655	Azul	230	400	170x196x(H)490	178,75

BATIDORA SIN BPA - DESIGN BY BRONWASSER

código	color	V	W	mm	€
221495	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221372	Amarillo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221389	Rojo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221358	Blanco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75



221617

221600

221624



961124



961117



961131

VASO MEZCLADOR DE POLICARBONATO PARA BATIDORA - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	9,95

VASO MEZCLADOR DE ACERO INOXIDABLE PARA BATIDORA - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

código	litros	mm	€
961117	0,5	ø113x(H)160	21,95

AGITADORES PARA BATIDORAS - DISEÑO DE BRONWASSER

- Hecho de polycarbonato.
- El equipo incluye 2 piezas: un agitador y un agitador doble.
- Especialmente creado para las batidoras HENDI. Diseño de Bronwasser: códigos 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
961131	32x27x(H)50	8,95
957066	BPA-free 32x27x(H)50	11,95





Fuerte y duradero

No tóxico

Sin olor

Para masas calientes y frías



MANGA PASTELERA

- Hecho de LDPE, sin BPA.
- Desechable.
- Adecuado para ingredientes calientes y fríos.
- Cumple con los estándares HACCP.
- Grosor de la película: 80 micras.
- Rollo de 100 unidades

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

MANGAS PARA PASTERÍA ANTIDESLIZANTES

- Hecho de TPE, sin BPA.
- Desechable.
- Adecuado para ingredientes calientes y fríos.
- Cumple con los estándares HACCP.
- Grosor de la película: 80 micras.
- Rollo de 100 uds.

código	mm	€
557303	515x280	27,25

MANGAS PARA PASTERÍA ANTIDESLIZANTES

- Hecho de TPE, sin BPA.
- Desechable.
- Aptas para ingredientes fríos y calientes, hasta 100 °C.
- Cumple con los estándares HACCP.
- Grosor del material: 0,115 milímetros.
- Rollo de 70 uds.

código	mm	€
557150	520x280	26,95



MANGA PASTELERA - 2 PIEZAS

- Algodón; interior revestido de poliuretano.
- Con etiqueta.
- Apta para limpieza en agua hirviendo.

código	embalado por	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



MANGA PASTELERA DE NAILON

- Fabricada de nailon superior sin costuras.
- Para uso intensivo, con etiqueta.
- Apta para limpieza en agua hirviendo.

código	embalado por	mm	€
550106	1	(L)300	7,95
550205	1	(L)350	8,95
550304	1	(L)400	9,95
550403	1	(L)450	10,95
550502	1	(L)500	11,95



BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)

- Juego de 7 tamaños.

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



BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

- Juego de 7 tamaños.

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



551400



BOQUILLAS PARA GLASEADO (VARIADAS)

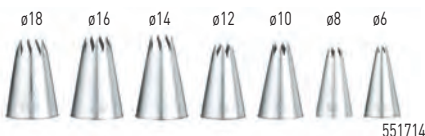
- Juego de 12 boquillas para glaseado diferentes en una caja de almacenamiento.

código	-	€
551400	ø 6-8-10-12	23,35

**BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)****BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)**

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	12,95

**PUNTAS PARA GLASEAR - ESTRELLA**

- Conjunto de 7 tamaños.

código	-	€
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	15,95

BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

18/8

stainless steel

**BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)**

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	11,95

**PUNTAS PARA GLASEADO - REDONDA**

- Conjunto de 7 tamaños.

código	-	€
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	15,95

551592



551202



18/8

stainless steel

JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (RELLENO Y DECORACIÓN)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para:

- Relleno.
- Macarons.
- Decoración.
- Cuadrícula.
- Escritura.

- Gran precisión gracias a sus bordes afilados.

código	€
551592	12,95

JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (FLORES Y PÉTALOS)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para decoración:

- 2 boquillas cerradas de estrella.
- 1 boquilla de flor.
- 1 boquilla abierta de estrella
- 1 boquilla con forma de V.

código	€
551202	19,45

RASCADORES DE MASA

- Rascador hecho de polipropileno.
- Apto para el lavavajillas.
- Los rascadores de masa rectangulares, semicirculares y trapezoidales están disponibles por separado o en conjuntos de 6 unidades.



6x



554166

6x



554364

ESPÁTULA PARA MASA FLEXIBLE - 6 PIEZAS

- Semicircular.

código	embalado por	mm	€
554166	6	120x88	4,25

ESPÁTULA PARA MASA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
554364	6	120x96	5,80

RASCADOR DE MASA TRAPEZOIDAL

código	embalado por	mm	€
554432	3	216x128	6,45

3x



554432



855751



553404



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable con mango de polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	7,50



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable

código	mm	€
553404	150x110	6,15





MOLDE PARA FLAN



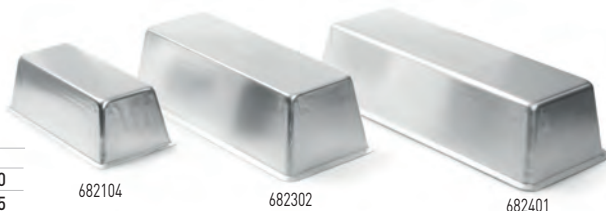
código	-	mm	€
689806	Con borde plano	ø70x(H)68	4,50
689608	Con borde redondeado	ø70x(H)68	4,95



MOLDE DE BIZCOCHO

- Rectangular.

código	mm	€
682104	180x80x(H)60	12,70
682302	260x100x(H)75	14,95
682401	300x110x(H)75	18,95



ARO PARA EMPLATAR Y EMPUJADOR CUADRADO

código	-	mm	€
512166	aro de	65x65x(H)45	5,00
512173	emplatar	80x80x(H)45	6,45
512227	prensador	63x63x(H)55	2,95
512234	prensador	80x80x(H)55	3,45

MOLDE PARA EMPLATAR

código	-	mm	€
512142	aro de	ø80x(H)45	4,25
512159	emplatar	ø100x(H)45	5,55
512203	prensador	ø80x(H)55	2,95
512210	prensador	ø100x(H)55	3,45

MOLDE REDONDO PARA EMPLATAR

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

JUEGO DE CORTADORES DE PASTA

- Juego de 14 unidades (modelo redondo)

código	-	mm	€
673416	con borde liso, complementario	(H)35	14,95
674413	con borde dentado, complementario	(H)35	14,95



S.S.
stainless steel



LÁMINA ANTIADHERENTE DE SILICONA PARA HORNEADO

código	espesor (mm)	mm	€
677827	0,7	600x400	24,05
677810	0,7	530x325	19,20
677834	0,7	300x400	14,95



677810

S.S.
stainless steel

REJILLA DE PARED PARA MANGAS PASTELERAS

- Con 4 ranuras para colgar mangas pasteleras,
31 soportes para almacenar boquillas,
7 ganchos para colgar herramientas (por ejemplo, espátulas)
y una rejilla pequeña para accesorios pequeños.

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



550113





MOLDES DE SILICONA

- Fabricados con silicona 100 % antiadherente.
- Ideales para: hornear, congelar y crear monoporciones.
- Resistentes a temperaturas de -30 °C a 230 °C.
- Aptos para microondas y lavavajillas.



677261



MOLDE DE SILICONA SQUARE

- Moldes cuadrados con unas dimensiones de 5,5 x 5,5 cm.

código	moldes	mm	€
677261	35	570x375x(H)25	55,85



677254



MOLDE DE SILICONA HEART

- Moldes en forma de corazón con dimensiones de 7,5 x 6 cm.

código	moldes	mm	€
677254	20	570x375x(H)35	49,35



677247



MOLDE DE SILICONA OVAL

- Moldes ovalados con unas dimensiones de 5 x 3 cm.

código	moldes	mm	€
677247	50	570x375x(H)20	58,45



677230



MOLDE DE SILICONA MINI-MUFFIN

- Moldes redondos con un diámetro de 3,5 cm, perfectos para, por ejemplo, minimagdalenas.

código	moldes	mm	€
677230	48	570x375x(H)25	49,35



677223



MOLDE DE SILICONA MUFFIN

- Moldes redondos con un diámetro de 7 cm, perfectos para, por ejemplo, muffins.

código	moldes	mm	€
677223	24	570x375x(H)40	57,15



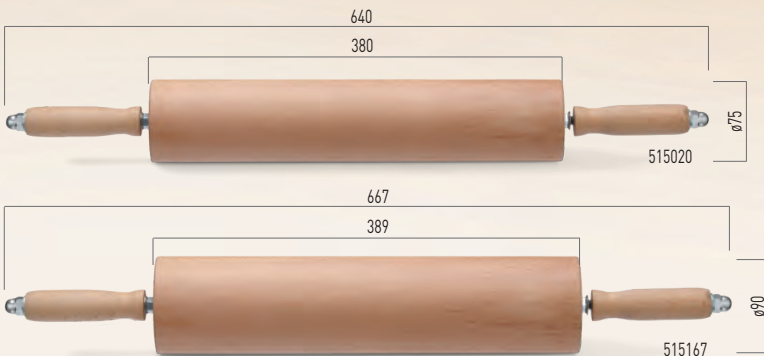
677216



MOLDE DE SILICONA SEMI-SPHERE

- Moldes semicirculares con un diámetro de 7 cm.

código	moldes	mm	€
677216	24	600x395x(H)35	51,95



RODILLO DE MADERA

- Hecho de madera de haya maciza.
- Con rodamientos de bolas de acero niquelado de rotación suave.
- Mangos ergonómicos y perfilados.
- Un robusto eje metálico en el interior refuerza la estructura del rodillo.
- El rodillo con código 515020 debido a su tamaño y peso es adecuado para enrollar una gran cantidad de masa a la vez.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
515020	ø75x640	49,35
515167	ø90x667	55,25



Hecho de madera de haya maciza



Con rodamientos de bolas de acero niquelado de rotación suave

RODILLO DE ALUMINIO

- Hecho de aluminio.
- Con rodamientos de bolas de funcionamiento suave.
- Mangos ergonómicos con diseño anatómico.
- Un resistente eje metálico en el interior refuerza la estructura del rodillo.
- Debido a su tamaño y peso, es adecuado para extender una gran cantidad de masa a la vez.

código	mm	€
515174	ø90x545	55,25



RODILLO

- Mangos deslizantes.

código	mm	€
515006	ø62x470	33,75

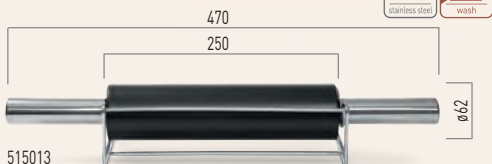
RODILLO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Acero inoxidable con revestimiento antiadherente.
- Con mangos deslizantes.
- Incluye un soporte cromado de almacenamiento.

código	mm	€
515013	ø62x470	56,95



Ver el vídeo





BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA

- Cerdas hechas de alambre de latón puro.
- Mango de madera.
- Resistente a las altas temperaturas.



código	mm	€
515389	200x25	6,15
515396	220x50	7,75



515389



515396



515228



515327

BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA - 2 PIEZAS

- Con mango de madera.



código	embalado por	mm	€
515228	2	190x20	5,15
515327	2	210x40	8,40



515358



515365

BROCHA PLANA DE SILICONA PARA MANTEQUILLA Y GRASA

- Con mango de polipropileno.



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



833032



CAZUELA PARA COCCIÓN AL BAÑO MARÍA

- De pared doble, con depósito para el agua.
- Llene el depósito con agua para derretir chocolate al baño María.
- Con mango de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	24,65



855775

855782

855683

ESPÁTULA DE COCINA

- Con hoja flexible acodada.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855775	0,7	110	220	7,50
855782	0,7	198	325	9,05
855683	0,7	249	376	12,05



855706

855690

855744

ESPÁTULA DE COCINA

- Para productos de confitería.

- Hoja flexible y suave.

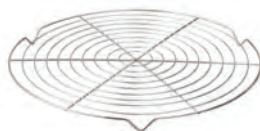
código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855706	0,5	110	220	7,50
855690	0,5	205	335	9,05
855744	0,5	258	389	11,05



RODILLO PERFORADOR DE MASA

- Rodillo de 60 mm de ancho con 32 púas largas resistentes de plástico para trabajar masas gruesas.
- Puede utilizarse en la masa para evitar la aparición excesiva de burbujas.
- Utilízelo para evitar que la masa suba demasiado o salgan burbujas.

código	mm	€
515037	210x73	11,05



ENFRIADOR DE PASTELES

- Hecho de acero inoxidable con patas integradas.
- Multipropósito:
 - para enfriar pasteles - evita la acumulación de humedad excesiva en el pastel como resultado de la vaporización del calor,
 - para decorar pasteles, por ejemplo, al servir glaseado o chocolate,
 - como rejilla de asar y rejilla para asar - facilita la eliminación de la grasa de las carnes asadas,
 - como protección para la mesa de trabajo en la que se va a colocar un plato caliente,
 - como base estable para moldes de silicona.
- Grosor del cable - llanta: 3 mm.
- Grosor del cable - rejilla: 1,7 mm.

código	mm	€
594032	ø320x(H)20	9,95





195789



3 bastidores de corte con distancias entre hilos de: 22,5 mm (17 hilos), 30 mm (13 hilos) y 45 mm (9 hilos)

GUITARRA DE PASTELERÍA SIMPLE

- Cuerdas de acero quirúrgico.
- Área de trabajo y plato de acero inoxidable.
- Los marcos de la base y de las cuerdas hechos de aluminio anodizado negro.
- Bisagras de latón.
- Incluido en el conjunto:
 - 1 base que mide 600x400x(H)100 mm,
 - 3 marcos de corte:
 - 9 cuerdas con espaciado de 45 mm
 - 13 cuerdas con espaciado de 30 mm
 - 17 cuerdas con espaciado de 22,5 mm
 - plato de acero,
 - llave para cambiar las cuerdas.

código	mm	€
195789	636x441x(H)109	1 553,50

Beneficios:

- Mejora de la producción en pastelerías, panaderías y caterings.
- Alta precisión: corte de pasteles, pasteles, mousses en muchas piezas uniformes sin deformarse ni rasgarse, con la ayuda de cuerdas de acero inoxidable colocadas en varias combinaciones dimensionales.
- Aplicación eficiente y sin esfuerzo de la pastelería y la retirada del producto cortado gracias a la placa de acero inoxidable incluida en el juego.
- Es posible determinar con precisión el peso de cada producto final cortado con una estructuración adecuada del gramaje de la pastelería.
- El principio de funcionamiento simple permite un corte de masa perfecto incluso para aquellos menos experimentados.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento de la higiene.



CORTADOR DE MASA DE TARTA

- Atractivo diseño en color negro: cuerpo de aluminio higiénico y anodizado.
- Hoja de acero inoxidable, la única del mercado con certificación alimentaria, fácilmente desmontable y apta para el lavavajillas, lo que garantiza una alta higiene en el trabajo.
- Soportes de PTFE que garantizan un trabajo cómodo sobre cualquier encimera.
- La hoja de la sierra está bien apretada y fijada en un elemento fresado; no se dobla ni gira durante el funcionamiento.
- Los orificios de la hoja son los mismos en ambos lados: es posible colocarla tanto en el lado izquierdo como en el derecho.
- Incorpora un medidor situado en el cuerpo - para regular el grosor de las capas de la masa del pastel: de 1 cm a 6 cm.
- El rango de corte de masa de pastel que no requiere esfuerzo, conforme a la norma de la repostería: 60x40 cm.
- Es posible cortar con precisión una torta redonda de diámetro: de 5 cm a 40 cm.
- Longitud de la hoja de corte: 57 cm, con altura regulada según la medida.

código	mm	€
400098	620x120x(H)130	193,05



Beneficios:

- Acelera el proceso de corte del bizcocho hasta un 50 %.
- Reduce las pérdidas de producción durante el corte del bizcocho en un 20 %.
- La medida permite un corte preciso sin necesidad de usar herramientas adicionales; siempre se consigue el mismo efecto visual, cada capa de bizcocho es idéntica.
- Manejo cómodo: la hoja de sierra está correctamente tensada y fijada en un elemento fresado, por lo que no se dobla ni gira durante el uso.





637791



para malla de azúcar
en polvo tamaño
0,5 x 0,5 mm



para
harina



para pan
rallado

TAMIZ

- Hecho de acero inoxidable.
- Apto para el lavavajillas.
- Equipado con un ojal para un almacenamiento cómodo.



código	-	mm	€
637791	para azúcar en polvo	ø250x(H)75	14,00
637821	para azúcar en polvo	ø410x(H)80	27,25
637814	para pan rallado	ø250x(H)75	14,00
637845	para pan rallado	ø410x(H)80	27,25
637807	para harina	ø250x(H)75	14,00
637838	para harina	ø410x(H)80	27,25
639313	tamiz para harina	ø308x(H)74	18,15
639320	tamiz para harina	ø358x(H)76	24,65

N
N

637852

18/0

stainless steel

18/8

stainless steel

TAMIZ PARA HARINA

- Cuerpo de acero inoxidable, malla de acero inoxidable.
- 2 capas de malla muy fina.
- Con un mango con apriete (mecanismo con resorte).
- Capacidad: ~ 550 g.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
637852	187x125x(H)127	14,25



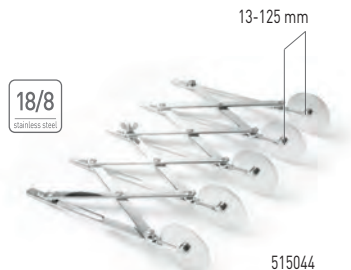
512517



MARCADOR PARA TARTAS

- Para cortar un pastel redondo o una tarta en partes iguales.

código	-	mm	€
512517	12 partes	ø320	61,75



515044

18/8

stainless steel

CORTADOR DE MASA DE 5 RUEDAS

- El ancho de corte puede ajustarse fácilmente.
- Con 5 ruedas de cortes lisas de acero inoxidable de ø55 mm.

código	mm	€
515044	222x56x(H)55	90,35



515150

18/8

stainless steel

CORTADOR DE MASA DE 7 RUEDAS

- El ancho de corte se puede ajustar fácilmente.
- Con 7 ruedas de corte de acero inoxidable suaves de ø55 mm.

código	mm	€
515150	222x80x(H)55	129,50

GOFRERAS

- Las gofreras de hierro fundido esmaltado se pueden limpiar con un cepillo.
- Termostato de control de la temperatura.
- Incluye tenedor para gofres.
- Mango aislado.

S.S.
stainless steel



212103

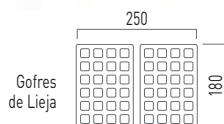
212127

212134

GOFRERA 'LIÈGE'

- Gofres tipo Lieja; 2 plantillas rectangulares con 24 agujeros.

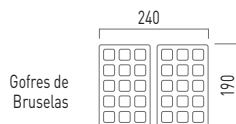
código	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x437x(H)251	363,35



GOFRERA 'BRUSSELS'

- Gofres tipo Bruselas; 2 plantillas rectangulares con 15 agujeros.

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x543x(H)277	363,35



GOFRERA 'HEART'

- Gofrera con forma de flor: cinco plantillas unidas con forma de corazón.

código	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)251	363,35

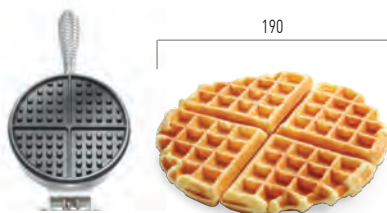


**NEW**

212172



212196

**GOFRERA RONDA**

- Puede hacer hasta 20 waffles por hora.
- La plancha de gofres redonda está hecha de aluminio fundido y recubierta con un duradero revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Los gofres miden 190mm y hasta 23 mm de grosor.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 210°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.

código	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	217,75

**GOFRERA GIRATORIA PARA GOFRES
BUBBLE WAFFLE**

- Cuerpo y palanca de elevación de acero inoxidable.
- El cabezal giratorio garantiza una distribución uniforme de la masa.
- Placas de aluminio fundido con revestimiento Teflon antiadherente.
- El LED se ilumina para indicar cuándo se alcanza la temperatura establecida.
- Bandeja de goteo extraíble de acero inoxidable, apta para lavavajillas.
- Equipado con una protección contra sobrecalentamiento y un asa que se mantiene fría.
- Gofres hexagonales de 170 mm de ancho y 25 mm de grosor.
- Rango de temperatura: de 50 °C a 210 °C.
- Con temporizador de 15 minutos.
- Eficiencia: hasta aprox. 20 gofres por hora.

código	V	W	mm	€
212196	220-240	1500	255x560x(H)318	422,50

212189



212165



GOFRERA 'CORN DOG'

- Es posible hornear 6 gofres con palo o gofres de corn dog al mismo tiempo.
- La gofrera tiene ranuras para poder introducir el palito y seguir cerrando la gofrera.
- Gofreras fabricadas en fundición de aluminio y recubierta con un duradero revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Abra la gofrera fácilmente con la gran asa que se mantiene fría.
- La carcasa es de acero inoxidable 18/0, lo que garantiza una larga vida útil y una fácil limpieza.
- Equipada con una bandeja de goteo para la masa y la grasa, le ayuda a mantener limpio su espacio de trabajo.
- Las ranuras de ventilación de la carcasa protegen los mandos contra el sobrecalentamiento.
- La temperatura se puede ajustar de forma continua desde 50°C hasta 220°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.
- Peso neto: 10 kg.

código	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	302,25



GOFRERA 'CHUPACHUPS'

- Es posible hornear al mismo tiempo 4 gofres con palo, cada uno de 255 mm de longitud (sin el palo) y con forma de cono alargado.
- La gofrera tiene ranuras para poder introducir el palito y seguir cerrando la gofrera.
- Gofreras fabricadas en fundición de aluminio y recubierta con un duradero revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Abra la gofrera fácilmente con la gran asa que se mantiene fría.
- La carcasa es de acero inoxidable 18/0, lo que garantiza una larga vida útil y una fácil limpieza.
- Las ranuras de ventilación de la carcasa protegen los mandos contra el sobrecalentamiento.
- La temperatura se puede ajustar de forma continua entre 50°C y 220°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.
- Peso neto: 10,5 kg.

código	V	W	mm	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	302,25



design by
Robert Bronwasser**ESTABILIZADOR DE TEMPERATURA**

Desde el primer segundo de funcionamiento, el quemador alcanza la temperatura óptima de la llama de 1300 °C. CALOR AZUL REPETIBLE

ENTRADA DE AIRE DEL TIPO GILL

Entradas de aire de la cámara de combustión con mayor capacidad.

GRAN POTENCIA DE LLAMA, COMBUSTIÓN SIN HOLLÍN

CONTROL PRECISO DE LA LLAMA

Ideal para dorar azúcares, proteínas, quesos, frutas, verduras y carne.

CONTROL CONTINUO DE LA LONGITUD DE LA LLAMA DE 15 A 150 MM



198254

BOQUILLA MÁS LARGA DE 100 MM

- flambeado seguro
 - colocación precisa de la zona de fuego y de la zona de tratamiento térmico
 - máxima separación de la mano de la alta temperatura
- COMODIDAD y LIBERTAD

INSTALACIÓN RÁPIDA

El indicador de la TAPA DE SEGURIDAD le permite instalar rápidamente el bote. Un clic y el bote se sustituye de forma SEGURA.

CUANDO EL TIEMPO APREMIA, PUEDE ESTAR SEGURO DE QUE EL BOTE SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE.

SOPLETE HENDI JET

- Diseñado pensando en los chefs por Robert Bronwasser.
- Esta antorcha es un placer gracias al elegante diseño en negro mate con detalles verdes y el agarre ergonómico.
- La antorcha se fija de forma fácil y segura al cartucho de gas (es posible reemplazarlo después de que se agote el gas) y cubre toda la parte superior del cartucho.
- El encendido piezoeléctrico facilita la ignición, el gran dial de gas permite ajustar fácilmente el tamaño y la intensidad de la llama.
- Esta antorcha del chef puede funcionar en todos los ángulos, incluso boca abajo, gracias al diseño mejorado del quemador que evita las llamas.
- Control de llama preciso, longitud de llama de hasta 150 mm.
- El cartucho de gas no está incluido en el equipo.
- Los cartuchos se pueden comprar por separado, código: 199039.

código	-	mm	€
198247		185x65x(H)100	25,95
198254	juego con cartucho	175x68x(H)260	31,15



199039

CARTUCHO DE GAS GLP

- Solo apto para uso junto con la antorcha de cocina (98247).
- No apto para recargar encendedores de gas, etc.
- 4 botes por paquete.
- Unidad de pedido: caja con 7 paquetes de 4 botes.

código	embalado por	€
199039	4	12,70



198209



198223



199046

SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

- Se recarga con gas; encendido automático.
- Se vende vacío.
- Incluye la base.

código	mm	€
198209	145x70x(H)190	46,75

SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

- Se recarga con gas.
- Encendido automático.
- Se vende vacío.
- Incluye la base.

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

CARTUCHO DE RECARGA DE GAS

- Con varias boquillas de relleno.

código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	12,95



783153

783160

783177



RAMEKIN

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,75
783160	6	ø90x(H)48	3,05
783627	6	ø100x(H)25	2,40
783177	6	ø120x(H)55	4,25



Soporte plegable
para donas



205914

FREIDORA DE REPOSTERÍA (12 LITROS)

- Ideal para freír rosquillas, pestiños, buñuelos, buñuelos holandeses y otros dulces de masa frita.
- Fabricada totalmente de acero inoxidable; incluye dos rejillas de fritura (354x383 mm) con mango de tacto frío, un protector de calentador y una tapa que también puede utilizarse como bandeja de goteo.
- Fácil de usar y de limpiar; apta para uso intensivo y alto rendimiento.
- Equipada con un tanque de aceite soldado grande (400x400x160 mm) con una capacidad máxima de 12 litros.
- El tanque está equipado con grifo de drenaje e indicadores de nivel mín./máx.
- de aceite, y tiene una zona fría para mejorar el tiempo de uso del aceite.
- Elemento de calor extraíble con función de apagado cuando se retira y protección frente a sobrecalentamiento.
- La temperatura puede establecerse de 50° a 190°C.
- Indicador luminoso de calentamiento que indica si el elemento de calentamiento está en funcionamiento.
- Con pies de goma antideslizantes.

Gracias a la "zona fría", los residuos de la fritura se recogen debajo del calentador, lo que aumenta la calidad del aceite.



Grifo de drenaje

código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	643,50





212028

525197

CREPERA

- Diseñada para hacer crepes.
- Placa de cocción de 400 mm de diámetro, fabricada en hierro fundido con revestimiento cerámico.
- Distribución muy homogénea en toda la superficie.
- Incluye paleta de madera.
- Estructura de acero inoxidable.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 300°C.
- Con protección frente a sobrecalentamiento y termostato EGO.

código	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	311,35

ESPARCIDOR DE MADERA PARA CREPERAS

- Forma característica: perfecta para extender la masa sobre la superficie de cocción.
- Recomendado para su uso con la crepera con el código: 212028

código	€
525197	10,35



201718



201725

CALENTADORES DE SALSA

- Aptos para calentar salsas y chocolate.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Temperatura ajustable con un dial de 6 pasos, de 30 °C a 65 °C
- Luz indicadora de calentamiento.
- Incluye una botella exprimible de LDPE de 650 ml, 1 por cada calentador.
- Protección contra el sobrecalentamiento.

código	litros	V	W	mm	€
201718	0,65	220-240	200	150x223x(H)282	129,35
201725	1,3	220-240	400	270x223x(H)282	233,35



BOTELLA PARA CALENTADOR DE SALSA

- Fabricada en LDPE
- Diseñada para los calentadores de chocolate HENDI (códigos: 201718, 201725).

código	mm	€
201732	ø68x(H)247	2,85



201732





282748



282762

MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ

- Marco hecho de aleación de aluminio.
- Cuerpo sólido hecho de vidrio templado y acero recubierto en polvo en dos colores disponibles: rojo o negro.
- Con una puerta de servicio abatible hecha de vidrio templado.
- Recipiente calefactor para palomitas con agitador.
- Tapa con asas de material que no se calienta.
- Pala para recoger las palomitas.
- Cajón recogemigas bajo la cámara para desechar fácilmente los granos no explotados y las migas.
- Los granos sin explotar y las migas se recolectan debajo del cajón recogemigas.
- Interior iluminado. Fondo de la cámara de palomitas calefactado.
- Duración del ciclo: ≈ 2 min. - 150 g de granos de maíz por ciclo.



código	color	V	W	mm	€
282762	Negro	230	1155	560x420x(H)760	487,50
282748	Rojo	230	1155	560x420x(H)760	487,50



Con un práctico cajón colector para las migas y los granos de palomitas que no estallan.



CUCHARA

código	litros	mm	€
562017	0,25	(L)250	3,45



562017

**NEW**

MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CARRO

- Marco hecho de aleación de aluminio.
- Estructura hecha de vidrio templado y acero con recubrimiento en polvo.
- Con una puerta de servicio con bisagra hecha de vidrio templado.
- Recipiente calefactor para palomitas de maíz con unidad de agitación.
- Tapa con asas fabricadas con material que no se calienta.
- Pala para recoger las palomitas.
- Cajón recogemigas debajo de la cámara para desechar granos sin abrir y migas.
- Interior iluminado.
- Fondo calefactado de la cámara de palomitas.
- Duración del ciclo: ≈3,5 min. - 150 g de granos de maíz por ciclo.
- Carro móvil con 2 ruedas grandes y 2 ruedas giratorias con frenos de bloqueo.

código	color	V	W	mm	€
282830	Rojo	230	1155	940x510x(H)1553	643,50



282830





NEW

282755



282816



282823



MÁQUINAS DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Hechas de acero al carbono.
- Bol extraíble de acero inoxidable.
- El bol es apto para lavavajillas.
- El bol se sujeta con 4 abrazaderas de seguridad.
- Equipado con un cajón para palitos, azúcar, tintes, etc.
- Interruptores independientes para el encendido y las resistencias, con lámparas integradas.
- Voltímetro que muestra el voltaje real.
- Dispensador de azúcar incluido.
- El fusible de sobrecarga protege el motor contra quemaduras en caso de bloqueo.

MÁQUINA PARA ALGODÓN DE ALGODÓN

- Carcasa del motor acabada con un revestimiento negro.

código	V	W	mm	€
282816	220-240	1130	520x520x(H)503	422,50



282755

CUBIERTA PARA LA MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Esta funda transparente se adapta a la HENDI máquina de algodón de azúcar 282731, 282809, 282816.



código	mm	€
282755	ø520x(H)350	107,25



NEW



282779

**NEW
MODEL**



MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ

- Estructura de acero al carbono.
- Carcasa hecha de vidrio templado.
- Con una puerta de servicio con bisagra hecha de vidrio templado.
- Recipiente calefactor para palomitas de maíz con unidad de agitación.
- Tapa con asas fabricadas con material que no se calienta.
- Pala para recoger las palomitas.
- Cajón recogemigas debajo de la cámara para desechar granos sin abrir y migas.
- Interior iluminado.
- Fondo calefactado de la cámara de palomitas.
- Duración del ciclo: ≈3,5 min. - 150 g de granos de maíz por ciclo.

código	color	V	W	mm	€
282823	Negro	220-240	1155	560x445x(H)775	747,50



CALENTADOR DE NACHOS

- Carcasa de acero inoxidable y vidrio templado.
- Cámara interior de acero inoxidable AISI 304, con luz LED.
- En la parte posterior: 2 puertas con bisagras, con un asa.
- Equipado con una bandeja para recoger migas.
- 1 interruptor de alimentación y 1 interruptor de luz.
- Temperatura máxima de calentamiento: 58 °C.
- Carga máx.: 35 l.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.

código	V	W	mm	€
282779	220-240	500	400x344x(H)525	318,50





282731

282755

MÁQUINAS DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Hechas de acero al carbono.
- Bol extraíble de acero inoxidable
- El bol es apto para lavavajillas.
- El bol se sujeta con 4 abrazaderas de seguridad.
- Equipado con un cajón para palitos, azúcar, tintes, etc.
- Interruptores independientes para el encendido y las resistencias, con lámparas integradas.
- Voltímetro que muestra el voltaje real.
- Dispensador de azúcar incluido.
- El fusible de sobrecarga protege el motor contra quemaduras en caso de bloqueo.

MÁQUINA PARA ALGODÓN DE AZÚCAR

- Carcasa del motor acabada con un revestimiento rosa.

código	V	W	mm	€
282731	220-240	1130	520x520x(H)503	422,50

CUBIERTA PARA LA MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Esta funda transparente se adapta a la HENDI máquina de algodón de azúcar 282731, 282809, 282816.



código	mm	€
282755	ø520x(H)350	107,25



282809

NEW



MÁQUINA PARA ALGODÓN DE AZÚCAR

- Carcasa del motor acabada con un revestimiento rosa.
- Equipado con un carrito.

código	V	W	mm	€
282809	220-240	1130	948x520x(H)914	578,50



FUENTE DE CHOCOLATE

- Carcasa de acero inoxidable.
- Extractor hecho de ABS.
- Interruptores independientes para el motor y la resistencia.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Torre y extractor extraíbles.



Fuente de chocolate
de 3 niveles



Fuente de chocolate
de 5 niveles



Fuente de chocolate
de 6 niveles

código	274101	274156	274163
control de temperatura	40°C	110°C	150°C
capacidad mínima de chocolate	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacidad máxima de chocolate	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensiones	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
potencia/voltaje	190 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50



04

Food processing

Looking to elevate culinary
experience





Gran entrada para
insertar trozos
grandes de hortalizas

Pequeña entrada para insertar
trozos pequeños de hortalizas



5 discos incluidos, 2 para rebanar y 3 para rallar

LÍNEA PROFÍ DE CORTADOR DE VERDURAS

- Ideal para cortar grandes cantidades de verduras.
- Contiene 5 discos diferentes para distintos resultados de corte: rodajas de 2 y 4 mm y ralladura de 3, 4,5 y 7 mm.
- Orificio grande con palanca para introducir trozos grandes.
- Orificio pequeño con empujador para introducir trozos pequeños.
- Carcasa de aluminio fundido.
- 2 sistemas de seguridad: primero, un tornillo bloquea la tapa; segundo, sensor electromagnético (al abrir la tapa se apaga el dispositivo).
- Velocidad: 295 rpm.
- Productividad: 100 - 300 kg/h
- Peso: 24 kg

código	V	W	mm	€
231807	230	550	615x239x(H)580	1 137,50



231807



Ver el vídeo



280096



280317



234730



918500

DISCO DE CORTE EN RODAJAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280126	4	77,35
280096	1	77,35
280102	2	77,35
280201	6	77,35
280218	8	77,35
280225	10	77,35

DISCO DE RALLADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280317	7	59,75
280294	2	59,75
280300	3	59,75
280416	4,5	59,75

DISCO DE CORTE EN DADOS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.
- Debe utilizarse junto con el disco de corte en rodajas.

código	espesor (mm)	€
234747	10	156,00
234730	8	156,00

DISCO EYECTOR PARA CORTADOR DE VERDURAS

- Sustituye tu disco expulsor roto o perdido y prolonga la vida útil de tu cortadora de verduras.
- Compatible con las cortadoras de verduras HENDI 231807.

código	mm	€
918500	ø220	23,35



5 discos incluidos, 2 para rebanar y 3 para rallar

CORTADOR DE VERDURAS DE USO INTENSIVO

- Diseñado para cortar grandes cantidades de verduras.
- Orificio grande para verduras grandes (hasta $\varnothing$ 165 mm).
- Orificio pequeño para verduras largas, como zanahorias o pepinos (hasta $\varnothing$ 55 mm).
- Carcasa de la cámara de corte de aluminio fundido; fondo de la carcasa de acero inoxidable.
- Cómoda palanca de presión.
- Motor de alto rendimiento refrigerado por aire con una potencia de 750 W = 1 CV.
- Botones de control de baja tensión: PARADA, INICIO (24 V) 2 sistemas de seguridad: la máquina se apaga cuando se levanta la palanca de presión y cuando se levanta la tapa superior de la cámara.
- Cuando la palanca de presión se baja, el cortador empieza a funcionar automáticamente.
- Sustitución rápida y sencilla de los discos de corte.
- 5 discos de corte incluidos: rodajas de 2 mm (disco con 3 cuchillas), rodajas de 4 mm (disco con 3 cuchillas), rallador de 3, 4,5 y 7 mm.
- Disco de evacuación.
- 4 pies de goma antideslizantes.
- Velocidad: 300 rpm.
- Productividad: 100 - 350 kg/h
- Peso: 25 kg.

código	V	W	mm	€
231852	230	750	574x250x(H)472	1 293,50



231852



Gran entrada para insertar trozos grandes de hortalizas



234754

DISCO CORTADOR DE PATATAS FRITAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.
- Debe utilizarse junto con el disco de corte en rodajas.

código	espesor (mm)	€
234761	10	129,35
234754	8	129,35



280423

DISCO DE CORTE EN JULIANA

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280423	3	113,75



280621

DISCO DE RASPADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	€
280621	58,45



280690

REJILLA PARA 18 DISCOS PARA CORTADOR DE VERDURAS.

- Capacidad para 18 discos
- El precio no incluye los discos

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

PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE



RENDIMIENTO
temporalmente hasta
220 kg/h

Bandeja alimentadora
de acero inoxidable

Tolva de aleación
especial de aluminio

Tubo para embutidos
de polipropileno

Botón de reinicio

210802



PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE

- Incluye tubo de embutir y dos discos de tritución de $\varnothing 70$ mm con orificios de $\varnothing 6$ y 8 mm.
- Fácil desmontaje para una limpieza sencilla.
- Motor con mecanismo de protección frente a sobrecalentamiento.
- Pies antideslizantes.
- No apta para uso continuado.



Ver el vídeo

PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 12

- Incluye tubo de embutir y dos discos de tritución de $\varnothing 70$ mm con orificios de $\varnothing 6$ y 8 mm.
- Rendimiento: $\approx 1,7$ kg/min.

código	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	766,35



DISCO DE PICADO

- $\varnothing 70$ mm.

código		€
282229	$\varnothing 8$	23,35
282236	$\varnothing 6$	23,35
282243	$\varnothing 4,5$	23,35
282250	$\varnothing 3$	23,35
282267	$\varnothing 2$	23,35



282229



CHUCHILLA PARA PICADORA DE CARNE

código	€
282359	10,35



282359



TORNILLO SIN FIN PARA PICADORAS DE CARNE

código	adecuado para	€
931257	210802	84,50



933367

PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 22

- Incluye tubo de embutir y dos discos de tritución de $\varnothing 82$ mm con orificios de $\varnothing 6$ y 8 mm.
- Rendimiento: $\approx 3,7$ kg/min.

código	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	883,35

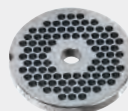


NEW

DISCO PERFORADO

- $\varnothing 82,05$ mm.

código	mm	€
282847	$\varnothing 8$	22,95
282854	$\varnothing 6$	22,95
282861	$\varnothing 4,5$	22,95
282885	$\varnothing 3$	22,95
282878	$\varnothing 2$	22,95



282847



CHUCHILLA PARA PICADORA DE CARNE

código	€
282076	22,75



282076



TORNILLO SIN FIN PARA PICADORAS DE CARNE

código	adecuado para	€
933367	210819	78,00



933367



Ver el video



Plato para carne
con tapa antipolvo



Carcasa hecha
de aluminio

210864



265109

CORTADOR DE SALCHICHAS (ELÉCTRICO)

- Cortador eléctrico de salchichas con cuchilla doble y grosor ajustable.
- Tubo de inserción extralargo para diversos tipos de salchichas.
- Diámetro máximo de 48 mm.

código	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	292,50

PICADORA DE CARNE 198

- Ideal para cantidades pequeñas y para hacer salchichas; no apta para uso comercial.
- Carcasa de aluminio.
- Tolla de metal fundido a presión con plato para carne/tapa antipolvo.
- Empujador de plástico.
- Tornillo sin fin de aluminio y cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye 2 discos de trituración, diámetro de 65,8 mm: orificios de 4 mm y 7 mm de diámetro.
- 3 tubos de embutir para salchichas: ø 12, 15 y 20 mm.
- Accesorio para steak tartare.
- Interruptor de encendido/apagado/retroceso.
- No apto para uso continuado.
- Peso de 5,2 kg.

código	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	207,35



Tres tubos de
embutir para
salchichas incluidos

Tornillo sin fin de aluminio,
cuchilla de acero inoxidable



630716



CORTADOR DE SALCHICHAS

código	mm	€
630716	(L)200	11,65



222805



CORTADOR DE SALCHICHAS (MANUAL)

- Base estable mediante ventosas. Cuchillas dentadas de alta calidad.
- Fácil de limpiar.
- Corta 11 rodajas.

código	mm	€
222805	275x170x(H)235	165,75



513026

PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- Hace hamburguesas de $\varnothing 120$ mm.
- Fabricado de aleación de aluminio con revestimiento antiadherente.
- Mango de polipropileno.

código	mm	€
513026	$\varnothing 120 \times (H) 80$	11,65



NEW

513156

SEPARADORES DE PAPEL PARA HAMBURGUESAS

- Hecho de papel.
- Resistencia a la temperatura:
 - Hornos convencionales: Hasta 220°C durante 2 horas.
 - Hornos microondas: Sin restricción de tiempo.
 - Congelador y frigorífico: Por debajo de -18°C .
- Biodegradable.

código	embalado por	mm	€
513156	1550	$\varnothing 100$	28,95
513163	911	$\varnothing 130$	28,95



282113

PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- La base y el prensador están hechos de aluminio anodizado.
- Levanta automáticamente la hamburguesa después de darle forma.
- Una práctica palanca para liberar la hamburguesa de la bandeja.
- Incluye separadores de hamburguesas de papel.
- Incluye un botón para bajar la prensa.
- Pies antideslizantes.
- La prensa fabrica hamburguesas de hasta $\varnothing 100$ mm [282793], $\varnothing 130$ mm [282113].

código	-	mm	€
282793	$\varnothing 100$ mm	$240 \times 230 \times (H) 250$	194,50 N
282113	$\varnothing 130$ mm	$250 \times 230 \times (H) 270$	240,50



513170

SEPARADORES PARA HAMBURGUESAS

- Hecho de celulosa transparente.
- Resistente a altas temperaturas y biodegradable.
- Resistencia a la temperatura:
 - Hornos convencionales: Hasta 220°C durante 2 horas.
 - Hornos microondas: Sin restricción de tiempo.
 - Congelador y frigorífico: Por debajo de -18°C .

código	embalado por	mm	€
513170	2122	$\varnothing 100$	61,95
282120	1255	$\varnothing 130$	61,75 N



Ver el vídeo



ABLANDADOR DE CARNE ELÉCTRICO

- Tamaño máximo de la pieza de carne: 160 mm de ancho x 30 mm de grosor.
- Estructura de acero inoxidable.
- Rodillo ablandador para carne de res y cerdo incluido.
- Velocidad de la cuchilla del ablandador: 75 rpm.
- Motor refrigerado con ventilador incorporado.
- 4 pies de goma.

código	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	1 007,50



975305

Rodillos ablandadores
para carne de ternera
y cerdo incluidos



975329



975312

RODILLOS PARA CARNE DE AVE

- Para utilizar con el ablandador de carne eléctrico HENDI 975305.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- 2 rodillos de prensado de polipropileno.
- Longitud de los rodillos 180 mm.

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

RODILLOS PARA SHOARMA

- Para utilizar con el ablandador de carne eléctrico HENDI 975305.
- Cuerpo y cuchillas de acero inoxidable.
- 2 juegos de cuchillas que cortan tiras de 4 mm de ancho.
- Longitud del rodillo 165 mm.

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



513033



PRENSA PARA TORTILLAS

- Fabricado en aleación de aluminio.
- Acabado con recubrimiento de polvo epoxy.
- Para tortillas de hasta 200 mm de diámetro.

código	mm	€
513033	250x200x(H)95	25,95



NEW



611067

PRENSA PARA TORTILLAS DE HIERRO FUNDIDO

- Fabricada en hierro fundido.
- Acabado con recubrimiento de polvo epoxy.
- Para tortillas de hasta 260 mm de diámetro.
- Con patas de goma para mayor estabilidad.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
611067	350x265x(H)170	57,85



NEW



611050

PRENSA PARA TORTILLAS DE HIERRO FUNDIDO

- Fabricada en hierro fundido.
- Acabado con recubrimiento en polvo epoxy.
- Para tortillas de hasta 200 mm de diámetro.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
611050	255x200x(H)110	35,75



NEW



stöckel

CUCHARA PARA FALAFEL

- Hecha de acero inoxidable.
- Asa de nylon reforzado con fibra de vidrio.
- Fácil de desmontar para una limpieza sencilla, todos los elementos son aptos para lavavajillas.

código	-	mm	€
755310	1/70	ø40x150	77,35
755303	1/45	ø50x150	77,35





HORNO COMBITURBO™ DE ALTA VELOCIDAD

281277

NEW

página 306



MÁQUINAS EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

18/8
stainless steel

CAPACIDAD HASTA

10 L



Ver el vídeo



MÁQUINA EMBUTIDORA DE SALCHICHAS PROFI LINE

- Cuerpo, cilindro y pistón de acero inoxidable.
- Equipado con un sistema de llenado de dos velocidades de uso sencillo.
- El pistón puede extraerse fácilmente para su llenado y su limpieza.
- Equipado con rodamientos y engranajes de acero reforzado, resistente a la presión.
- Con un juego de cuatro embudos de acero inoxidable con los siguientes diámetros: 16/22/32/38 mm.

código	litros	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	246,35
282588	5	304x304x(H)640	305,50
282090	7	300x340x(H)830	335,50
282151	10	415x315x(H)690	406,25

Con un juego de 4 embudos
de acero inoxidable





PELADORES DE PATATAS KITCHEN LINE

- Pela las patatas mediante un disco abrasivo y almohadillas abrasivas en el interior del tambor.
- El tambor, el disco y las almohadillas abrasivas están hechos de acero inoxidable de alta calidad, lo que da como resultado una máquina muy duradera, eficiente y fácil de limpiar.
- El disco abrasivo está equipado con agitadores de aleación de aluminio.
- La tapa es de policarbonato duradero; permite vigilar el proceso de pelado.
- Gracias a su potente motor, el pelado de una sola carga sólo requiere de 2 a 3 minutos.
- Panel de control equipado con un temporizador de 8 minutos y luces de control.



- Muy segura de manejar, un microinterruptor detiene la peladora cuando se abre la tapa.
- Equipada con una conexión de agua dulce y desagüe, para enjuagar las patatas durante el pelado.
- Con un eficaz sifón de recogida de cáscaras, consta de 2 recipientes de los cuales uno está perforado, evita la obstrucción del sistema de alcantarillado.
- Las patas están provistas de pies de plástico para mayor estabilidad, dos patas tienen placas de montaje para una fijación segura al suelo.
- Clase de resistencia al agua: IP23.



229224

MÁQUINA PELADORA DE PATATAS 18 KG

- Capacidad de 18 kg de patatas por carga, puede pelar de 240 a 360 kg por hora.
- Peso: 42,4 kg.

código	V	W	mm	€
229224	230	1100	622x540 x(H)997	2 073,50



229217

MÁQUINA PELADORA DE PATATAS 10 KG

- Carga máxima: 10 kg.
- Volumen: 22L Capacidad: 140-200 kg/h.
- Peso: 39,6 kg.

código	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525 x(H)833	1 943,50



229200

MÁQUINA PELADORA DE PATATAS 5 KG

- Carga máxima: 5 kg.
- Volumen: 12L Capacidad: 70-100 kg/h.
- Peso: 37,5 kg.

código	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525 x(H)787	1 813,50



SOPORTE PARA JAMÓN

- Base y soporte de acero inoxidable con acabado satinado.
- El jamón se fija en su lugar con uno tornillo en el anillo (ø80 mm). El anillo permite girar el jamón para facilitar el acceso a cada trozo de carne.
- Elemento de sujeción con un sistema de inclinación.
- Distancia entre los tornillos de montaje: aprox. 480 mm.
- Dimensiones de la base: 570 x 215 x (alto)35 mm.
- Diseñado para autoensamblaje (llave hexagonal incluida en el conjunto).

código	mm	€
499948	595x215x(H)300	422,50



499948



CORTAFIAMBRES DE CARNE PROFI LINE

- Estructura de aluminio con revestimiento.
- Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.
- Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.
- Motor con potencia extra para cortar carnes duras.
- Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.
- Carro con escudo de seguridad y soporte de sobranete con bloqueo vertical.
- Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.

- Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:
- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.
- Protección frente a accionamiento mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.
- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.
- No apto para cortar queso; solo es posible con el cuchillo con revestimiento antiadherente, que se vende por separado.



210031

CORTAFIAMBRES 195 PROFI LINE

- Diámetro de la cuchilla: 195 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 120 mm.

código	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	506,35



210048

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 220

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.

código	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	562,25



Escudo de seguridad acrílico



Carro con mecanismo de bloqueo



Afilador incorporado



Protección de la cuchilla



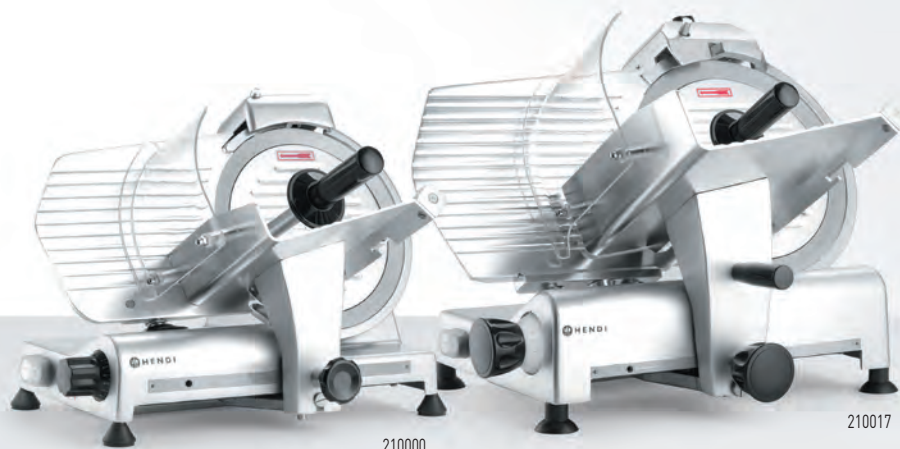
Interruptor de encendido y apagado de seguridad



Motor refrigerado por agua protegido con una cubierta metálica



Ver el vídeo



210000

210017

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	648,05

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 300

- Diámetro de la cuchilla: 300 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 14 mm.
- Diámetro máximo de corte: 200 mm.

código	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	1 072,50

CUCHILLA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Para cortar queso.

código	-	mm	€
975800	210031 970294	ø195	129,35
975732	210048 210086	ø220	142,35
975749	210000 210086	ø250	172,25
975756	210017	ø300	211,25



975732



Precios sin IVA

 HENDI

211





CORTAFIAMBRES DE CARNE PROFI LINE

- Estructura de aluminio con revestimiento.
- Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.
- Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.
- Motor con potencia extra para cortar carnes duras.
- Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.
- Carro con escudo de seguridad y soporte de sobranete con bloqueo vertical.
- Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.



- Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:
- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.
- Protección frente a accionamiento mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.
- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.
- No apto para cortar queso; solo es posible con el cuchillo con revestimiento antiadherente, que se vende por separado.



970294



210086

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 220 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.

código	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	581,75

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210086	220-240	320	514x484x(H)373	666,25



Grosor de rebanado fácil de ajustar



Carro con mecanismo de bloqueo



Afilador incorporado



Soporte para productos pesados



Escudo de seguridad acrílico

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE

- Carcasa de aluminio fundido.
- Pantalla de seguridad transparente durante el funcionamiento.
- Protección de seguridad de la cuchilla y afilador de cuchilla incorporado.
- Modelo inclinado con cuchilla de alta calidad.
- 4 pies de plástico antideslizantes.



CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 250

- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,2 CV, protegido con tapa de plástico.
- Piezas fáciles de extraer para una limpieza sencilla.
- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 180 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 8 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante la extracción de la carcasa.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm	€
210215	230	150	494x402x(H)398	498,50



210215

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 300

- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,3 CV, protegido con tapa de plástico.
- Piezas fáciles de extraer para una limpieza sencilla.
- Diámetro de la cuchilla: 300 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 210 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 13 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante la extracción de la carcasa.
- Peso: 24,5 kg.

código	V	W	mm	€
210246	230	250	615x402x(H)477	903,00



210246

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 250 CON REVESTIMIENTO DE TEFLÓN

- La cuchilla, la protección de cuchilla y la bandeja para el producto están revestidas de teflón para facilitar el corte de queso.
- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,2 CV, protegido desde la parte inferior con una tapa de plástico.
- Bandeja extraíble para una limpieza sencilla de los restos de alimentos tras el corte.
- Protección de cuchilla fácilmente extraíble para su limpieza.
- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 180 mm.
- Grosor de corte con regulación continua de 0 a 8 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante su mantenimiento.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm	€
210222	230	150	494x402x(H)398	586,50

Escudo de seguridad acrílico

Afilador incorporado



Motor refrigerado por aire con cubierta de material plástico



Interruptor conforme a la certificación CE



Revestimiento de teflón para cortar queso en rodajas



210222



MEZCLADOR PLANETARIO

- Carcasa de aluminio (código: 222829) o carcasa de acero fundido con cuatro soportes (código: 222836, 222843).
- Recipiente robusto hecho de acero inoxidable AISI 201.
- Se suministra con 3 accesorios hechos de acero inoxidable AISI430: unas varillas.
- 3 velocidades.
- Accionamiento helicoidal duradero hecho de acero con revestimiento cromado y engranajes de bronce.

- Una palanca para bajar y subir el recipiente.
- Panel de control digital de fácil uso (código: 222829) o control analógico (código: 222836, 222843).
- Protección contra activación del mezclador con el protector levantado o el recipiente en posición incorrecta.
- Protección de sobrecalentamiento reajutable.
- Temporizador programable hasta 60 minutos (código: 222829)



CAPACIDAD MAX

5 kg



222829



222836



222843



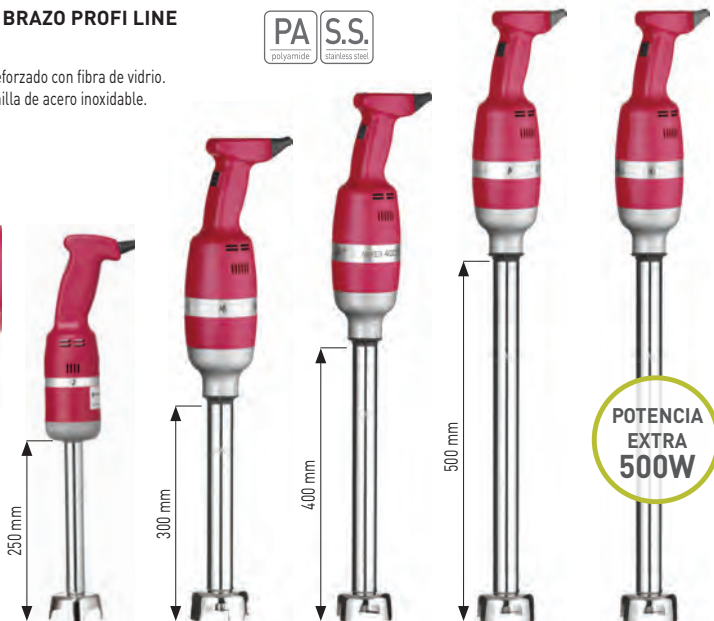
código	222829	222836	222843
litros	7 l	10 l	20 l
carga de harina/masa	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensiones	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
control	digitales	manuales	manuales
velocidad	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
potencia/voltaje	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	1 000,35	1 228,50	1 657,50

BATIDORAS DE BRAZO PROFI LINE

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.



Equipado con una pantalla digital



código	224328	224335	224397	224359	224052
	Batidora de mano 250 (con velocidad fija)	Batidora de mano Profi Line 300 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano 400 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profi Line 500 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profi Line 500, de gran potencia, con velocidad ajustable
panel de control		electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)
apta para preparados de hasta (l)	20	50	80	100	120
dimensiones (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
longitud del brazo (mm)	250	300	400	500	500
velocidad (rpm)	fija 15 000	variable 2 000 - 9 000	variable 2 000 - 9 000	variable 2 000 - 9 000	variable 2 000 - 9 000
velocidad máxima (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
potencia/voltaje (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
peso (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	370,50	604,50	708,50	715,00	877,50



BATIDOR DE VARILLAS PARA PROFI LINE 300, 400 Y 500

- Compuesto por dos mezcladores.
- Acoplamiento fácil y seguro.
- Adecuada para: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311



código	mm	€
224342	ø120x(H)330	253,50



SOPORTE DE ALMACENAMIENTO PARA PARED

código	mm	€
934029	365x130x(H)70	57,85





224380



BATIDORA DE MANO PROFI LINE 400 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.
- Con accesorio mezclador y soporte de almacenamiento para pared.
- Panel de control electrónico.
- 9 ajustes de velocidad entre 2000 y 9000 rpm.
- Capacidad de hasta 80 litros.
- Longitud del brazo: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

código	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	909,35



224373



BATIDORA DE MANO 250 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Accesorio mezclador incluido (290 mm).
- Acoplamiento de cambio de accesorios sencillo.
- Limpieza fácil.
- Mango ergonómico.
- Longitud del brazo: 250 mm.
- Apta para preparados de hasta 20 litros.
- Botón de control de velocidad.
- Velocidad: 2500 - 15 000 rpm.
- Peso de 1,9 kg.

código	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	617,50



design by
Robert Bronwasser



6 velocidades pre-establecidas

Acelere. Aumente
su productividad.

NO ES NECESARIO SER
UN PROFESIONAL PARA
CONSEGUIR RESULTADOS
REPRODUCIBLES

Cuerpo ergonómico y ligero

Empuñadura diseñada para un agarre
FIRME y FUERTE.

El ángulo de maniobrabilidad adecuado.
UN MANEJO CÓMODO + POSICIÓN NATURAL
DEL DEDO ÍNDICE EN EL INTERRUPTOR

Silenciosa

Funcionamiento silencioso
para COCINAS ABIERTAS.
Popular entre los CHEFS.



BATIDORA DE BRAZO HENDI BLEND

- Diseñada por Robert Bronwasser teniendo en mente a los maestros cocineros.
- Cuerpo de plástico ABS y eje de acero inoxidable.
- Cuchilla en forma de cruz de acero inoxidable con revestimiento de titanio.
- Motor potente de 250W, 6 velocidades con pantalla LCD.
- Velocidad máxima 13500 RPM.
- Adecuada para procesar de 1 a 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	128,05

PARA
CONTENEDORES
Y SARTENES CON
UNA CAPACIDAD
DE 1 A 8 LITROS

222157

Diseño HD

Mayor protección contra
la rotura del cuerpo
y los arañazos gracias
al ABS TERPOLYMER.

Impresionante gama de velocidades

de 6.600 a 13.500 rpm.
REDUCCIÓN DEL TIEMPO
DE ELABORACIÓN

Más posibilidades

El brazo batidor mide
20 cm, lo que le permite
trabajar con recipientes
más grandes.

Cuchillas recubiertas con titanio
3 veces más duraderas y resistentes
al embotamiento.
DURABILIDAD TITÁNICA





BATIDORA DE VARILLAS CON CABLE EN ESPIRAL

- Carcasa de acero inoxidable AISI 304 y ABS.
- Eje de mezcla extraíble de 225 mm de longitud hecho de acero inoxidable AISI 304.
- Hoja doble de acero inoxidable SUS 420J2.
- Su cable espiral flexible se retrae para evitar enredos.
- Velocidad fácilmente controlada mediante un dial de gran tamaño, la pantalla LCD muestra la velocidad en 7 pasos.
- Velocidad: de aprox. 8500 RPM a 16 500 RPM. Con función turbo.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Apta para hasta 3 l.

código	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	128,05





BATIDORA DE VARILLAS SIN CABLES SMART PRESSURE

- Hecho de acero inoxidable satinado y ABS.
- Brazo mezclador desmontable con hoja en forma de S.
- Función de presión inteligente: cuanto más se pulsa el botón, más aumenta la velocidad de la cuchilla: el ajuste de velocidad gradual garantiza un mejor control sobre el proceso de mezclado.
- 5 marchas: de 11 000 RPM (engranaje 1) a 16 000 RPM (engranaje 5).
- Inalámbrica y recargable - con batería incorporada: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 niveles de carga de la batería (100-75-50-25 %).
- Tiempo de funcionamiento: hasta 30 minutos cuando está completamente cargada.
- Protección: después de 3 segundos sin actividad, la cuchilla se bloquea.

código	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	128,05





BATIDORAS DE VARILLAS KITCHEN LINE

- Carcasa de la unidad de transmisión hecha de duradera poliamida negra reforzada con fibra de vidrio.
- Hoja extraíble de acero inoxidable AISI304.
- Incluido en el conjunto: pequeño kit para desmontar la cuchilla.
- Velocidad variable regulada suavemente mediante un mando: de 4000 a 16 000 RPM.
- Motor ventilado.
- El botón de seguridad impide la activación accidental del aparato.
- El botón de bloqueo permite un funcionamiento continuo sin necesidad de pulsar el botón.


Mando de control
de velocidad ergonómico

Accesorio de seguridad
adicional para un
funcionamiento seguro

Cubierta del motor con
orificios de ventilación
para un funcionamiento
eficiente

Fijación segura
del brazo mezclador

Protector de hoja especialmente
diseñado para evitar
salpicaduras


BRAZO MEZCLADOR PARA BATIDORA DE MANO

- Brazo batidor y cuchilla giratoria de acero inoxidable.
- Compatible con 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Se incluye el juego para desmontar la cuchilla.

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

ACCESORIO DE VARILLAS PARA BATIDORAS DE BRAZO

- Compatible con las batidoras de brazo Kitchen Line códigos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Consta de dos varillas de acero inoxidable.
- Seguro y fácil de acoplar a la batidora de brazo.

código	mm	€
222263	(L)250	128,05





código	221198	221327	221334	221341
	Batidora de varillas 350 con velocidad variable y eje de batidor de 250 mm	Batidora de varillas 350 con velocidad variable y eje de batidor de 300 mm	Batidora de varillas 500 con velocidad variable y eje de mezcla de 400 mm	Batidora de varillas 500 con velocidad variable y eje de mezcla de 500 mm
apta para preparados de hasta (l)	20	30	80	120
dimensiones (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
longitud del brazo (mm)	250	300	400	500
velocidad máxima (rpm)	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000
potencia/voltaje (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
€	250,25	253,50	292,50	305,50

BATIDORA DE BRAZO KITCHEN LINE 160 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Para uso profesional en heladerías, restaurantes o cocinas de hoteles para preparar mezclas de helados, cremas de verduras, purés, salsas, rellenos, mayonesa, salsa de tomate, pesto, etc.
- Motor con ventilación.
- Carcasa con mango ergonómico de material plástico resistente.
- Mango y cuchilla de acero inoxidable: longitud 160 mm, ø 25 mm.
- Velocidad: aprox. 4000 - 20 000 rpm.
- Peso (con brazo): 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	181,35

ACCESORIO MEZCLADOR PARA BATIDORAS DE BRAZO 222140

- Compuesto por dos mezcladores de acero inoxidable.
- Acoplamiento seguro y sencillo a la unidad de accionamiento.

código	mm	€
222164	(L)185	120,25

222140



222164





BATIDORAS PARA BAR

230688, 230695



NEW

página 552





CONJUNTO: BATIDORA DE VARILLAS 350 CON VELOCIDAD VARIABLE + BATIDOR + SOPORTE PARA LA PARED

- Hasta 80 l de capacidad.
- El conjunto incluye: eje de mezcla de 400 mm de longitud, un eje de batidor de 250 mm de longitud, fabricado en acero inoxidable AISI304, y un soporte para la pared.
- Se pueden adquirir diferentes ejes por separado: 222232, 222225, 222256, 222263.

código	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	422,50



222393



BLACKBOLT^{PRO}

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

DISPOSITIVOS
DINÁMICOS



FUNCIONES SELECCIONADAS



pastel



bizcocho



montar la nata



batir las claras

MEZCLADOR PLANETARIO BLACKBOLT PRO

NEW

PA
poliamida

AL
die-cast

18/8
stainless steel

SIL
silicone

- Estructura de aluminio fundido.
- Cuenco de acero inoxidable.
- Mango recubierto de silicona para un agarre seguro.
- Estructura robusta para un funcionamiento estable.
- Motor silencioso combinado con durabilidad para un uso prolongado.
- El sistema de refrigeración permite un funcionamiento continuo durante un máximo de 60 minutos.
- 11 ajustes de velocidad.
- Función de temporizador.
- Cuatro programas predefinidos: Masa, bizcocho, batido de crema, batido de huevos.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Capacidad: 7 litros.
 - Harina: 0,2-1,5 kg.
 - Claras de huevo: 2-20.
 - Nata para montar: 150-1500 ml.
 - Nata fresca: 0,1-2 l

- Accesorios incluidos:
 - Batidor de varillas, espátula y gancho para amasar de acero inoxidable (AISI 304)
 - Espátula de borde de silicona PA (poliamida/nylon)
- Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Diseñado de acuerdo con los requisitos de la MD (Directiva de Maquinaria).
- El microinterruptor garantiza el funcionamiento solo cuando el recipiente está correctamente colocado.
- Tapa fija transparente para el bol con una abertura segura para ingredientes, diseñada para prevenir lesiones.
- Arranque suave: El mezclador planetario aumenta gradualmente la velocidad cuando se enciende, lo que garantiza una transición suave a un rendimiento de mezcla óptimo.

código	litros	V	W	mm	€
221150	7	220-240	800	470x263x(H)413	843,50

Módulo de correa en forma de V

Listo para un funcionamiento extremo y duradero

Arranque suave

Suavidad de 11 grados regulada con un mando, ajustado al programa elegido

Bowl - 7 litros

Hecho de acero inoxidable AISI 304
Equipado con un cómodo mango con revestimiento antideslizante

Carcasa

Robusto, hecho de aluminio fundido a presión

Engranajes

Muy resistente: fabricado en acero inoxidable, responsable de la rotación planetaria uniforme
Transición sin problemas al nivel de potencia requerido

Panel de control

Diseñador, fácil de leer
Tiempo de recuento necesario para hornear pasteles
4 programas automáticos:

- Mezcla lenta (velocidad 1-6)
- Mezcla estándar (velocidad 1-8)
- Mezcla suave (velocidad 1-9)
- Mezcla rápida (velocidad 1-11)

Tapa con dispensador

Cómoda adición de ingredientes durante el funcionamiento sin tener que preocuparse de que la encimera esté sucia



GANCHO PARA MASAS PESADAS
Acero inoxidable
AISI 304



BATIDO
Acero inoxidable
AISI 304



MEZCLADOR 1
POM de material
sintético



MEZCLADOR 2
Acero inoxidable
AISI 304



RECIPIENTE DE 7 L
Acero inoxidable
AISI 304



BLACKBOLT

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



Módulo de correa en forma de V

Listo para un funcionamiento extremo y duradero

Arranque suave

Suavidad de 11 grados regulada con un mando, ajustado al programa elegido

Carcasa

Robusto, hecho de aluminio fundido a presión

BOWL - 7 litros

Hecho de acero inoxidable AISI 304
Equipado con un cómodo mango con revestimiento antideslizante

Engranajes

Muy resistente: fabricado en acero inoxidable, responsable de la rotación planetaria uniforme
Transición sin problemas al nivel de potencia requerido

Panel de control

Diseñador, fácil de leer
Tiempo de recuento necesario para hornear pasteles
4 programas automáticos:
- Mezcla lenta (velocidad 1-6)
- Mezcla estándar (velocidad 1-8)
- Mezcla suave (velocidad 1-9)
- Mezcla rápida (velocidad 1-11)

Tapa con dispensador

Cómoda adición de ingredientes durante el funcionamiento sin tener que preocuparse de que la encimera esté sucia



GANCHO PARA MASAS
PESADAS
Acero inoxidable
AISI 304



BATIDO
Acero inoxidable
AISI 304



MEZCLADOR 1
POM de material
sintético



MEZCLADOR 2
Acero inoxidable
AISI 304



RECIPIENTE DE 7 L
Acero inoxidable
AISI 304

BLACKBOLT MEZCLADOR PLANETARIO HENDI

- Para amasar la masa y batir las claras de huevo.
- Carcasa de aluminio.
- Equipado con un cuenco de acero inoxidable alto y ligero para amasar pequeñas cantidades de masa.
- Mezcla homogénea.
- El aparato permanece estable durante el funcionamiento.
- Motor silencioso con larga vida garantizada.
- El sistema de refrigeración permite que el aparato funcione continuamente durante 60 minutos.
- 11 posibles ajustes de velocidad.
- Capacidad: 7 L
- 0,2-1,5 kg de harina.

- 2-20 claras de huevo.
- 150-1500 ml de crema dulce.
- 0,1-2 L de crema fresca.
- Temporizador.
- Mango recubierto de material sintético conforme a las normas CE.
- 4 programas: Masa, Bizcocho, Batido de crema, Batido de huevo.
- Accesorios (incluidos):
 - Mezclador para huevos de acero inoxidable AISI 304.
 - Mezclador de acero inoxidable AISI 304 y gancho para masa.
 - Tapa transparente del cuenco.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas.

código	V	W	mm	€
221570	230	1500	460x310x(H)379	843,70



963234



230121



230114

BOL ADICIONAL PARA MEZCLADOR BLACKBOLT

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- El acero está pulido en el exterior y satinado en el interior.
- Equipado con un asa vertical ergonómica y resistente protegida con material sintético flexible para un agarre seguro y protección frente a los resbalones.
- Capacidad: 7 l
- 0,2-1,5 kg de harina
- 2-20 claras de huevo
- 150-1500 ml de crema dulce
- 0,1-2 l de crema agria fresca
- Se adapta al mezclador planetario HENDI Blackbolt (código: 221570).
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
963234	ø237x(H)208	64,35

ACCESORIOS DE PASTA PARA MEZCLADOR BLACKBOLT - CONJUNTO DE 3

- Carcasa, pasadores rodantes y rodillos de corte de acero inoxidable.
- Accesorios incluidos en el conjunto:
 1. Rodillo de pasta: 140 mm de ancho y 8 mm de grosor, ajustable de aproximadamente 0,2 mm a 2 mm.
 2. Cortador fino: 1,6 mm de grosor.
 3. Cortador Tagliatelle: anchura 6,3 mm.
- Los accesorios son compatibles únicamente con el mezclador planetario HENDI Blackbolt (código: 221570).

código	mm	€
230121	220x51x(H)88	204,75

ACCESORIO PARA PICADO DE CARNE PARA MEZCLADOR BLACKBOLT

- Conjunto completo para picar carne.
- Tolla, barrena y bandeja de aluminio.
- Hoja y 3 placas de esmerilado de acero inoxidable.
- Empujador hecho de PP.
- Conjunto de relleno hecho de PP y POM.
- Placas de esmerilado con orificios con diámetros: 3, 5, 7 mm.
- Tubo de alimentación con un diámetro de 43 mm.
- El conjunto incluye: Picadora, empujador de alimentos, bandeja extraíble, conjunto de embudo, cuchilla y 3 placas de molienda.

código	mm	€
230114	137x92x(H)266	68,85

05

Vacuum packing

Preserve freshness
- discover flavour





Protección Be Safe

- Protección contra sobrecalentamiento
- Cortador retráctil
- Brazo de sujeción no conductor
- Estabilizadores de mesa antideslizantes
- Guías de giro con topes
- Fusible de sobrecarga
- Interruptor iluminado
- Indicador HOT visible

Elevación automática

Un sistema de tirantes para facilitar la elevación de la placa calefactora. Aumenta la eficiencia.

Diseño robusto

El marco está hecho de acero resistente a los ácidos con un grosor de más de 2 mm. Diseño sólido y robusto.

Superficie de sellado de titanio antiadherente

Evita que todo tipo de film se pegue a la superficie. Sellado rápido, tarda de 1 a 3 segundos (dependiendo del grosor del film).

Absorbedor de presión

Fácil ajuste de la fuerza de presión del borde del envase a la placa calefactora. Evita que el embalaje se rompa. Elimina micro-huecos y fugas.

Potente calentador

Los potentes calentadores reducen el tiempo de calentamiento. Solo toma de 8 a 10 minutos (dependiendo de la temperatura establecida). Temperatura uniforme en toda la superficie de sellado. El aislamiento térmico reduce la pérdida de calor.

Corte del film

con un cortador retráctil automático con 133 dientes afilados. Gran opción para films gruesos. El film se corta justo detrás del recipiente sellado en una tira especial basada en la tecnología AIR-CUT



330005

¡incluye un troquel GRATIS para bandejas de un solo compartimento de 227x178 mm!

Mantenimiento/Zona Segura

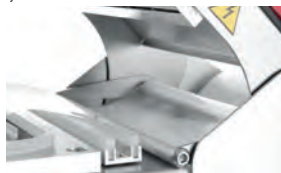
Base del bastidor aislada de altas temperaturas y voltajes eléctricos. Materiales de alta calidad y diseño sin costuras para una limpieza rápida de la parte inferior del cuerpo, sin tener que apagar el dispositivo.

Controlador de temperatura de punto caliente

Controlador de temperatura con un rango de 50-210 °C. Para un ajuste preciso de la fuerza de unión para una amplia gama de films de embalaje y sellado.

Alimentador de film de camión de rodillos con tensor

Dispositivo versátil para diferentes anchos de rodillos: máx. 187 mm. JUMBO enrolla rollos de hasta 170 mm de diámetro. El tensor asegura un posicionamiento uniforme del film, evita el desenrollado y la alimentación excesiva.



TERMOSELLADORA COMPACT

18/10
stainless steel

- Construcción de acero inoxidable.
- Equipado con una tapa con muelle para una apertura fácil y segura.
- Agarradera aislante de plástico resistente a los daños.
- Guillotina automática con cuchilla de seguridad en una cubierta especialmente diseñada; el corte tiene lugar justo detrás del envase sellado en una banda especial (tecnología de corte por aire).
- Patas antideslizantes que protegen la mesa de los arañazos.
- La superficie de sellado tiene un recubrimiento de titanio que evita que la película se pegue y permite un sellado rápido en 1-3 segundos (dependiendo del grosor de la película).
- El amortiguador de presión garantiza un cierre hermético y evita que los envases se aplasten.

- LED codificados por colores para supervisar el rendimiento.
- Bloqueo por sobrecalentamiento, protección contra sobrecalentamiento, interruptor de seguridad iluminado.
- Tiempo de calentamiento después de la puesta en marcha hasta el modo operativo completo: aproximadamente 8-10 minutos.
- Sellado de envases de hasta 235x190x(H)155 mm y vasos de hasta: (H)115 mm.
- Tamaño máximo del rollo de película: ancho 187 mm, ø170 mm; la película se vende por separado (código: 970720).
- Equipado con matriz de aluminio para envases de 227 x 178 mm (805572), sin división.

código	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	1 137,50



MATRIZ DE SELLADO

- Fabricado en aluminio pulido.
- Junta de silicona negra.

código		€
805572	Recipiente 227x178 mm	168,35
805589	2x recipiente 178x113 mm	168,35
805596	recipiente de dos secciones 227x178 mm	168,35
805619	recipiente redondo ø165 mm	168,35
805626	recipiente de tres secciones 227x178 mm	168,35

código		€
805633	2 recipientes redondos ø115 mm	168,35
805640	recipiente de dos secciones 227x178 mm	168,35
805657	2 recipientes (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	168,35
805664	recipiente 187x137 mm	168,35

PELÍCULA SELLADORA DE PET/PE PEEL 12/40.4

- Adecuada para el sellado de envases de alimentos PET 12/PE 40.
- Capa de PEEL para facilitar la apertura de la película sellada.
- Dimensiones de la película: 52 µm de espesor; 18,5 cm (970720), 20 cm (970737) de ancho; 250 m de largo.
- Diámetro del rollo: ø15 cm.
- Apto para sellador de bandejas HENDI (976722, 330005).



970720



código	mm	€
970720	185x	51,95



MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE

- Tira de sellado de 290 mm; ancho de 3,5 mm.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable de alta calidad.
- Tapa transparente de ABS para controlar el proceso de envasado.
- Para uso profesional.
- Tiempo de vacío y de ciclo de sellado regulables.
- Pantalla digital de nivel de vacío.



975398

Panel de control

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PROFI LINE

- Diseñada para envasar alimentos y productos técnicos.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable 304 de alta calidad.
- Su fondo amplio y su tapa abovedada permiten el envasado de porciones grandes.
- Su resistente tapa transparente de alta calidad permite un control visual del proceso de envasado.
- Junta en forma de V para garantizar un sellado máximo.
- Pantalla digital.
- Fácil de utilizar.
- Funcionamiento automático.
- Tiempo de sellado ajustable.
- Indicador de presión.



975251

Panel de control

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

NEW

código	975398	975251	975268	975275
dimensiones	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
dimensiones de la cámara	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
tira de sellado	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
rendimiento de la bomba	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
potencia/voltaje	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
€	1 267,50	1 658,00	1 787,50	2 015,00

ENVASADO AL VACÍO

- Para uso profesional en el sector de la gastronomía y otras industrias
- Para envasar alimentos y productos técnicos, incluidos los que tienen un alto contenido de agua
- Diseño duradero: cuerpo y cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta calidad
- La tapa transparente hecha de plástico ABS duradero de alta calidad permite controlar el proceso de envasado
- La tapa convexa y el fondo cóncavo permiten envasar grandes porciones
- La junta de la tapa tiene un bajo índice de fugas
- Unos claros indicadores (pantalla digital y manómetro) permiten determinar el momento en que se alcanza el nivel de vacío requerido en la cámara de la envasadora
- Tiempo de vacío ajustable de 5 a 90 s
- Tiempo de sellado de la bolsa ajustable cada 0,5 s hasta 6 s
- Función de marinado con tiempo ajustable de 9 a 99 minutos (duración de un ciclo: 9 min.): posibilidad de programar 11 ciclos de extracción y de dejar entrar el aire en la bolsa; gracias a la presión negativa, el marinado penetra más rápidamente en el producto, lo que acelera considerablemente todo el proceso
- El ciclo de envasado se inicia automáticamente cuando se cierra la tapa superior
- La bomba de aceite garantiza un ciclo de envasado corto y muy eficiente
- Se puede usar con bolsas lisas y con relieves



Ver el vídeo



936801

CINTA TEFLON DE SELLADO

- Ancho de 65 mm, longitud 1 metro
- Para máquinas al vacío HENDI

código	€
936801	12,95



Tapa abovedada.

201435

Panel de control

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

código	201435	201442
dimensiones	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 mm
dimensiones de la cámara	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
tira de sellado	300 mm	410 mm
rendimiento de la bomba	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
potencia/voltaje	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	1 423,50	2 463,50





ENVASADORA AL VACÍO DE TIRAS

- Para el embalaje de alimentos y productos no alimenticios, excluidos líquidos.
- Hecha completamente de plástico ABS duradero.
- El sello de la tapa garantiza un sellado hermético durante el funcionamiento.
- Panel de control fácil de usar.
- Tiempos de sellado de 2 bolsas.
- Bomba por vibración.
- Capacidad de la bomba: 5,5 L/min
- Peso neto: 1,74 kg.
- La envasadora al vacío no está dedicada al funcionamiento continuo.
- Para usar con bolsas con relieve.

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	100,75

NEW



975350

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PARA LAS BOLSAS EN ROLLO

- Fabricada de ABS, con un diseño especial que evita que el líquido entre en la bomba.
- Contenedor incorporado para el rollo de la bolsa de vacío.
- Solo apta para uso con bolsas de vacío en relieve con un ancho de hasta 300 mm.
- Elección de dos tiempos de sellado y dos niveles de fuerza de vacío.
- Capacidad de la bomba: 6,5 l / min $\pm$ 15%.
- El ancho de la barra de sellado es de 2,2 mm.
- Peso: aprox. 2 kg.

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	142,35

NEW

ABS
plastic



201626



975374

ENVASADORA AL VACÍO KITCHEN LINE

- Para envasar productos alimenticios y no alimenticios, excepto líquidos.
- Puede utilizarse con el soporte para rollos de bolsa de vacío 970638.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- La junta de la cubierta garantiza un cierre hermético durante el funcionamiento.
- Panel de control fácil de usar.
- Temporizador con función de cuenta regresiva: 0-6 s
- Con función de marinado.
- Con modo de generación de vacío por impulsos.
- Con botones de puesta en marcha rápida para el vacío y el sellado en el asa.
- Desconexión automática tras 10 minutos de inactividad.
- Bomba de vibración.
- Capacidad de la bomba: 16 L/min.
- Peso neto: 5 kg.
- La envasadora al vacío no está diseñada para un funcionamiento continuo.
- Para utilizar con bolsas de vacío gofradas.

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
975374	420	230	550	570x263x(H)150	415,35



970638

ACCESORIO PARA BOBINAS DE BOLSAS PARA LA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE REF. 975374

- Puede acoplarse a la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line 975374 o como accesorio independiente para otras máquinas de envasado al vacío.
- Equipada con una cuchilla extraíble para cortar con precisión la longitud de bolsa necesaria.
- Dimensiones interiores: 412x101x(A)101 mm.
- Para bobinas con unas dimensiones máximas de ø100x400 mm.
- Base de ABS.
- Tapa transparente de policarbonato para un control sencillo de la bobina.

código	mm	€
970638	487x122x(H)107	35,95

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PROFÍ LINE

- Fabricada de acero inoxidable.
- Bomba de vacío e indicador de presión profesionales.
- Operación manual o automática.
- Pantalla digital.
- Tiempo de sellado ajustable.
- Tira de sellado revestida de teflón.
- Capacidad de la bomba: 20 l/min.
- Solo apta para uso con bolsas de vacío en relieve.

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	682,50



970362





NEW

página 537

BARUP
BARWARE





BOLSAS DE COCCIÓN AL VACÍO

- Aptas para cocción con sistema de sous-vide.
- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon) de 15µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 110 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.

código	embalado por	mm	€
970676	100	200x150	9,30
970652	100	250x150	11,40
970683	100	300x200	16,45
970669	100	350x250	25,05
970690	100	400x300	31,85
971062	conjunto de 2 rollos	6000x200	11,65
971079	conjunto de 2 rollos	6000x280	15,95



BOLSAS DE VACÍO CON RELIEVE

- Hecho de poliamida (capa interior) y polietileno (capa exterior).
- Estriado - con un grabado que facilita la extracción de aire y la producción de vacío.
- Sin BPA.
- Diseñadas únicamente para almacenar alimentos, no para cocinar al vacío.
- Resistencia a la temperatura: de -20 °C a 40 °C.
- Espesor: 75 µm.
- Soldadas por 3 lados.

código	embalado por	mm	€
297414	100	150x250	11,95
297421	100	150x400	17,95
297438	100	200x300	17,95
297445	100	250x350	25,95
297452	100	300x400	35,95
297469	conjunto de 2 rollos	6000x200	8,95
297476	conjunto de 2 rollos	6000x300	12,95



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO - 100 PIEZAS

- Capa interior de dos láminas fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon).
- Grosor total de 65 µm.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.
- No es adecuado para cocción con sistema de sous-vide.

código	embalado por	mm	€
970607	100	200x140	6,45
970386	100	230x160	10,35
970614	100	300x200	14,00
970393	100	350x250	18,85
970621	100	400x300	24,65



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon) de 15µm. Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- El relieve mejora la salida del aire fuera de la bolsa durante el proceso de envasado al vacío.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 100 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío con cámara o externas.

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	22,75
971017	100	150x250	14,95
971024	100	200x300	22,75
971055	100	250x350	34,45
971031	100	300x400	44,15



06

Thermal processing

Heat that inspires





COCINA A GAS DE 4 QUEMADORES CON HORNO DE CONVECCIÓN GN 1/1



- Hecha de acero inoxidable.
- Equipada con 4 quemadores:
 - 2 quemadores de 6,0 kW
 - 2 quemadores de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar.
- Adecuada para sartenes de $\varnothing$ 120 a 300 mm.
- Soportes para sartenes y quemadores hechos de hierro fundido.
- Patas ajustables en altura con pies antideslizantes.
- Adecuada para gas natural, conjunto de conversión para GLP incluido.
- Nota: Sin piloto ni encendido, debe encenderse con cerillas o encendedor.

- ESPECIFICACIONES DEL HORNO.
- Horno de convección eléctrico de 3000 W.
 - La temperatura puede ajustarse a 270 °C.
 - El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
 - Cámara fabricada en acero inoxidable, mide 640 x 370 x (al) 350 mm.
 - Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 1 rejilla.
 - 4 soportes de bandeja, separados 75 mm.

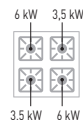
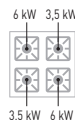
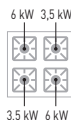
rejilla de acero fundido de 335x300 mm, una para cada quemador

recipientes: $\varnothing$ 120-300 mm

parte superior de la cocina de AISI 304, carcasa de AISI 430

horno de convección GN 1/1: eléctrico

patas de acero ajustables 100-165 mm



código	227381	227589	225882
dimensiones	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo de horno	-	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	-	3000 W
poder total	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltaje	-	-	230 V
peso	35 kg	72 kg	82 kg
€	1 917,50	2 983,50	3 373,50

COCINA A GAS DE 6 QUEMADORES KITCHEN LINE CON HORNO DE CONVECCIÓN GN 1/1



- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con 6 quemadores:
 - 3 quemadores de 6,0 kW
 - 3 quemadores de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar.
- Adecuada para sartenes de $\varnothing$ 120 a 300 mm.
- Soportes para sartenes y quemadores hechos de hierro fundido.
- Patas ajustables en altura con pies antideslizantes.
- Adecuada para gas natural, conjunto de conversión para GLP incluido.
- Nota: No es necesario encender el piloto ni el encendido con cerillas o encendedor.

ESPECIFICACIONES DEL HORNO.

- Horno de convección eléctrico de 3000 W.
- La temperatura puede ajustarse a 270 °C.
- El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
- Cámara fabricada en acero inoxidable, mide 640 x 370 x (alt) 350 mm.
- Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 1 rejilla.
- 4 soportes de bandeja, separados 75 mm.

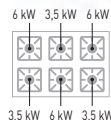
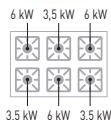
rejilla de acero fundido de 335x300 mm, una para cada quemador

horno de convección GN 1/1: eléctrico

recipientes: $\varnothing$ 120-300 mm

parte superior de la cocina de AISI 304, carcasa de AISI 430

patas de acero ajustables 100-165 mm

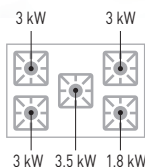


código	226094	225899
dimensiones	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo de horno	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	3000 W
poder total	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltaje	-	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	3 113,50	4 095,00





225707



COCINA A GAS: 5 QUEMADORES CON HORNO ELÉCTRICO

- Hecha de acero inoxidable.
- Equipada con 5 quemadores:
 - 3 quemadores de 3,0 kW.
 - 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
 - 1 quemador wok de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar y encendido piezoeléctrico. Soporte de bandeja de hierro fundido de 3 piezas.
- Adecuada para gas natural.
- Peso: 78 kg.

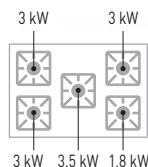
ESPECIFICACIONES DEL HORNO.

- Horno de convección eléctrica de 2700 W con parrilla de 2500 W.
- La temperatura puede ajustarse a 275 °C. El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
- Cámara de acero inoxidable.
- Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 2 rejillas.
- Con 4 soportes para bandejas.

código	V	W	kW(HS)	mm	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	2 593,50



225806



COCINA A GAS - 5 QUEMADORES, MARCO ABIERTO

- Hecha de acero inoxidable.
- Su marco abierto ofrece mucho espacio de almacenamiento.
- Equipada con 5 quemadores:
 - 3 quemadores de 3,0 kW.
 - 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
 - 1 quemador wok de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar y encendido piezoeléctrico.
- Soporte de bandeja de hierro fundido de 3 piezas.
- Adecuada para gas natural.
- Peso: 45 kg.

código	kW(HS)	mm	€
225806	14,3	900x640x(H)910	1 852,50



839997

ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

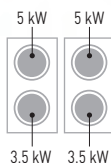
- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15

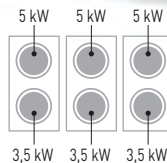


**NEW**

237687



237397



18/8

stainless steel

S.S.

stainless steel

Indoor

COCINA DE INDUCCIÓN CON 4 FUEGOS

- Estructura de acero inoxidable reforzada con un marco.
- Superficie de inducción de vidrio templado mate.
- 4 mandos de control independientes cada uno con 11 niveles de potencia.
- Carga máxima permitida en la superficie de cocción: 100 kg.
- 2 zonas de cocción de 3,5 kW.
- 2 zonas de cocción de 5 kW.
- Pies ajustables: ≈30 mm.
- Adecuado para ollas y sartenes con un diámetro base de hasta 260 mm.
- Estante adicional para almacenamiento.
- Cuenta con un filtro de grasa fácil de quitar y limpiar.
- Las unidades no se suministran con un enchufe.
- Precaución: un electricista debe conectar la unidad a la fuente de alimentación.

código	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	3 373,50

COCINA DE INDUCCIÓN CON 6 FUEGOS

- Carcasa de acero inoxidable reforzada con un marco.
- Superficie de inducción de vidrio templado mate.
- 6 mandos de control independientes cada uno con 11 niveles de potencia.
- Carga máxima permitida en la superficie de cocción: 150 kg.
- 3 zonas de cocción de 3,5 kW.
- 3 zonas de cocción de 5 kW.
- Pies ajustables: ≈30 mm.
- Adecuado para ollas y sartenes con un diámetro base de hasta 260 mm.
- Estante adicional para almacenamiento.
- Cuenta con un filtro de grasa fácil de quitar y limpiar.
- Las unidades no se suministran con un enchufe.
- Precaución: un electricista debe conectar la unidad a la fuente de alimentación.

código	V	W	mm	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	5 064,00



6,7 kW



147108



6 kW



147801



10,8 kW



147276

FOGÓN A GAS PROFI LINE

- Para gas propano y butano.
- Estructura robusta de acero inoxidable capaz de soportar cargas pesadas.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Equipada con porta cacerolas de hierro fundido.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Se puede ampliar con el soporte hokker (147306), el anillo del wok (147207) y el wok (626504).

código	kW[HS]	mm	€
147108	6,7	425x425x(H)400	812,50

FOGÓN A GAS KITCHEN LINE

- Modelo Kitchen Line - para gas propano y butano.
- Juego de convertidores incluido para hacerlo también apto para gas natural.
- Marco totalmente de acero inoxidable.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Rejilla esmaltada.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

código	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	406,25

FOGÓN KITCHEN LINE XL

- Modelo XL, para gas propano y gas propano/butano.
- Juego de convertidores incluido para que sirva también para gas natural.
- Incluye un parilla esmaltada extra grande.
- Estructura totalmente de acero inoxidable.
- Con termopar y encendido electrónico.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

código	kW[HS]	mm	€
147276	10,8	580x650x(H)400	518,05



626504

147207



WOK

- Asas de acero inoxidable de 1,5 mm de grosor.
- Apto especialmente para soporte para wok 149546 con barbacoas Green Fire y para uso junto con el soporte de acero inoxidable 147207 y el fogón a gas 147108.

código	mm	€
626504	ø710x(H)220	146,25



ARO PARA FOGÓN A GAS

- Para adaptar el fogón 147108 para uso con el wok 626504.

código	mm	€
147207	ø360x(H)80	110,00



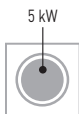
SOPORTE PARA FOGÓN A GAS

- Solo apto para fogón a gas Big Flame: 147108

código	mm	€
147306	425x425x(H)400	279,50



18/8
stainless steel



237670

COCINA DE INDUCCIÓN DE ALTA POTENCIA

- Diseñado para su uso con sartenes woks o ollas de inducción extra grandes.
- Hecho de acero inoxidable duradero, reforzado con un marco.
- placa de inducción con dimensiones de 340 x 340 mm, hecha de vidrio templado de 5 mm de grosor.
- Cocina de inducción de 5000 W.
- Hasta un 60 % de ahorro energético en comparación con las cocinas eléctricas estándar.
- Botón regulador muy práctico, posibilidad de elegir entre 11 niveles de potencia
- Se trabaja de forma segura y cómoda gracias a la generación del calor sólo por contacto entre la placa de inducción y la olla o sartén.
- Adecuado para ollas y sartenes de inducción con un diámetro de base de Ø160 - 300 mm.
- Patas ajustables (≈30 mm) para una nivelación perfecta de la cocina.
- La unidad no se suministra con un enchufe.
- Precaución: un electricista debe conectar la unidad a la fuente de alimentación.

código	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	903,50



REGULADOR DE PRESIÓN 50 MBAR

- Para barbacoas y fogones de gas HENDI.

código	€
152157	24,65

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35



S.S.
stainless steel

220207

PARILLA DE GAS, PULIDA, EN COMPARTI- MENTO CERRADO POR TRES LADOS

- Ideal para asar sin grasa carnes rojas, aves, pescados, verduras y frutas
- Plancha de acero S355J2, lisa
- 2 zonas de calefacción, controladas por separado, cada una con 3 fuegos múltiples tubulares de acero inoxidable
- Potencia de gas de una zona calefactora: 5 kW
- Temperatura controlada mediante un termopar con una válvula de seguridad que corta el suministro de gas a los quemadores si se apaga la llama.
- Encendedor eléctrico - debe conectarse a una fuente de alimentación de 230 V.
- Placa ligeramente inclinada hacia delante para facilitar el escurrido de la grasa fundida durante el asado y con orificio y cajón extraíble
- Base en forma de armario abierto de acero AISI 430 con una altura de 380 mm
- El dispositivo está equipado de serie con boquillas para gas natural G250 (G30). Boquillas GLP incluidas
- Patas de acero ajustables 100-165 mm

código	kW(HS)	mm	€
220207	10	800x700x(H)900	4 355,00

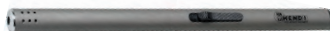
CONJUNTO DE MANGUERAS PARA FOGONES A GAS

- Para fogones Profi y Kitchen Line 147108, 147801

código	€
147139	22,75



147139



198124



LÁMPARA CÓNICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE

- Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm.
- La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable.
- Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	color	V	W	mm	€
273845	Negro	230	250	ø275x(H)250	99,45
273869	Plateado	230	250	ø275x(H)250	99,45
273920	Verde	230	250	ø275x(H)250	99,45 N
273937	Blanco	230	250	ø275x(H)250	99,45 N
273777	Beis	230	250	ø275x(H)250	99,45 N
273876	Cobre	230	250	ø275x(H)250	99,45



LÁMPARA DE CALOR FLEXIBLE

- Hecha de hierro.
- Con revestimiento antioxidante.
- Lámpara con brazo flexible.
- Bombilla antirrotura de infrarrojos incluida, adecuada para mantener calientes los alimentos.
- Compatible con bombillas E27.

código	color	V	W	mm	€
273838	Negro	230	250	268x200x(H)660	188,50
273739	Beis	230	250	268x203x(H)660	188,50
273746	Verde	230	250	268x203x(H)660	188,50
273753	Cobre	230	250	268x203x(H)660	188,50





273883



273890



273852



273784



273791



273821

NEW

NEW

NEW



LÁMPARA CILÍNDRICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE

- Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm.
- La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable.
- Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	color	V	W	mm	€
273883	Plateado	230	250	ø175x(H)250	87,75
273852	Negro	230	250	ø175x(H)250	87,75
273791	Verde	230	250	ø175x(H)250	87,75 N
273821	Blanco	230	250	ø175x(H)250	87,75 N
273784	Beis	230	250	ø175x(H)250	87,75 N
273890	Cobre	230	250	ø175x(H)250	87,75



273906

273913

LÁMPARA DOBLE DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Diseñada para mantener los alimentos calientes desde que se preparan hasta que se sirven.
- Altura fácilmente ajustable entre 590 y 790 mm.
- Luces irrompibles incluidas.



código	color	V	W	mm	€
273906	Plateado	230	250	453x360x(H)790	178,75
273913	Negro	230	250	453x360x(H)790	188,50



919217



919200

BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal (E27).

código	color	V	W	mm	€
919217	Rojo	230	250	ø125x(H)170	18,15

BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal (E27).

código	color	V	W	mm	€
919200	Blanco	230	250	ø125x(H)170	18,15





NEW



20
funciones

- | | | | |
|--------------------|------------|------------------|-----------|
| cocinar | - saltar | - caramelización | - moler |
| - aplastar | - rallar | - emulsificación | - rebanar |
| - revolver | - al vacío | - amasar | - mezclar |
| - plegar | - batir | - triturar | - mezclar |
| - cocción al vapor | - derretir | - cortar | - pesar |

ROBOT DE COCINA MULTIUSOS HENDICHEF

Un procesador de alimentos moderno que permite:

- cocción automática con recetas preinstaladas - garantiza la elaboración de comidas sabrosas y saludables en un instante
- cocción manual, es decir, ajuste y cambio de los parámetros sobre la marcha durante el proceso de cocción

Parámetros técnicos:

- Control de temperatura de 37 °C a 130 °C
- Temporizador: 0-90 min
- 12 ajustes de velocidad del agitador
- Medidas: 210 x 380 x (alto) 320 mm
- Volumen del recipiente: 4,5 l
- Peso neto/bruto: 8,2 kg / 9,9 kg
- Apto para lavavajillas
- Compatible con la app Tuya.

código	V	W	mm	€
221761	230	1400	210x380x(H)320	778,05
221792	230	1400	210x380x(H)320	643,50
517123	Conjunto: cuenco y accesorios para HENDICHEF			167,70

NEW



HENDICHEF

Conjunto de 3 piezas para cocinar al vapor; incluye

[solo modelo 221761]:

- Bandeja de vapor de polímero antiadherente de 4,5 litros, montada en la olla, para una cocción rápida al vapor
- Unidad de vapor en la parte superior para duplicar el área de trabajo
- Tapa para reducir el exceso de vapor y que los alimentos mantengan todo su aroma y textura crujiente



**LA OLLA Y LOS
ACCESORIOS
SON APTOS PARA
LAVAVAJILLAS**

La tapa de policarbonato transparente con un sensor de puesta en marcha permite controlar el proceso sin necesidad de abrirla [solo modelo 221761]



2 tipos de tapas: TAPA CALIENTE para la elaboración de alimentos calientes y TAPA FRÍA para la elaboración de alimentos fríos



Agitador de alimentos para platos hervidos



Cuchillas de 4 hojas de acero inoxidable endurecido de la clase AISI 420 en disposición 3D



Disco de corte de 2 funciones - con 13 dientes; opción de rebanado [solo modelo 221761]



Olla multifuncional de 4,5 litros (capacidad de trabajo de 3 l) con una resistencia de gran potencia de acero inoxidable de alta calidad resistente a los ácidos (tecnología AISI 304)



TUYA app



Espátula de silicona resistente a la abrasión y la temperatura



Vaso medidor para una dosificación precisa



Báscula integrada (cuarzo) de 5 g a 5 kg con función de tara

Cubierta del motor - de material que absorbe las vibraciones; la tecnología SLIDE LOCK impide el movimiento incontrolado en la encimera [material de la cubierta - ABS]

Pantalla en color de las funciones y los parámetros: TFT





PLACAS DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE

- Diseño muy nítido apto para cocina en vivo.
- Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento negro.
- Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada.



239391



239421

PLACA DE INDUCCIÓN DE 2000 W KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 11 pasos.
- Rango de temperatura: 35-240°C.
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm.
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	128,05

PLACA DE INDUCCIÓN DE 3500 W

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 10 pasos.
- Rango de temperatura: 35-240°C.
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 140 y 280 mm.
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	292,50



Marco fuerte de acero inoxidable.

Ventilación de alta calidad.

Controles táctiles.



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Funciona también con una
bandeja GN hasta GN 1/2 800 W
230 V

239384

PLACA DE INDUCCIÓN DOBLE KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustables en 9 pasos.
- Con modo de refuerzo que desplaza temporalmente parte de la potencia de la placa de cocción derecha a la izquierda, proporcionando hasta 2000W. La placa de cocción del lado izquierdo puede emitir 1800W, o 2000W mientras la función boost está activa. La placa de cocción derecha puede producir 1700W.
- Rango de temperatura: 35-240°C
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento
- Carga máxima permitida del horno: 2x15 kg

código	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	269,75

PLACA CALIENTE DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE

- Una placa caliente de inducción única con una bobina de inducción redonda que mantiene calientes los recipientes.
- Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando.
- Rango de temperatura: 40-100 °C.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la cocina de inducción: 15 kg.



código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75





min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 D

- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles.
- Estructura de acero inoxidable.
- Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Pies de altura ajustable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	337,35

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 D XL

- Ajuste digital de la potencia, la temperatura y el temporizador mediante controles táctiles.
- Carcasa de acero inoxidable.
- Con filtro de grasa fácilmente limpiable y doble ventilación.
- Apto para ollas con un diámetro de fondo entre 160 y 300 mm.
- Pies ajustables en altura.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	406,25



3500 W
230 V

239766

WOK DE INDUCCIÓN MODELO 3500

- Estructura de acero inoxidable.
- Con filtro de grasa fácil de limpiar.
- Configuración de potencia digital.
- Respuesta inmediata de los ajustes de subida y bajada.
- Solo apto para uso con el wok 239773.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.



239681



código	-	V	W	mm	€
239681	wok de inducción+ recipiente wok	230	3500	340x450x(H)295	536,20
239766	unidad de inducción	230	3500	340x450x(H)130	406,25

S.S.
stainless steel
 min ø140 mm 5000 W
 max ø280 mm 400 V

239322

S.S.
stainless steel
 min ø140 mm 5000 i 3500 W
 max ø280 mm 400 V

239346

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 5000 D

- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles.
- Estructura de acero inoxidable.
- Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Pies de altura ajustable.
- Funciona a 380 V, se vende sin enchufe; la instalación debe llevarla a cabo un electricista.
- Carga máxima permitida del horno: 30 kg.

código	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	617,50

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 7000

- Carcasa de acero inoxidable con dos botones.
- La placa frontal tiene una potencia máxima de 5000 W; cuando la placa frontal funciona a 5000 W, la placa trasera solo puede generar 2000 W.
- La placa trasera tiene una potencia máxima de 3500 W, solo cuando la placa frontal no superará los 3500 W.
- Protección electrónica frente a sobrecalentamiento.
- Con pies ajustables de metal y filtro de aire extraíble.
- Funciona a 380 V.
- Se vende sin enchufe; la instalación debe llevarla a cabo un electricista.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Carga máxima permitida del horno: 20+20 kg.

código	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	1 267,50

S.S.
stainless steel

239773

 min ø120 mm
 max ø260 mm
 3500 W
 230 V


239780

WOK

- Material de triple capa.
- Mango de acero inoxidable con empuñadura suave.
- Con tapa de acero inoxidable.
- Para uso específico con ref. 239766.

código	mm	€
239773	ø360x(H)180	129,95

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 M

- Botón de potencia de ajuste continuo.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	292,50





min ø160 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V



NEW

239957

PLACA DE INDUCCIÓN 3500 D XL

- Alloggiamento in ferro.
- Piano cottura e pannello di controllo in vetro temperato di alta qualità.
- Con display a LED.
- Adatto per pentole a induzione e padelle con diametro della base di ø160-280 mm.
- Area di induzione effettiva: 280 mm.
- Comandi touch-sensitives per potenza, temperatura e tempo.
- Intervallo di temperatura: 60-240 °C.
- Regolazione della potenza in 17 fasi.
- Timer fino a 180 minuti.
- Piedini antiscivolo.
- Carico massimo consentito: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239957	230	3500	355x400x(H)100	218,00

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239889

CONJUNTO: COCINA DE INDUCCIÓN 3500W + CACEROLA + SARTÉN

- Superficie de cocción hecha de vidrio negro mate.
- Carcasa de acero con recubrimiento de pintura en polvo.
- Alimentación regulada mediante un mando.
- 31 niveles de potencia: de 500W a 3500W
- Carga máx.: 20 kg.
- Cocina apta para utensilios de cocina con fondo de diámetro: 120-260 mm.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- El conjunto incluye:
 - sartén de 28 cm de diámetro, mango de 22 cm de largo,
- cacerola de 16 cm de diámetro, capacidad de 1,5 l, longitud del mango de 17 cm,
- ambas de acero inoxidable, con fondo sándwich que consta de 3 capas: acero inoxidable, aluminio, acero inoxidable.
- Las sartenes pueden lavarse en el lavavajillas, son aptas para todo tipo de fuentes de calor y se utilizan en hornos a una temperatura de hasta 200 °C.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.



código	V	W	mm	€
239889	220-240	3500	320x395x(H)95	259,85

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209



PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 1800

- Carcasa de ABS.
- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo.
- Respuesta inmediata de los ajustes de subida y bajada.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	97,50

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230



PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 2000

- Estructura muy fina (32 mm) con marco de acero inoxidable.
- Superficie de vidrio cerámico.
- Control táctil.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	120,50

PLACA CALIENTE DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE



- Una placa caliente de inducción única con una bobina de inducción redonda que mantiene calientes los recipientes.
- Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando.
- Rango de temperatura: 40-100 °C.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la cocina de inducción: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75



239384

BANDEJA DE CALENTAMIENTO



- GN 1/1 de aluminio.
- Sobre base aislada.
- Se calienta automáticamente a 95°C.
- Puede utilizarse automáticamente con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 y modelos superiores (707906, 707968, 707951, 707944)

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



209509





UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

página 470





239193

CALENTADOR DE INDUCCIÓN DE 800 W

- Superficie superior de cristal negro y estructura de plástico.
- Regulación de potencia ajustable en 10 niveles; equipado con protección electrónica frente a sobrecalentamiento.
- Panel de control con pantalla LED y control táctil; puede montarse encastrado.
- Equipado con un adaptador especial puede utilizarse como calentaplatos.
- También apto para instalación integrada con el aro opcional disponible por separado (239186).

código	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	126,75



239551

PLACA DE INDUCCIÓN DE 1000 W

- Superficie de calentamiento de cristal negro.
- Carcasa de plástico.
- Calentador inductivo para construir en la encimera.
- Control de potencia de 10 pasos con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Panel táctil y pantalla LED.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Adecuado para ollas y sartenes con un diámetro de fondo de ø120-200 mm.

código	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	146,25



239186

ESTRUCTURA DE MONTAJE PARA COCINA DE INDUCCIÓN DE 800 W

- Accesorio para colocar en la cocina de inducción 800 W (239193) cualquier superficie plana resistente al calor.
- La cocina de inducción 800 W se vende por separado.

código	mm	€
239186	ø270x(H)17	16,95





250167



250174

CALENTADOR DE PLATOS INDIVIDUAL

- Carcasa, estantes y elementos calefactores de acero inoxidable.
- Para aprox. 72 platos para almuerzo de $\varnothing 24$ cm (40 platos para pizza de $\varnothing 33$ cm).*
- Con 3 estantes extraíbles no ajustables para platos incluidos: 10 mm de altura y 340 mm de ancho.
- Distancia entre estantes: 120 mm.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 85 °C.
- Puerta con sello magnético.
- Interruptor de encendido/apagado con luces indicadoras.
- Equipado con 4 ruedas de las cuales 2 tienen frenos.
- También hay un calentador de platos doble disponible en HENDI - código: 250174.

* Los valores indicados son orientativos y pueden variar en función del tamaño, la altura y el peso de los platos utilizados.

código	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	487,50

CALENTADOR DE PLATOS DOBLE

- Carcasa, estantes y elementos calefactores de acero inoxidable.
- Para aprox. 108 platos para almuerzo de $\varnothing 24$ cm (64 platos para pizza de $\varnothing 33$ cm).*
- Con 3 estantes extraíbles no ajustables para platos incluidos: 10 mm de altura y 340 mm de ancho.
- Distancia entre estantes: 120 mm.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 85 °C.
- Puerta con sello magnético.
- Interruptor de encendido/apagado con luces indicadoras.
- Equipado con 4 ruedas de las cuales 2 tienen frenos.
- Hay un calentador de platos individual disponible - código: 250167.

* Los valores indicados son orientativos y pueden variar en función del tamaño, la altura y el peso de los platos utilizados.

código	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	682,50



Dos calentadores de cuarzo.

Iluminación debajo de los estantes.



233962

EXPOSITOR DE CALENTAMIENTO DE CUARZO DE DOS NIVELES

- Carcasa de acero inoxidable, laterales de vidrio templado, puertas de cristal acrílico curvado y panel posterior con acabado en espejo.
- Acceso mediante dos puertas de vidrio curvado en la parte frontal.
- Las baldas tienen capacidad para 4 recipientes GN 1/2 (Los contenedores GN no están incluidos).
- Equipada con dos elementos de calentamiento de cuarzo y una placa de calentamiento eléctrica en la parte inferior.
- Con controlador mecánico de temperatura.
- Equipado con iluminación en la parte superior.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 90°C.

código	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	877,50



233726



233733



MOSTRADOR CALEFACTADOR

- Equipado con un solo acristalamiento y vidrio frontal curvado.
- Tres niveles.
- Dos puertas correderas en la parte trasera.
- Hecho de acero inoxidable.
- Luz LED en la parte superior de la cámara.
- Con 3 estantes ajustables cromados.
- Mando de control de temperatura y termómetro analógico.
- Rango de temperatura: 30°-90°C.

código	-	V	W	mm	€
233726	120 litros	230	1100	685x575x(H)680	812,50
233733	160 litros	230	1500	885x570x(H)680	942,50

Iluminación
LED
puertas
correderas



VITRINAS CALEFACTORAS PARA MOSTRADOR

- Carcasa de acero inoxidable.
- Ventanas de vidrio templado.
- Puertas de vidrio articuladas situadas en la parte trasera de la unidad: acceso cómodo al interior y fácil limpieza.
- Bandejas para migajas extraíbles en la parte inferior de la cámara.
- Capacidad de ajuste de temperatura de hasta 90 °C.



273982



273999

PANTALLA DE MOSTRADOR CALEFACTADA

código	V	W	mm	€
273982	220-240	800	554x376x(H)311	455,00

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE DOS NIVELES

código	V	W	mm	€
273999	220-240	800	554x376x(H)376	513,50

Bandeja de goteo.



Panel de control.



VITRINA EXPOSITORA CALIENTE

- Equipado con puerta en la parte trasera y cristal frontal curvado.
- Caja de luz con espacio para letreros promocionales.
- Estructura de acero inoxidable.
- Luz interna en la parte superior.
- Con 3 baldas cromadas ajustables en altura 400x335 mm.
- Recipiente de agua para la humidificación del aire en la vitrina expositora de calentamiento.
- Controlador de temperatura y pantalla.
- Intervalo de temperaturas: 30°C a 90°C.

código	-	V	W	mm	€
233740	97 litros	230	800	460x467x(H)785	812,50



233740



VITRINA CALEFACTADA

- Cuerpo de acero al carbono con recubierto en polvo.
- Puertas hechas de vidrio templado.
- Rango de ajuste de temperatura: de 50 °C a 70 °C.
- Calentada con luces halógenas.
- 3 estantes con lámparas de calentamiento en cada nivel.
- Calefacción individual.
- Con patas de goma antideslizantes.

código	V	W	mm	€
273760	220-240	500	472x447x(H)775	518,00



273760



EXHIBIDOR ABIERTO CON MÚLTIPLES ESTANTES, 75 L

- Carcasa de acero inoxidable equipada con vidrio de seguridad endurecido.
- Capacidad de la cámara: 75L.
- Con iluminación LED en la parte superior con interruptor de encendido/apagado.
- Equipado con 3 estantes de cristal ajustables
- 8 configuraciones de estante disponibles con una separación de 45 mm.
- Parte inferior de la caja de acero pintado de negro con cubierto de vidrio: 390 x 325 mm.
- Estante de cristal inferior: 365 x 250 mm.
- Estante de cristal central: 365 x 230 mm.
- Estante de cristal superior: 360 x 195 mm.
- Parte superior de acero pintado de negro de la vitrina: 393 x 325 mm.
- Vidrio lateral de 5 mm de grosor.
- Ausencia de vidrio frontal para autoservicio.
- Puerta de cristal trasera magnética con bisagra a la derecha, se abre solo a un lado.
- Práctico hueco inferior de 260 x 320 x (alto) 85 mm para almacenar productos.
- 4 patas de goma no ajustables: 15 mm de alto.

código	V	W	mm	€
233092	230	2	415x390x(H)716	442,00



posibilidad de carga frontal y trasera



233092




BANDEJA DE PRESENTACIÓN DE DULCES

código	mm	€
808467	300x200x(H)20	20,95
808504	400x300x(H)20	19,95
808511	600x400x(H)20	24,95


BANDEJA DE PRESENTACIÓN DORADA

código	mm	€
808559	300x200x(H)20	23,95
808566	400x300x(H)20	28,95
808573	600x400x(H)20	38,95



407202

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Con patas.



código	mm	€
407202	240x170	9,05



407400

BANDEJA DE PRESENTACIÓN


código	mm	€
407400	345x245	24,65



TERMOSISTEMA

- Cuerpo y depósito de agua de acero inoxidable.
- Termostato independiente para cada elemento calefactor, controlado mediante un mando.
- Control de temperatura de 6 niveles: de aprox. 30 °C a 85 °C.
- Luz indicadora de calentamiento en marcha.
- Con pies antideslizantes.

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel



201107



201206

TERMOSISTEMA 1

- Recipiente de acero inoxidable de 4 l con tapa incluida, de Ø 215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	227,50

TERMOSISTEMA 2

- 2 ollas de acero inoxidable de 4 l con tapa incluida, de Ø 215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	422,50

TERMOSISTEMA 4

- 4 ollas de acero inoxidable de 4 l con tapa incluida, de Ø 215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201466	16	220-240	800	506x509 x(H)298	747,50



201466



BAÑO MARÍA HENDI RANGER

- Sistema de calefacción con alfombrilla térmica. Garantiza un ahorro energético del 20 % en comparación con las soluciones tradicionales, así como una distribución uniforme de la temperatura.
- Carcasa y recipiente de agua de acero inoxidable.
- Se adapta a un recipiente GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm.
- También adecuado para combinaciones de recipientes GN más pequeños, como 2x GN 1/2 o 3x GN 1/3.
- Es posible colocar recipientes GN 1/6 siempre que se utilice una barra adaptadora (no incluida en el conjunto, puede comprarse por separado, códigos: 808153, 808108).
- Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C.
- Temperatura regulada mediante un mando: 6 niveles de calentamiento.
- Equipado con un termostato y una luz indicadora.
- Recipiente de agua con indicadores de nivel de agua mín. y máx.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.



Sistema de calefacción con alfombrilla térmica. Garantiza un ahorro energético del 20 % en comparación con las soluciones tradicionales, así como una distribución uniforme de la temperatura



238905



238912

BAÑO MARÍA RANGER

- Los recipientes GN no están incluidos en el conjunto.

código	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	155,35

BAÑO MARÍA RANGER - CON GRIFO DE VACIADO

- Los recipientes GN no están incluidos en el conjunto.

código	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	172,25



238967

CONJUNTO: BAÑO MARÍA HENDI RANGER + 3 X GN 1/3 CON TAPA

- Incluido en el juego: 3 contenedores GN 1/3 con 100 mm de altura y tapa.

código	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	188,50



238868

CONJUNTO RANGER: BAÑO MARÍA CON GRIFO DE DRENAJE + 3X GN 1/3 CON TAPA

- El conjunto incluye: 3 contenedores GN 1/3 con 100 mm de altura y tapa.

código	V	W	mm	€
238868	230	1000	605x332x(H)242	194,35

NEW

CONJUNTO: BAÑO MARÍA HENDI RANGER + 2 CONTENEDORES DE 4L CON TAPA

- El conjunto incluye: accesorio para 2 contenedores redondos y 2 contenedores de 4L de capacidad con tapas.
- Accesorio y contenedores de acero inoxidable.

código	V	W	mm	€
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	253,50



201473

BARRA DE ADAPTACIÓN PARA RECIPIENTE GN

- Para adaptar pequeños recipientes GN en los baños María, calentaplatos, etc.

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



808153

808108





229064

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- El ventilador automático hace circular el aire caliente dentro de la cámara asegurando una deshidratación uniforme sin necesidad de girar las bandejas.
- El juego incluye 7 rejillas de acero inoxidable de 305x330 mm, cada una con una carga máxima de 500 g.
- Las rejillas están espaciadas uniformemente a 35 mm, son fáciles de retirar y limpiar.
- La carcasa de polipropileno de doble pared aumenta la eficiencia térmica.
- La puerta transparente permite al operador observar

el proceso de deshidratación.

- Viene con una almohadilla transparente para evitar que los frutos más pequeños se caigan durante el proceso de deshidratación - también se puede colocar en el fondo de la cámara de deshidratación para recoger los residuos.
- Pantalla digital.
- Control de temperatura: 35°-70°C.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas, en intervalos de 30 minutos.

código	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	214,50

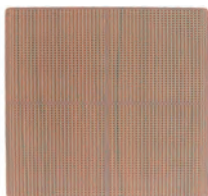
Controles sencillos.



Fácil de abrir.



Con malla fina para secar prendas pequeñas.



941461

BANDEJA DE GOTEO DE PLÁSTICO PARA DESHIDRATADORES DE ALIMENTOS

- Para uso con deshidratadores de alimentos HENDI 229002 229019 229033 229064.

código	€
941461	6,50

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Panel de control digital.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas en incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustable de 35°C a 75°C en incrementos de 5 grados.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- Equipado con 6 rejillas de acero inoxidable de 305x330 mm cada una.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme y se extraen y se limpian fácilmente.
- Gracias a la puerta transparente puede controlar el proceso de deshidratación.

código	-	V	W	mm	€
229033	6 bandejas	230	650	342x485x(H)309	240,50

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 10 BANDEJAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Panel de control digital.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas en incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustable de 35°C a 75°C en incrementos de 5 grados.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- Equipado con 10 rejillas de acero inoxidable de 395x380 mm cada una.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme y se extraen y se limpian fácilmente.

código	-	V	W	mm	€
229026	10 bandejas	230	1000	430x550x(H)416	422,50

Cámara de secado con espacio para 10 bandejas

Alfombrilla para residuos incluida



BANDEJA DE GOTEO PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946190	7,80

ALFOMBRILLA DE ESPECIAS PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946268	6,50

6 bandejas
600 W
230 V



229033

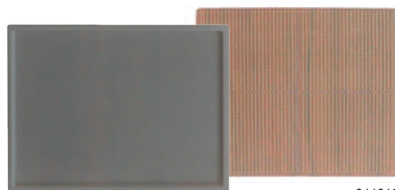
10 bandejas
1000 W
230 V



229026



Ver el video



946190

946268



Soporte plegable
para donas



205914

FREIDORA DE REPOSTERÍA (12 L)

- Ideal para freír rosquillas, pestiños, buñuelos, buñuelos holandeses y otros dulces de masa frita.
- Fabricada totalmente de acero inoxidable; incluye dos rejillas de fritura (354x383 mm) con mango de tacto frío, un protector de calentador y una tapa que también puede utilizarse como bandeja de goteo.
- Fácil de usar y de limpiar; apta para uso intensivo y alto rendimiento.
- Equipada con un tanque de aceite soldado grande (400x400x(A)160 mm) con una capacidad máxima de 12 litros.
- El tanque está equipado con grifo de drenaje e indicadores de nivel mín./máx.
- de aceite, y tiene una zona fría para mejorar el tiempo de uso del aceite.
- Elemento de calor extraíble con función de apagado cuando se retira y protección frente a sobrecalentamiento.
- La temperatura puede establecerse de 50° a 190°C.
- Indicador luminoso de calentamiento que indica si el elemento de calentamiento está en funcionamiento.
- Con pies de goma antideslizantes.

Gracias a la "zona fría", los residuos de la fritura se recogen debajo del calentador, lo que aumenta la calidad del aceite.



Grifo de drenaje

código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	643,50



FREIDORAS PROFI LINE

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.



XL
10
litros



209424

FREIDORA XL PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE, MANUAL, 10 L, 400 V

- Freidora muy potente de 400V, que permite a la resistencia utilizar hasta 6600W de potencia.
- Reduce el tiempo de recuperación de la temperatura después de insertar alimentos congelados, lo que da como resultado alimentos más crujientes.
- Se suministra sin enchufe, se requiere un electricista para la instalación.

código	litros	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	506,35

CESTA DE FREÍR

code	Handle (mm)	mm	€
930618	225	208x140x(H)125	19,50
930632	225	238x185x(H)100	28,60
930656	225	238x190x(H)140	32,50
933664	210	242x200x(H)140	39,00
944387	220	230x190x(H)145	45,50
961247	195	280x210x(H)140	45,50



FREIDORA XL CON GRIFO
DE DRENAJE HENDI GOLIATH



1 kg de
patatas
fritas en
tan solo

XL

gran
potencia de

10

litros

10

kW

3

minutos



PROCESAMIENTO TÉRMICO





209431

FREIDORA XL CON GRIFO DE DRENAJE HENDI GOLIATH

- La freidora con la mayor potencia del mercado en su gama de capacidad: HENDI GOLIATH cuenta con una potencia de 10.200 W.
- Prepara hasta 1 kg de patatas fritas en unos 3 minutos, gracias a la resistencia extremadamente eficiente y extrapotente.
- Calentamiento muy rápido del aceite: unos 5 minutos (dependiendo de las condiciones ambientales).
- La carcasa, el depósito y la tapa están hechos de acero inoxidable resistente a altas temperaturas.
- Depósito espacioso de 10 l con fondo perfilado en forma de V, una zona "fría" aún más eficiente que mejora el rendimiento de la freidora.
- El conjunto incluye una cesta para freír muy resistente con dimensiones: 290 x 200 x (alto) 142 mm, hecha de alambre niquelado. La cesta está equipada con un mango largo que no se calienta de 162 mm.
- Soporte para la colocación segura de la cesta para freír en la cámara.



- Termostato de alta calidad del fabricante alemán EGO, con una luz de control que indica el funcionamiento de la resistencia.
- Unidad de control extraíble y resistencia, con protección integrada que apaga el aparato cuando se levanta la unidad.
- Ajuste de temperatura en un rango: de 50 °C a 190 °C.
- Indicadores de nivel de aceite mín. y máx. grabados en relieve en la cámara.
- Tapón de drenaje para vaciar fácilmente el contenedor de aceite.
- Protección contra el sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reinicializable.
- NOTA: Requiere instalación por parte de un electricista: el dispositivo se suministra sin enchufe.

código	litros	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	552,50



NEW

CALENTADOR DE PATATAS FRITAS

- Carcasa, recipiente GN y bandeja de goteo de acero inoxidable.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Contenedor GN 1/2 extraíble con asas, 150 mm de profundidad.
- Bandeja de goteo perforada con bordes doblados.

código	V	W	mm	€
209066	220-240	400	357x267x(H)376	188,50



209066

FREIDORAS PROFI LINE DIGITAL

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.

La zona fría protege la calidad del aceite

18/0

stainless steel



8 litros
3500 W
230 V



207369

FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 8 L

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	388,05



2x 8 litros
2x 3500 W
230 V



207376

FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 2 X 8 LITROS

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	766,35

FREIDORAS PROFI LINE

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.

La zona fría protege la calidad del aceite

18/0
stainless steel



207208

FREIDORA PROFI LINE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	302,25



207307

FREIDORA PROFI LINE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	597,35



209202

FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	350,35



209301

FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	636,35

18/0

stainless steel



205815



205839

FREIDORAS KITCHEN LINE

- Cuerpo y depósito de aceite de acero inoxidable.
- Elemento extraíble con función de desconexión al retirarlo.
- Depósito de aceite extraíble, lo que facilita su limpieza.
- Indicador luminoso de calentamiento para mostrar si la resistencia está funcionando.
- La temperatura puede ajustarse hasta 190°C.
- Un termostato de seguridad garantiza que la freidora no se sobrecaliente.
- Protección contra el sobrecalentamiento con reinicio para una mayor protección.
- Cesta de fritura con aislamiento térmico y mango extra largo.
- Zona fría para proteger la calidad del aceite.
- Se incluye la cesta de freír y la tapa.

código	litros	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	162,50
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	315,25
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	178,75
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	347,75
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	194,35
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	376,35



Zona fría para proteger la calidad del aceite



Depósito de aceite extraíble, lo que facilita su limpieza



Cesta de fritura con mango extralargo con aislamiento térmico



8 litros
3500 W
230 V



215012

2x 8 litros
2x 3500 W
230 V



215029

S.S.
stainless steel

FREIDORA DE INDUCCIÓN

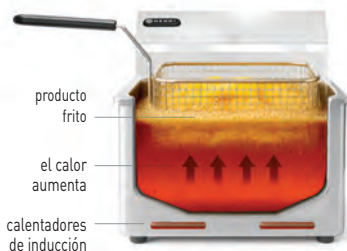
- Control preciso de la temperatura, la tecnología de inducción mantiene el aceite exactamente a la temperatura establecida.
- Con temporizador de cuenta regresiva.
- Transferencia de calor eficiente.
- Cuerpo de acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Muestra la temperatura ajustada del aceite.
- Se suministra con cesta de fritura y tapa.

FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	518,05

FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 038,05



Grifo de drenaje
para un fácil vaciado



Con filtro para el motor de inducción



Práctico borde para
colgar la cesta



18/0

stainless steel

PLANCHAS PROFI LINE

- Estructura de acero inoxidable.
- La superficie en cromo duro (placa de 9 mm) facilita la limpieza.
- Con bandeja de goteo extraíble y protector de salpicaduras alto.
- Control continuo hasta 300 °C.
- Protección frente a sobrecalentamiento.
- Apto para uso continuado.
- Interruptor con indicador luminoso incorporado.
- Patas antideslizantes.



203156

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x330 mm: izquierda lisa de 259 mm y derecha acanalada de 259 mm.

código	-	V	W	mm	€
203156	1/2 liso, 1/2 acanalado	230	2400	527x404x(H)233	506,35



203149

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x330 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	liso	230	2400	527x404x(H)233	480,35



855201

855218



203125

PLANCHA

- Zona de plancha de 330x270 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203125	liso	230	2000	300x452x(H)227	357,50



203170

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x330 mm, totalmente acanalada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente acanalado	230	2400	527x404x(H)233	571,35



203163

PLANCHA

- 2 zonas de trabajo independientes y 2 indicadores luminosos de calentamiento.
- Zona de plancha de 688x410 mm: izquierda lisa de 462 mm y derecha acanalada de 226 mm.

código	-	V	W	mm	€
203163	2/3 liso, 1/3 acanalado	230	3500	697x474x(H)241	708,50

RASQUETA PARA PLANCHA

código	mm	€
855201	100x320	20,50

CUCHILLA DE REPUESTO PARA 855201.

código	€
855218	6,85

PLANCHAS KITCHEN LINE

- Cuerpo de acero inoxidable.
- La robusta plancha de acero templado de 8 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.
- Provista con salpicadero y una bandeja de goteo extraíble.
- Temperatura ajustable de forma continua hasta los 300 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento mediante un interruptor térmico reinicial.
- Interruptor de encendido con indicador luminoso integrado.
- Equipado con soportes antideslizantes.



154922

PLANCHA DE ASAR

- La plancha mide 316 x 380 mm y es completamente lisa.

código	V	W	mm	€
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	273,00



154939

PLANCHA DE ASAR

- La plancha mide 518 x 330 mm y es totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	357,50



154946

PLANCHA DE ASAR CON LA MITAD ACANALADA

- La plancha mide 518 x 330 mm y una mitades acanalada y la otra es lisa.

código	V	W	mm	€
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	422,50



154953

PLANCHA DE ASAR ACANALADA

- La plancha mide 518 x 330 mm y es totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	403,00



154960

PLANCHA DE ASAR CON 1/3 ACANALADA

- La plancha mide 688 x 410 mm y es 1/3 estriada y 2/3 lisa.

código	V	W	mm	€
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	518,05

PLANCHAS BUDGET LINE

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Provista con salpicadero.
- Incluye bandeja de goteo extraíble para la recolección de la grasa.

- Temperatura ajustable de forma continua hasta los 300 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento mediante un interruptor térmico reinicial.
- Equipado con soportes antideslizantes.

NEW
S.S.
stainless steel


154977

PLANCHA DE ASAR

- La plancha mide 548x350 mm y es totalmente lisa.
- La robusta plancha de acero templado de 8 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.

código	V	W	mm	€
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	305,50



154984

PLANCHA DE ASAR ACANALADA

- La plancha mide 548 x 350 mm y es totalmente acanalada.
- La robusta plancha de acero templado de 8 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.

código	V	W	mm	€
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	364,00



154991

PLANCHA DE ASAR CON LA MITAD ACANALADA

- La plancha mide 717 x 383 mm y la mitad es acanalada.
- La robusta plancha de acero templado de 10 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.
- Dispone de dos zonas de cocción ajustables por separado.
- Funciona con 400 V, se suministra sin enchufe, se requiere un electricista para la instalación.

código	V	W	mm	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	494,00

S.S.
stainless steel

NEW


512081

HUEVERA CON ASA

- Hecho de acero inoxidable.
- Asa larga para evitar quemaduras.
- Disponible en varios tamaños.

código	mm	€
512074	ø88x(H)125	2,95
512081	ø103x(H)125	3,45
512098	ø128x(H)125	3,85

**NEW**

PARRILLA DE CONTACTO PARA PERRITOS CALIENTES Y WRAPS

- Carcasa de acero inoxidable resistente.
- Diseñado para tostar y calentar de forma rápida y uniforme 4 panecillos de perritos calientes estilo francés, paninis y wraps a la vez.
- Superficie de calentamiento: 250 x 217 mm - permite la preparación simultánea de 4 panes.
- Elementos calefactores de alta potencia (220-240V/1800 W): tiempo de calentamiento rápido.
- El control de temperatura ajustable de 50 °C a 300 °C (escala de marcación en incrementos de 50 °C) garantiza condiciones óptimas para calentar y tostar panes.
- Placas calefactoras de hierro fundido esmaltado con forma especial: garantizan un dorado uniforme y un resultado visualmente atractivo.
- El diseño único de la placa permite tostar panes de varios tamaños sin necesidad de darles la vuelta durante el proceso.
- El efecto de parrilla mejora tanto el aspecto como el sabor de los panes tostados.
- Fácil de limpiar gracias a su superficie esmaltada, lo que garantiza una higiene con un mantenimiento mínimo.
- La tapa abisagrada se abre hasta 90°.
- Equipado con un mango de tacto frío.
- Espacio para tostar 4 panes a la vez.
- Las luces indicadoras LED muestran cuándo la unidad está encendida y calentando.
- Las 4 patas antideslizantes garantizan la estabilidad y evitan que la unidad se mueva durante el uso.

código	V	W	mm	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	468,00



263594



513132

18/8
stainless steel**NEW**

PRESA DE HAMBURGUESAS

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
513132	ø160x(H)78	18,95





PARRILLAS DE CONTACTO

- Perfectas para asar y calentar pan, trozos de carne, salchichas, verduras, etc.
- Rejillas de hierro fundido esmaltado, fáciles de limpiar y mantener.
- La carcasa de acero inoxidable garantiza su durabilidad.
- Los potentes elementos calefactores calientan con rapidez las parrillas.
- La temperatura se puede ajustar continuamente, utilizando el termostato, hasta 300 °C.
- Las aberturas de ventilación protegen la parrilla contra el sobrecalentamiento.
- Parrilla inferior equipada con bordes traseros y laterales y una bandeja de goteo extraíble que facilita la limpieza.
- Levante la parrilla superior con la agarradera antitérmica y bloquéela en cualquier posición gracias al mecanismo de cierre con resorte.
- Con patas de goma, para reducir los movimientos imprevistos durante el uso.
- Se incluye un cepillo de limpieza para parrilla.

Agarradera de mano muy cómoda

Bandeja de grasa y goteo



263501



263600



PARRILLA DE CONTACTO (VERSIÓN INDIVIDUAL)

- Superficie de la parrilla de 220x232 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x375x(H)216	256,75

PARRILLA DE CONTACTO (MODELO INDIVIDUAL)

- Superficie de la parrilla de 220x232 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x375x(H)216	256,75



La curvatura especial evita que el mango se caliente



Ver el vídeo

Superficie de calentamiento hecha de hierro fundido con revestimiento cerámico

Termostato con control preciso de la temperatura

2200 W
230 V

2200 W
230 V



263655



PARRILLA DE CONTACTO "PANINI"

- Superficie de la parrilla de 340x235 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x375 x(H)216	302,25

2200 W
230 V



263617



NEW

PARRILLA DE CONTACTO

- Superficie de la parrilla: 340x235 mm.
- Acanalada.

código	V	W	mm	€
263617	230	2200	430x375 x(H)216	302,50

2200 W
230 V



263662



PARRILLA DE CONTACTO "PANINI"

- Superficie de la parrilla de 340x235 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	302,25




3000 W
230 V

XL
→ 548 mm ←

PARRILLA DE CONTACTO PANINI XL

- Mucho espacio de plancha para que quepan los tradicionales paninis italianos y para darles las típicas rayas marrones.
- Tanto la parrilla superior como la inferior están acanaladas.
- Peso neto: 25 kg

código	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	506,35

3600 W
230 V


PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE) TOTALMENTE ACANALADA.

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x235 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x375 x(H)227	432,25

3600 W
230 V


PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE)

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x235 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	432,25



PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE)

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x235 mm.
- 1/2 liso, 1/2 acanalada.

código	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	432,25

SISTEMA DE SOUS-VIDE

- Sistema culinario en el que se cocinan alimentos envasados al vacío a una temperatura controlada con gran precisión.
- Ideal para restaurantes con servicio a la carta.
- Especialmente indicado para la preparación fuera de las horas punta.

- Resultados de alta calidad constante.
- Termostato de gran precisión ajustable (0,1 °C) de 35 a 90 °C.
- Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Puede cerrarse herméticamente al paso de aire o agua, gracias a la tapa con borde de silicona.

S.S.
stainless steel

GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

SISTEMA DE SOUS VIDE GN 1/1.

- Equipado con asas y válvula de drenaje.
- Espaciadora de acero inoxidable con 6 compartimentos incluidos.

código	litros	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	536,25



SISTEMA DE SOUS VIDE GN 2/3.

- Equipado con asas.
- Espaciadora de acero inoxidable con 4 compartimentos incluidos.

código	litros	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	388,05



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	22,75
971017	100	150x250	14,95
971024	100	200x300	22,75
971055	100	250x350	34,45
971031	100	300x400	44,15





Duradero y eficiente

Estructura de acero inoxidable grueso,
panel y asa de poliamida

Sistema de control de temperatura de alta precisión

Mide la temperatura con una exactitud
de hasta 0,01 °C

Precisión de primer nivel, fundamental
para cocinar productos delicados como
pescado, verduras o fruta

Extremadamente fácil de usar

Panel de control simple e intuitivo

Pantalla en color resistente al agua
y amigable para el usuario; 4 botones
y pantalla TFT en color

3 modos de temporizador:

- funcionamiento continuo
- funcionamiento con temporizador
- funcionamiento con temperatura
de sonda preajustada

El circulador está equipado
con un mezclador que pone el agua
en movimiento, de modo que el agua
mantiene una temperatura constante
incluso en recipientes grandes.



222546



COCINA AL VACÍO MASTERVIDE

- Carcasa duradera de acero inoxidable y poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- Diseñada para adaptarse a cualquier recipiente/sartén redondo o cuadrado con una profundidad mínima de 15 cm.
- Adecuada para contenedores de hasta 56 litros.
- Ajuste la temperatura y el tiempo en el panel de control fácil de usar.
- Sistema de control de temperatura extremadamente preciso: se puede ajustar desde 5 °C hasta 95 °C con incrementos de 0,1 °C.
- El temporizador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 99 horas con incrementos de 1 minuto.

- Precalentamiento rápido gracias a la resistencia de 2000W.
- La hélice funciona de forma continua para garantizar una temperatura estable del agua en todo el contenedor.
- La protección de bajo nivel de agua apaga el aparato en caso de que haya muy poca agua.
- El sensor de temperatura evita la sobrecarga y el sobrecalentamiento.

código	litros	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 683,50



BOLAS DE COCINADO AL VACÍO: 500 UNIDADES

- Hechas de polipropileno.
- Reducen la evaporación y las salpicaduras de agua durante la cocción, reduciendo así la pérdida de calor.
- Ayudan a mantener las bolsas al vacío bajo el agua.
- Pueden utilizarse a temperaturas de hasta 110 °C.
- Diámetro de la bola: ø20 mm.
- Empaquetado en 500 unidades en una cómoda bolsa para facilitar el transporte.

código	mm	€
551998	ø20	34,45



551998





221129

NEW



221136

NEW

SOUS VIDE 30

- Cuerpo hecho de PPO.
- Elemento calefactor de acero inoxidable.
- Adecuado para recipientes de 30 l con una altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: 5 min-99 h 59 min (intervalos de 1 min).
- Ajuste de temperatura: 5-90 °C (incrementos de 0,1 °C).
- Posibilidad de cambiar la unidad de temperatura entre °C y °F.
- Protección contra el sobrecalentamiento y el calentamiento en seco.
- Marcas de nivel de agua mín. y máx.



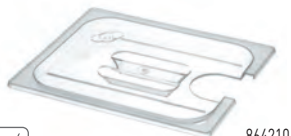
código	litros	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	162,50

SOUS VIDE 50

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- Elemento calefactor hecho de aleación de níquel para mayor durabilidad.
- Adecuado para recipientes de 50 l con una altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: 5 min-99 h 59 min (intervalos de 1 min).
- Ajuste de temperatura: 5-95 °C (intervalos de 0,1 °C).
- Posibilidad de cambiar la unidad de temperatura entre °C y °F.
- Protección contra el sobrecalentamiento y protección contra el calor seco.
- Marcas de nivel de agua mín. y máx.



código	litros	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	383,50



864210



TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA SOUS-VIDE

- Con orificio para el circulador sous-vidé 221129.
- También adecuada para los recipientes Profi Line Gastronorm de acero inoxidable.

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	20,95
864203	GN 1/1	530x325	25,95



864234



TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA SOUS-VIDE

- Con hueco para el circulador sous-vidé con ref. 221136
- También apta para recipientes Gastronorm Profi Line de acero inoxidable.

código	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	20,95
864227	GN 1/1	530x325	24,95



221143

NEW



SOUS VIDE 80



- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- Elemento calefactor hecho de aleación de níquel para mayor durabilidad, desmontado fácilmente para un secado más rápido.
- Adecuado para recipientes de 80 l con una altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: 5 min-99 h 59 min (intervalos de 1 min).
- Ajuste de temperatura: 5-90 °C (intervalos de 0,1 °C).
- Posibilidad de cambiar la unidad de temperatura entre °C y °F.
- Protección contra el sobrecalentamiento y protección contra el calor seco.
- Marcas de nivel de agua mín. y máx.

código	litros	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	617,50



BOLAS DE COCINADO AL VACÍO: 500 UNIDADES

- Hechas de polipropileno.
- Reducen la evaporación y las salpicaduras de agua durante la cocción, reduciendo así la pérdida de calor.
- Ayudan a mantener las bolsas al vacío bajo el agua.
- Pueden utilizarse a temperaturas de hasta 110 °C.
- Diámetro de la bola: ø20 mm.
- Empaquetado en 500 unidades en una cómoda bolsa para facilitar el transporte.

código	mm	€
551998	ø20	34,45



551998





Ver el vídeo



240410

OLLA ARROCERA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

- El exterior de la olla arrocera está hecho de acero inoxidable.
- Olla interior extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente, fácil de limpiar.
- La tapa de polipropileno con bisagras dispone de una cómoda agarradera, una junta hermética y una válvula de ventilación.
- La tapa se cierra herméticamente gracias al pasador integrado.
- Con un colector de condensación integrado para evitar que se moje el lugar de trabajo.
- 2 modos de funcionamiento - cocción y mantenimiento del calor; después de la cocción, el equipo pasa al modo de mantenimiento del calor.
- También se puede utilizar para cocinar al vapor verduras con la cesta de vapor incluida.
- Capacidad: 10 tazas medidoras de arroz seco (15-20 raciones de arroz cocido).
- Incluye: cesta para vaporera, taza medidora de arroz y cuchara.

código	litros	V	W	mm	€
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	64,35



240403

OLLA ARROCERA Y CALENTADOR DE 5,4 L

- Carcasa de acero inoxidable.
- Contenedor interno de aluminio con revestimiento antiadherente, extraíble, fácil de limpiar.
- Tapa articulada de acero inoxidable con sello y válvula de ventilación.
- Cierre a presión para un cierre fácil y hermético de la cocina.
- Un recipiente especial para recoger la condensación que gotea de la tapa evita que el área de trabajo se moje.
- 2 modos de funcionamiento: modo de cocción y mantenimiento de la temperatura; cuando la cocción ha terminado, el dispositivo cambia al modo de mantenimiento de la temperatura.
- Capacidad: Apto para 30 tazas de arroz seco (45-60 porciones de arroz cocido).
- Incluye taza medidora, cuchara de arroz y almohadilla antiadherente de silicona.

código	litros	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	258,05



930830

ALFOMBRILLA ANTIADHERENTE PARA ARROCERAS

- Para olla arrocera 240403.

código	€
930830	7,50



240441

ARROCERA 4,2 L

- Fabricado en aluminio duradero, fácil de limpiar.
- El interior tiene un acabado antiadherente.
- Cocina el arroz a la perfección sin esfuerzo, cambia automáticamente al modo de mantener caliente después de la cocción.
- Gran capacidad de 4,2 litros para 23 tazas medidoras de arroz seco.
- Las asas tienen un diseño especial que les permite actuar como soporte de la tapa, guardar la tapa caliente de forma segura y tenerla siempre a mano.
- Taza medidora y cuchara de arroz incluidas.

código	litros	V	W	mm	€
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	133,25



240458

ARROCERA DE 10 L

- La carcasa está hecha de acero laminado pintado de blanco, fácil de limpiar.
- Recipiente interior de aluminio con revestimiento antiadherente, fácil de limpiar.
- La tapa de acero inoxidable con cierre giratorio está equipada con un asa que mantiene la temperatura fría.
- Las asas tienen un diseño especial que les permite actuar como soporte de la tapa, guardar una tapa caliente de forma segura y tener siempre la tapa a mano.
- Los mangos y las patas están hechos de polipropileno duradero que no se calienta.
- Dos modos de funcionamiento: cocer y mantener caliente; después de cocinar, el aparato pasa al modo de mantener caliente.
- Capacidad: 50 cucharadas de arroz seco (≈100 porciones de arroz cocido).
- Incluye: taza medidora de arroz y cuchara.
- Peso neto: 10,35 kg.

código	litros	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	224,25


2000 W
230 V


264119


2850 W
230 V


264126


3600 W
230 V


264300

SALAMANDRA DE PARED

- Cumple con la norma IPX4.
- Puede instalarse en la pared sin necesidad de soportes adicionales.
- Ideal para cocinar a la parrilla o calentar platos o bocadillos.
- Ajuste continuo de temperatura de 50°C a 300°C.
- Con elemento de calentamiento superior.
- Equipado con termostato, temporizador de 30 minutos e indicador luminoso.
- 4 alturas de parrilla posibles; mangos de la parrilla equipados con protector térmico.
- Con bandeja para migas.

código	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	350,35

SALAMANDRA GN 1/1

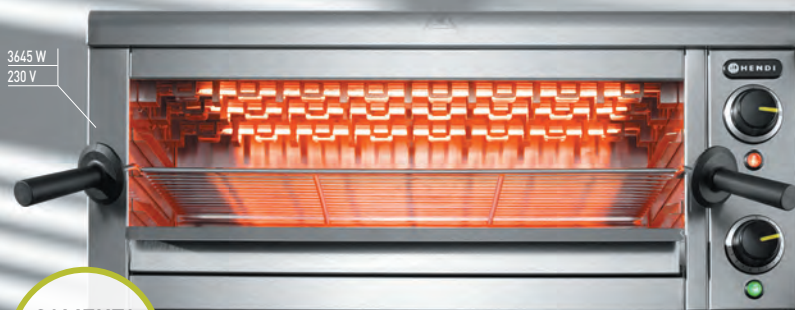
- Hecho de acero inoxidable.
- Permite colocar una bandeja GN 1/1 en la cámara (no incluida en el conjunto).
- Elemento calefactor en la parte superior de la cámara.
- Permite colocar la rejilla a 4 niveles de altura distintos.
- Montaje sobre la pared sin necesidad de soportes adicionales para ahorrar espacio en la cocina.
- Equipado con un termostato, un temporizador de hasta 30 minutos y una luz indicadora.
- Regulación suave y sin pasos: garantiza un ajuste preciso de los parámetros de calentamiento.
- Rango de temperatura: 50-300 °C.
- Grado de protección contra la penetración: IPX4: protección frente a las salpicaduras de agua.
- Accesorios incluidos en el conjunto:
 - rejilla con 2 asideros con aislamiento,
 - bandeja para migas.

código	V	W	mm	€
264126	220-240	2850	770x485x(H)305	422,50

SALAMANDRA

- Ideal para guisos, asados y para el calentamiento de comidas.
- Control de la temperatura: 50°-300°C.
- Con una resistencia en la parte superior.
- Equipado con un termostato, un temporizador de 30 minutos y un indicador luminoso.
- Se puede elegir entre 4 alturas para la parrilla.
- Se suministra con: parrilla con agarraderas y bandeja recogemigas.
- Dimensiones internas: 646 x 408 x (H) 337 mm.
- Hecho de acero inoxidable.

código	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	617,50



CALIENTA
EN **10s**

SALAMANDRA CON ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS DE CUARZO

- Pueden introducirse bandejas GN 1/1 en la cámara.
- Ideal para cocinar a la parrilla o calentar platos o bocadillos.
- Elemento de calentamiento por infrarrojos de cuarzo en la parte superior e inferior.
- Equipado con temporizador de 15 minutos e indicador luminoso.
- 3 alturas de parrilla posibles; mangos de la parrilla equipados

- con protector térmico.
- Con bandeja para migas.
- Cumple con la norma IPX3.



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



SALAMANDRA CON ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS DE CUARZO MAXI GN 1/1

- Salamandra con 9 resistencias de cuarzo para calentar, asar y gratinar alimentos de forma rápida
- Cubierta de acero inoxidable para proteger las resistencias de posibles daños
- Carcasa realizada en acero inoxidable
- 2 parrillas cromadas de 530x340 mm con 2 asas desmontables
- Dos niveles para la parrilla en cada compartimento; distancia según la posición: 70 o 45 mm
- Bandeja de acero inoxidable para migas
- Calentadores de cuarzo, 3 cada uno en 3 niveles conmutables de forma independiente
- Temporizador para los calentadores de hasta 15 min o funcionamiento ininterrumpido
- Cable de alimentación de 1,3 m sin enchufe

264331



Con 9 calefactores de cuarzo para un calentamiento más rápido

CALIENTA
EN **10s**

código	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	1 033,50




2800 W
230 V


264607

3600 W
230 V


264706

SALAMANDRA 450

- Modelo 450: estructura de acero inoxidable.
- Ideal para cocinar a la parrilla o mantener los platos/sándwiches calientes y crujientes.
- Termostato de ajuste continuo hasta un máximo de 300 °C, con luces indicadoras.
- Altura ajustable mediante un sistema de elevación fluido.
- Bandeja extraíble para goteo/migas con rejilla de 440 x 320 mm.

código	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	778,05

SALAMANDRA 600

- Modelo 600: estructura de acero inoxidable.
- Ideal para cocinar a la parrilla o para mantener los platos/bocadillos calientes y crujientes.
- Termostato de ajuste continuo hasta una temperatura máxima de 300°C, con indicador luminoso.
- 2 zonas de calentamiento independientes.
- Altura ajustable mediante un sistema de elevación fluido.
- Bandeja para goteo/migas extraíble con rejilla de 590x350 mm.

código	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	903,50



261187

1500 W
230 V


TOSTADORA PARA 4 REBANADAS

- Carcasa de acero inoxidable, satinada y brillante.
- Mandos de ABS, botones y pedales hechos de PP (polipropileno).
- 4 ranuras extra-anchas para tostar, 2 zonas de calentamiento (2 ranuras en cada una), 2 bandejas extraíbles para migas.
- Palanca de elevación alta para sacar las tostadas sin esfuerzo.
- Capacidad para 4 rebanadas de pan a la vez.
- 7 niveles de tostado ajustables con mando: cada zona de calentamiento puede configurarse de forma diferente.
- 3 programas preestablecidos: tuesta, descongela, recalenta.
- 3 botones de función para cada zona de calentamiento: descongelar, recalentar, expulsar/cancelar.

código	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	90,35



262214

MULTITOSTADORA CON 6 PINZAS

- 2 niveles con 6 pinzas de acero inoxidable.
- Elementos por infrarrojos de cuarzo para un calentamiento rápido: puede alcanzar la temperatura máxima en 30 segundos.
- Los elementos se enfrían en segundos.
- Interruptor para seleccionar diferentes grupos de calentamiento.
- Temporizador mecánico de 15 minutos con campana.
- 6 pinzas incluidas.

código	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	292,50



262801

PINZAS PARA TOSTADOR

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



SANDWICHERA TOSTADORA

- Estructura de acero inoxidable.
- Pinzas con mangos aislados fabricados de resina PF.
- Ranura izquierda y derecha con funcionamiento independiente.
- Temporizador con alarma ajustable hasta un máximo de 8 minutos.
- Bandeja para migas extraíble.

código	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	220,35



261163

PINZA PARA TOSTADORA DE SÁNDWICHES

- Para usar con el tostador de sándwiches HENDI 261163.
- Equipado con mangos aislados de resina PF.

código	mm	€
921500	180x60x(H)180	41,25



921500





261200

TOSTADOR DE CINTA TRANSPORTADORA INDIVIDUAL

- Una fila de rebanadas de pan cabe en el transportador.
- Dos resistencias separadas, una por debajo y otra por encima de la cinta.
- Adecuada para el tostado continuo de pan de molde.
- Se suministra con bandejas delanteras y traseras.
- La velocidad de la transportadora es ajustable, el tiempo de tostado oscila entre 0:45 y 3:15 minutos.

código	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	568,75



2240 W
230 V



261309



261354

TOSTADOR DE CINTA DOBLE

- El tostador tiene cabida para dos filas de rebanadas de pan, una junto a otra.
- Dos elementos de calentamiento separados.
- Apto para tostar rebanadas de pan de manera continuada.
- Incluye bandejas frontal y posterior.
- Tiempo de tueste ajustable hasta 3 minutos.



código	color	V	W	mm	€
261309	Plateado	230	2240	418x365x(H)390	648,05
261354	Negro	230	2240	418x368x(H)415	682,50



HORNO PARA PIZZA

- Parrilla para pizzas de hasta $\varnothing$ 30 cm.
- Temporizador ajustable hasta 15 minutos.
- Con elementos de calentamiento superior e inferior y bandeja para migas.
- Apto para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	194,35



220306

SARTÉN ELÉCTRICA

- Revestimiento antiadherente de aluminio.
- Termostato extraíble.
- Apta para freír, asar y mantener calientes los alimentos.
- Incluye tapa con cristal transparente y dos asas aislantes.

código	V	W	mm	€
239506	230	1400	$\varnothing$ 400x(H)190	58,45
239605	230	1600	$\varnothing$ 620x(H)170	113,75



239605

CABLE DE TERMOSTATO PARA SARTÉN ELÉCTRICA

código	€
239599	20,95

239506



Precios sin IVA



CALENTADOR DE SALCHICHAS



265000



265031

CALENTADOR DE SALCHICHAS

- Carcasa, cesta y tapa de acero inoxidable.
- Contenedor hecho de vidrio templado.
- La cesta para salchichas mide $\varnothing 200$ mm y tiene una longitud de hasta 24 cm.
- Rango de temperatura: de 30 °C a 100 °C.
- Contenedor de agua: 1,25 L.
- Luz indicadora de calor.
- Protección contra el sobrecalentamiento.

código	V	W	mm	€
265000	220-240	450	280x282x(H)387	302,25

CALENTADOR DE SALCHICHAS Y PANECILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

NEW

- Carcasa, cesta con divisor y tapa de acero inoxidable.
- Varillas de calentamiento para panes de aluminio con dimensiones: $\varnothing 25 \times (L) 198$ mm.
- Cilindro protector de vidrio.
- Cesta para salchichas de $\varnothing 175$ mm, para salchichas de hasta 24 cm de largo.
- Capacidad del depósito de agua: 1 l
- Luz indicadora de calentamiento.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Temperatura ajustable hasta 100 °C.

código	V	W	mm	€
265031	220-240	550	500x310x(H)395	305,50



CALENTADOR DE SALCHICHAS (10 LITROS)

- Control de temperatura continua del termostato hasta 85 °C.
- Dispone de asas para su transporte.
- El mango de la tapa permanece frío.

código	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	178,75

10 litros
1000 W
230 V


240502

PARRILLAS PARA ASAR SALCHICHAS

- Carcasa y rodillos de acero inoxidable.
- Rápido calentamiento y recuperación de calor.
- Bandeja de goteo extraíble y fácil de limpiar.
- Control de temperatura hasta 230 °C.

NEW

S.S.
stainless steel



268643

PARRILLA CON RODILLOS PARA SALCHICHAS Y 1 ZONA CON CUBIERTA PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Longitud del rodillo: 45 cm.
- Tapa de vidrio templado para evitar la pérdida de calor.

code	-	V	W	mm	€
268636	7 rodillos	230	620	566x375x(H)259	387,00
268643	9 rodillos	230	790	566x450x(H)259	441,50



268650

PARRILLA CON RODILLOS PARA SALCHICHAS - 2 ZONAS CON CUBIERTA PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Equipado con tapa de vidrio templado para evitar la pérdida de calor.
- 2 zonas de calentamiento que se pueden controlar por separado.
- Longitud del rodillo: 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268650	11 rodillos	230	980	566x527x(H)259	552,50

XL
→ | 650 mm | ←



268667

ASADOR CON RODILLOS PARA SALCHICHAS - 2 ZONAS

- 2 zonas de calentamiento que se pueden controlar por separado.
- Longitud del rodillo: 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268667	14 rodillos	230	1230	566x640x(H)192	539,50



268674

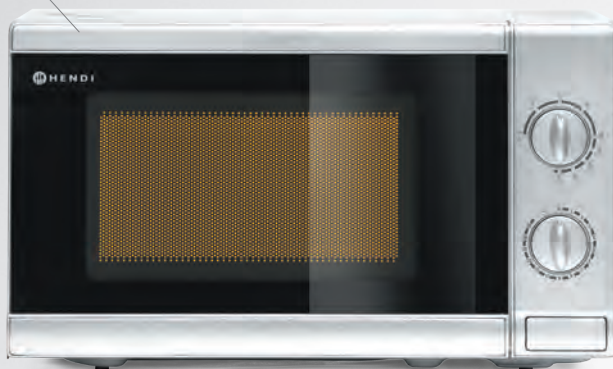
ASADOR CON RODILLOS PARA SALCHICHAS XL - 2 ZONAS

- Longitud del rodillo: 65 cm.
- 2 zonas de calentamiento que se pueden controlar por separado.

code	-	V	W	mm	€
268674	14 rodillos	230	2000	732x590x(H)168	975,00



20 Litros
1050 W
230 V



281710

MICROONDAS CON FUNCIÓN DE GRILL HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Cuerpo de acero inoxidable y panel frontal.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electromecánico mediante dos botones que ajustan el tiempo y la potencia - 9 niveles..
- La antena superior del magnetrón con eje giratorio garantiza una distribución uniforme de la energía.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puerta hermética con panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del horno microondas.
- Apertura mediante pulsador para un fácil manejo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 304x306x(H)206, capacidad 20 l.
 - pintado de blanco.
 - fácil de limpiar.
- No hay rotura de platos gracias a los bordes adecuadamente redondeados.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 4 niveles de potencia de microondas: Bajo, Medio, Medio alto, Alto.
 - función de combinar el modo estándar y el modo asado: Combi (3 niveles).
 - asado (potencia 1000 W).
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
- 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 700 W.
- Incluye placa giratoria de vidrio de 255 mm y soporte para parrilla.
- Adecuado para platos redondos (hasta ø280 mm).
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 35 minutos.
- Equipado con un cable con un enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 11,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	191,75

25 litros
1550 W
230 V



281352

MICROONDAS DE 1000W HENDI 1550 W, 25 L

281352

- Cuerpo e interior de la cámara con fondo cerámico de acero inoxidable.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electromecánico con un botón que ajusta el tiempo de 15 s a 6 min.
- Antena de magnetrón giratoria inferior para una distribución uniforme de la energía, sin disco giratorio.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puerta con un gran panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del horno microondas.
- Cierre hermético; fácil apertura - sin mecanismo de bloqueo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 327x346x(H)200, capacidad 23 L.
 - fácil de limpiar.
 - sin rotura de platos gracias a los bordes redondeados adecuados.
 - fondo cerámico.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 6 programas de tiempo sugeridos para la preparación de platos/bebidas seleccionados.
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
- Potencia del horno microondas: 1000 W.
- Apto para platos redondos (hasta $\varnothing 320$ mm) y rectangulares.
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 6 minutos.
- Equipado con un cable con enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 15,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	506,35



23 litros
1550 W
230 V



281444

MICROONDAS PROGRAMABLE DE 1000W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Cuerpo e interior de la cámara con fondo cerámico de acero inoxidable.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electrónico.
- Antena de magnetrón giratoria inferior para una distribución uniforme de la energía, sin disco giratorio.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puede seleccionar el programa deseado en el panel táctil.
- Puerta con un gran panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del microondas.
- Cierre hermético; apertura fácil; sin mecanismo de bloqueo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 327x346x(H)200, capacidad 23 l.
 - fácil de limpiar.
 - sin rotura de platos gracias a los bordes redondeados adecuados.
 - fondo cerámico.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 10 programas predeterminados.
 - posibilidad de guardar hasta 100 programas (hasta 3 etapas en un programa).
 - conversión de tiempo automática para porciones dobles.
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
 - 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 1000 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø320 mm) y rectangulares.
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 60 minutos.
- Equipado con un cable con un enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 15,5 kg.

código	litros	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	562,25



34 litros
3000 W
230 V



281369

MICROONDAS PROGRAMABLE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Carcasa e interior realizado en acero inoxidable.
- Interior provisto de superficie cerámica.
- Antenas de microondas inferiores y superiores para una distribución uniforme de la energía, sin partes giratorias en su interior.
- Filtro de aire y grasa incorporado que protege contra polvo y suciedad.
- Panel de control fácil de leer, seleccione el programa deseado en el panel táctil.
- Puerta con ventana grande para poder observar el proceso en el interior iluminado del microondas.
- Cierre estanco; apertura fácil - sin mecanismo de cierre
- Interior:
 - dimensiones 360x409x(H)225 mm, capacidad 34 L.
 - fácil de limpiar
 - evita la rotura de platos gracias a sus bordes redondeados
 - superficie cerámica.
- Uso multifuncional:
 - descongelación
 - 10 programas predeterminados
 - es posible guardar hasta 100 programas (hasta 3 niveles por programa)
 - conversión automática para porciones dobles
 - el final del ciclo de cocción se anuncia mediante una alarma acústica.
- Potencia microondas: 1800 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø355 mm) y rectangulares
- Tiempo máximo operativo individual: 60 minutos.
- Equipado con un enchufe con conexión a tierra.
- Peso 32,3 kg.

código	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	1 298,05





18 litros
3000 W
230 V

HENDI
Tools for Chefs



281376

MICROONDAS PROGRAMABLE CON USB 1800W

281376

- Carcasa e interior realizado en acero inoxidable.
- Interior provisto de superficie cerámica.
- Panel de control táctil fácil de leer, con pulsadores y pantalla digital que muestra el tiempo y la potencia.
- Antenas de microondas inferiores y superiores para una distribución uniforme de la energía, sin partes giratorias en su interior.
- Filtro de aire y grasa incorporado que protege contra factores externos.
- Un sistema especial que recuerda que hay que limpiar el filtro.
- Puerta con ventana grande para poder observar los procesos en el interior iluminado del microondas.
- Cierre estanco; apertura fácil - sin mecanismo de cierre.
- Interior:
 - dimensiones 330x310x(H)175 mm, capacidad 18 l
 - fácil de limpiar
 - evita la rotura de platos gracias a sus bordes redondeados
 - superficie cerámica.
- Uso multifuncional:
 - descongelación
 - 10 programas predeterminados
 - 10 niveles de potencia
 - carga de programas a través de puerto USB
 - es posible guardar hasta 100 programas, incluyendo hasta 20 programas de paso a paso personalizados.
 - conversión de tiempo automática para porciones dobles o triples
 - el final del programa se indica con una alarma. Es posible cambiar el sonido o apagarlo por completo.
- Potencia microondas: 1800 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø300 mm) y rectangulares
- Tiempo máximo operativo individual: 60 minutos.
- Equipado con un enchufe con conexión a tierra.
- Viene con tarjeta USN, software incluido.
- Peso 31,8 kg.

código	litros	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 397,50



código	281710	281352	281444	281369	281376
COCINADO Y PROGRAMACIÓN					
Control	electromecánico	electromecánico	electrónico	electrónico	electrónico
Número de programas / etapas	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Número de niveles de potencia	9	1	4	4	10
Tiempo máximo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

EQUIPAMIENTO BÁSICO

Fuente de microondas	antena de magnetrón superior	antena de magnetrón giratorio inferior	antena de magnetrón giratorio inferior	antena de magnetrón giratorio inferior y superior	antena de magnetrón giratorio inferior y superior
Número de magnetrones	1	1	1	2	2
Filtro de aire	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Puerto USB	-	-	-	-	SÍ
Accesorios adicionales	SÍ - rejilla	-	-	-	-

DIMENSIONES

Dim. externas	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dim. de la cámara	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacidad de la cámara	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diámetro máximo de las placas	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

PARÁMETROS TÉCNICOS

Potencia de entrada	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potencia de salida	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Voltaje	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	191,75	506,35	562,25	1 298,05	1 397,50

TIEMPOS DE COCINADO vs POTENCIA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Potencia	700	1000	1100	1400	1800
 Tiempo de cocinado	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances





HORNO CombiTurbo™ de alta velocidad

NEW

Adaptado a diferentes conceptos gastronómicos

No requiere conexión de ventilación

→ 40 cm ←

Dimensiones compactas

Fácil de instalar

Sencillo de usar

Garantiza la uniformidad de los platos preparados gracias a 20 recetas predeterminadas

Equipado con 3 tecnologías para cocción rápida: microondas, convección y tecnología impingement (chorros de aire caliente dirigidos)

Rango de temperatura: 93°C-275°C
Potencia del microondas ajustable: 0-100%
Chorro de aire caliente: 10 niveles

Croissants



35 s

Baguette



45 s

Hamburguesa con patatas fritas



90 s

Nuggets de pollo



105 s

3 TECNOLOGÍAS DIFERENTES = RESULTADOS IMPRESIONANTES



Microondas

Calentamiento instantáneo,
reduce el tiempo de cocción



Convección

Mejora el efecto de dorado



Impingement térmico

Potencia el tostado y el dorado



281277

- CombiTurbo HENDE - 3 tecnologías. 1 objetivo: resultados ultrarrápidos.
- El avanzado horno CombiTurbo HENDE, que combina microondas (1000 W), convección (2700 W) e impingement térmico concentrado, supone una revolución en las cocinas profesionales, logrando cocinar hasta 15 veces más rápido que los métodos tradicionales.
- Características principales:
 - 3 tecnologías de calentamiento: microondas, convección, impingement térmico
 - Rango de temperatura: 93-275 °C
 - Ajuste preciso de potencia:
 - Microondas: 0-100 % (en incrementos del 10 %)
 - Convección: 20-100 % (en incrementos del 10 %)
 - Pantalla táctil intuitiva de 7,8"
 - Programación de hasta 1024 recetas, cada una con hasta 6 fases
 - Temporizador de hasta 10 minutos por fase
 - Puerto USB - importación y actualización rápida de recetas
- Construcción robusta:
 - Carcasa de acero al carbono con recubrimiento en polvo
- Accesorios incluidos:
 - Piedra para pizza
 - Bandejas de horneado con recubrimiento de teflón
 - Espátula de acero inoxidable
 - Cesta perforada con recubrimiento de teflón
 - Rejilla y bandeja con recubrimiento de teflón
- Con el horno CombiTurbo HENDE, recibirás un conjunto de accesorios prácticos que amplían las capacidades del equipo y facilitan las tareas diarias en la cocina:
 - Piedra para pizza - perfecta para hornear pizza, focaccia o pan. Absorbe y distribuye el calor de manera uniforme, logrando una base crujiente y resultados perfectamente cocidos.
 - Bandejas de horneado con recubrimiento de teflón - evitan que los alimentos se peguen, facilitan la limpieza y son ideales para preparar platos fritos sin necesidad de aceite.
 - Espátula de acero inoxidable - resistente a altas temperaturas y uso intensivo. Facilita la colocación y extracción segura de los alimentos, siendo una herramienta imprescindible en la cocina.



- Cesta perforada con recubrimiento de teflón - diseñada para productos con mayor contenido de humedad o grasa. Las perforaciones permiten la libre circulación del aire caliente, garantizando una cocción uniforme y un acabado crujiente.
- Bandeja con recubrimiento de teflón - para horneado y recalentado universal de diversos tipos de platos. Recoge jugos y grasas, mientras que su superficie antiadherente facilita la limpieza.
- Rejilla - esencial para el funcionamiento del horno, usada en todo tipo de horneados.

code	V	W	mm	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	7 768,00



18/0
stainless steel

NEW



229880

4x
GN 1/1


Dos ventiladores de alta eficacia que distribuyen el aire caliente de manera uniforme



HORNO DE CONVECCIÓN H100

- Estructura de acero inoxidable.
- Puerta extraíble de tacto frío con doble acristalamiento.
- Cámara parcialmente esmaltada con iluminación interior.
- Calentamiento mediante 2 elementos calefactores y 2 ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50 °C a 300 °C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Compatible con 4 bandejas GN 1/1.
- Guías espaciadas a: 75 mm.
- Kaasas GN 1/1 pann 65 mm ja GN 1/1 rest.

código	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	773,50
237151	soporte		690x480x(H)700	513,50

Indicado para bandejas de aluminio



Doble vidrio resistente al calor



Con iluminación interior





4x
GN 1/1



229873

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN H100S

- Estructura de acero inoxidable.
- Puerta extraíble de tacto frío con doble acristalamiento.
- Cámara parcialmente esmaltada con iluminación interior.
- Calentamiento mediante 2 elementos calefactores y 2 ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50 °C a 300 °C.
- Humidificación directa, manual con un botón.
- Entrada de agua, que se puede conectar al suministro de agua, en la parte trasera.
- Temporizador: 0-120 min.
- Compatible con 4 bandejas GN 1/1.
- Guías espaciadas a: 75 mm.
- Incluye bandeja GN 1/1 de 65 mm y rejilla GN 1/1.

código	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	838,50
237151	Soporte		690x480x(H)700	513,50

Humidificación directa



Puerta extraíble para una limpieza fácil



El vidrio se mantiene frío al tacto





227060

4x
438x315

Dos ventiladores de alta eficacia que distribuyen el aire caliente de manera uniforme



HORNO DE CONVECCIÓN H90

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Puerta fría al tacto con doble acristalamiento, que se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Cámara parcialmente esmaltada con iluminación interior.
- Calentamiento mediante 2 resistencias y 2 ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50°C a 300°C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Capacidad para 4 bandejas de 437x314 mm.
- Guías intercaladas a: 70 mm.
- Se suministra con 4 bandejas.

código	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	643,50
223468	soporte		595x425x(H)700	518,05
801970	rejilla para los hornos		433x338	23,35
943380	bandeja para hornos		437x314x(H)8	18,15

Indicado para bandejas de aluminio



Doble vidrio resistente al calor



Con iluminación interior





4x
438x315



227077



HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR H90S

- Carcasa de acero inoxidable; puerta con cristal doble.
- Puerta fría al tacto: puede extraerse para facilitar su limpieza.
- Por dentro está esmaltado parcialmente y tiene iluminación interior.
- Calentamiento mediante dos elementos de calentamiento y dos ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50°C a 300 °C.
- Humidificación directa, activada manualmente con un botón.
- Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos.
- El horno tiene capacidad para 4 bandejas, con una distancia entre ellas de 70 mm.
- Incluye 4 bandejas (437x314 mm).

código	V	W	mm	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	812,50
223468	soporte		595x425x(H)700	518,05
801970	rejilla para los hornos		433x338	23,35
943380	bandeja para hornos		437x314x(H)8	18,15

Humidificación directa



Puerta extraíble para una limpieza fácil



El vidrio se mantiene frío al tacto



Con pinza para extraer las bandejas calientes



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

página 468





**NEW
MODEL**

Resistencias de gran potencia, entre ellas una resistencia grill en la parte superior de la cámara.

Botones funcionales reforzados



4x
GN 2/3

Estructura robusta

Cámara fabricada en acero inoxidable 18/8

225929

HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR CON GRILL 4X GN 2/3

- Cuerpo de acero inoxidable de alta calidad.
- Cámara de acero inoxidable 18/8.
- Panel de control manual con mandos para función, temperatura, tiempo y cantidad de vapor.
- Tiene funciones para descongelar, precalentar, convección, grill, vapor o una combinación de esas funciones.
- La temperatura puede ajustarse a 280 °C.
- El temporizador se puede configurar hasta 120 minutos.
- Convección por medio de 2 elementos calefactores y un ventilador.
- Con elementos de grill superiores.
- El horno es compatible con 4 bandejas GN 2/3, la distancia entre las bandejas es de 70 mm.
- Se suministra con 1 rejilla GN 2/3.
- Convección 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Calentadores de cámara: inferior 1,6 kW, superior 0,7 kW.
- Patas ajustables de 55 a 75 mm.

código	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	2 047,50



224823

SOPORTE PARA HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR CON PARRILLA 4X GN 2/3

- Compatible con el horno 225929.

código	mm	€
224823	580x390x(H)750	546,00



HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACT 429X345 MM

- Carcasa y cámara de acero inoxidable 18/8.
- La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior.
- Compatible con 4 bandejas de 429 x 345 mm, incluidas en el juego, de aluminio.
- La temperatura puede ajustarse entre 100 °C y 260 °C. Con protección contra sobrecalentamiento.
- Soportes de bandeja espaciados a 74 mm.
- Grado de impermeabilidad IPX3.

219973

- Equipado con un puerto USB para descargar datos HACCP.
- Opcional: conexión wifi para actualizaciones de software.
- Programable: 99 programas, con 4 pasos cada uno.
- Función de precalentamiento hasta 180 °C.



219977


4x
429x345

código	219980	219977	219973	225165
tipo	convection	con humidificación	con humidificación	multifuncional
control	electromecánico	electromecánico	panel de control táctil	electromecánico
	-	La inyección de vapor indirecta, controlada con una bomba de empuje, pulveriza agua en la cámara	La inyección directa de vapor, controlada electrónicamente, pulveriza agua directamente sobre el ventilador, programable: 99 programas, panel de control de pantalla táctil con iconos de colores	8 modos: horneado estático (calentador superior, calentador inferior, ambos calentadores), horneado estático con convección, parrilla con convección, descongelación
termostato	100°C a 260°C	100°C a 260°C	30°C a 260°C	100°C a 260°C
espacio entre soportes de bandeja	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensiones externas	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ventilador	1 ventilador no reversible	1 ventilador no reversible	1 ventilador con función de inversión automática, con 2 velocidades	1 ventilador no reversible
potencia/voltaje	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	1 137,50	1 462,50	2 275,00	1 293,50
SOPORTE				
código	224670	224670	224670	224670
tipo	6 pares de guías para 435x345 mm, dimensiones 540x460x(H)700 mm			
€	370,50	370,50	370,50	370,50

HORNO DE CONVECCIÓN PARA PANADERÍA CON HUMIDIFICACIÓN 600X400 MM

- Carcasa y cámara de acero inoxidable 18/8.
- La cámara del horno está prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior.
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con iluminación LED para una visión clara del proceso.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Se adapta a 4 bandejas de 600 x 400 mm, no incluidas en el conjunto.
- La temperatura se puede ajustar de 100 °C a 260 °C.
- El temporizador se puede ajustar a 120 minutos, es posible un funcionamiento continuo.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX3



225523

4x
600x400



código	225516	225523
tipo	con humidificación	con humidificación
control	electromecánico	electromecánico
	La inyección de vapor indirecta, controlada con una bomba de empuje, pulveriza agua en la cámara. 2 ventiladores, no reversible	Humidificación directa ajustable en 5 pasos.
termostato	100°C a 260°C	100°C a 260°C
espacio entre soportes de bandeja	73 mm	83 mm
dimensiones externas	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ventilador	2 ventiladores no reversibles	2 ventiladores con función de inversión automática
potencia/voltaje	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
€	2 112,50	2 801,50
SOPORTE		
código	224434	224434
tipo	6 pares de guías para, dimensiones 760x520x(H)700 mm	
€	552,50	552,50



Horno de convección a vapor Snack 5x GN 2/3



→ 55 cm ←

EXTRA
ESTRECHO
SOLO 55 CM

5x

GN 2/3

código	219911
espacio entre soportes de bandeja	80 mm
dimensiones externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores con inversión automática	1
termostato	100-270°C
potencia/voltaje	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	2 535,00
SOPORTE	
código	237977
dimensiones	6 pares de guías para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Aislado para retener el calor: eficiente energéticamente y seguro.
- Equipado con iluminación LED para una visión clara del proceso de cocción.
- Bandeja de goteo con drenaje integrado en la puerta para una gestión eficaz de la condensación.
- Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

- La puerta doble de vidrio se mantiene fresca al tacto: ventilación por gravedad entre capas.
- Bloqueable en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.
- Con bisagras en el lado derecho.
- Panel de vidrio interior extraíble.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa.

- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado.
- Funciona electromecánicamente con 3 mandos de control.
- Resistencia a la temperatura: De 100 °C a 270 °C.
- Temporizador: hasta 120 minutos o funcionamiento continuo.
- 2 modos de cocción:
 - Convección
 - Convección a vapor (combinación)
- El vapor se genera pulverizando agua directamente sobre el ventilador.
- Controlado electrónicamente en 5 pasos para una regulación precisa de la humedad.

HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR SNACK 5 X GN 2/3



→ 55 cm ←



5x
GN 2/3

código	219942
espacio entre soportes de bandeja	80 mm
dimensiones externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores con inversión automática	1
termostato	30-270°C
potencia/voltaje	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	3 217,50
SOPORTE	
código	237977
dimensiones	6 pares de guías para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Carcasa y cámara fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara del horno prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta de cristal fría al tacto gracias a sus 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad entre ellas.
- La puerta cuenta con bloqueo en las posiciones de apertura a 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta con bisagra en el lado derecho; posibilidad de pedido con bisagra a la izquierda desde fábrica (no se puede cambiar después de la compra).
- Panel de vidrio interior extraíble para facilitar la limpieza.
- Junta de puerta de silicona gruesa, montada en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con iluminación LED para una visión clara del proceso.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, garantizando seguridad y eficiencia energética.
- Bandeja para goteo de condensación con desagüe integrado en la puerta.
- Patas ajustables para asegurar un nivel correcto en la instalación del horno.
- Equipado con Airflow+, el deflector rediseñado mejora la circulación del aire para conseguir los mejores resultados independientemente de la ubicación de los alimentos dentro del horno.
- También cuenta con Humid+, sistema de agua que inyecta agua directamente detrás del ventilador, proporcionando altos niveles de humedad y reduciendo el consumo de agua.
- Grado de protección contra el agua: IPX4.
- Requiere conexión eléctrica, agua y sistema de desagüe.
- Conexión de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm, con desagüe dentro de la cámara.

Funcionamiento y programas:

- Gran panel de control con pantalla táctil de 7 pulgadas.
- Temperatura regulable desde 30 °C hasta 270 °C.
- Temporizador programable hasta 11 h 59 min; funcionamiento continuo disponible.
- Cocinado y horneado en 3 modos: convección, vapor y convección-vapor (combi).
- Potencia del ventilador: normal, semiestático, a media potencia.
- Vapor generado por pulverización directa sobre el ventilador, regulable en 10 niveles (0-100%), control electrónico.
- Guarda hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos.
- Permite cocción multinivel, para preparar diferentes platos en las mismas condiciones, con tiempos de programa distintos.
- Función de precalentamiento: calienta hasta 30 °C por encima de la temperatura seleccionada.
- Función de mantenimiento: mantiene automáticamente la comida en condiciones de servicio tras finalizar el programa de cocción.
- Función de cámara de mantenimiento: mantiene la temperatura y humedad adecuadas hasta el momento de servir.
- Función de enfriamiento rápido para preparar la cámara para un nuevo proceso que requiera menor temperatura.
- Función de fermentación: usa el horno para fermentar masas a temperatura y humedad perfectas.
- Puerto USB para cargar y descargar recetas y datos HACCP fácilmente.
- Inicio diferido: programa un arranque hasta 24 horas después.
- Sonda para cocción delta-T, que permite preparar cada plato a la perfección monitorizando la temperatura interna de los alimentos.

Horno de Convección a Vapor Control


5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

código	229583	219928	219935
espacio entre soportes de bandeja	68 mm	68 mm	68 mm
dimensiones externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores con inversión automática	1	2	2
potencia/voltaje	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	3 705,00	3 633,50	5 167,50
SOPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensiones	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guías para GN 1/1		
€	812,50	812,50	747,50

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Aislado para retener el calor: eficiente energéticamente y seguro.
- Equipado con iluminación LED para una visión clara del proceso de cocción.
- Bandeja de goteo con drenaje integrado en la puerta para una gestión eficaz de la condensación.
- Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

- La puerta doble de vidrio se mantiene fresca al tacto: ventilación por gravedad entre capas.
- Bloqueable en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.
- Con bisagras en el lado derecho.
- Panel de vidrio interior extraíble.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa.

- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado.
- Funciona electromecánicamente con 3 mandos de control.
- Resistencia a la temperatura: De 100 °C a 270 °C.
- Temporizador: hasta 120 minutos o funcionamiento continuo.
- 2 modos de cocción:
 - Convección
 - Convección a vapor (combinación)
- El vapor se genera pulverizando agua directamente sobre el ventilador.
- Controlado electrónicamente en 5 pasos para una regulación precisa de la humedad.

HORNOS DE CONVECCIÓN A VAPOR CONTACT



SISTEMA DE LIMPIEZA INCLUIDO



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

código	229606	219959	219966
espacio entre soportes de bandeja	68 mm	68 mm	68 mm
dimensiones externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores con inversión automática	1	2	2
potencia/voltaje	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	5 525,00	5 427,50	7 117,50
SOPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensiones	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)420 mm
	5 pares de guías para GN 1/1		
€	812,50	812,50	747,50

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Equipado con iluminación LED y aislamiento térmico, eficiente energéticamente y seguro.
- Bandeja de goteo de condensación con drenaje integrado en la puerta.
- Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

- Puerta doble de vidrio, fría al tacto: cuenta con ventilación por gravedad entre capas.
- La puerta se puede bloquear en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.
- Con bisagras en el lado derecho.
- Panel de vidrio interior extraíble.
- Junta de silicona montada en la carcasa.

- AirFlow+: deflector rediseñado que garantiza una circulación óptima del aire, independientemente de la ubicación de los alimentos.
- Humid+: el sistema de agua suministra agua directamente detrás del ventilador, proporcionando una alta humedad y minimizando el consumo de agua.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado.
- Entrada de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm (incluido el drenaje de la cámara).

- Gran panel de control táctil de 7 pulgadas.
- Rango de temperatura: De 30 °C a 270 °C.
- Temporizador: hasta 11 horas y 59 minutos, o funcionamiento continuo.
- Modos de cocción: convección, vapor y combi (convección + vapor).
- Velocidad del ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.
- Vapor generado por pulverización directa en el ventilador, controlado electrónicamente en 10 pasos (0-100 %).
- Almacena hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos.
- Cocción multinivel: prepara diferentes platos en las mismas condiciones con un tiempo independiente.

Características adicionales:

- Precalentamiento: calienta hasta 30 °C por encima de la temperatura ajustada.
- Retención: mantiene automáticamente la temperatura de servicio después de que finaliza el programa.
- Armario de retención: mantiene los alimentos calientes y húmedos hasta que se sirven.
- Refrigeración: enfriamiento rápido de la cámara para comenzar rápidamente nuevos procesos a temperaturas más bajas.
- Proofer: condiciones ideales de temperatura y humedad para la prueba de masa.
- Inicio diferido: programe el inicio con hasta 24 horas de antelación.
- Sonda Delta-T: cocción de precisión mediante el control de la temperatura interna de los alimentos.
- Puerto USB: carga/descarga sencilla de recetas y datos HACCP.

HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR CONTROL 5X GN 1/1

NEW



	5x GN 1/1
código	229583
espacio entre soportes de bandeja	68 mm
dimensiones externas	730x855x(H)700 mm
número de ventiladores con inversión automática	1
termostato	100-270°C
potencia/voltaje	7,8 kW/400 V
€	3 705,00
SOPORTE	
código	229521
dimensiones	5 pares de guías para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	812,50

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Aislado para retener el calor: eficiente energéticamente y seguro.
- Equipado con iluminación LED para una visión clara del proceso de cocción.
- Bandeja de goteo con drenaje integrado en la puerta para una gestión eficaz de la condensación.
- Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

- La puerta doble de vidrio se mantiene fresca al tacto: ventilación por gravedad entre capas.
- Bloqueable en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.
- Con bisagras en el lado derecho.
- Panel de vidrio interior extraíble.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa.

- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado.
- Funciona electromecánicamente con 3 mandos de control.
- Resistencia a la temperatura: De 100 °C a 270 °C.
- Temporizador: hasta 120 minutos o funcionamiento continuo.
- 2 modos de cocción:
 - Convección
 - Convección a vapor (combinación)
- El vapor se genera pulverizando agua directamente sobre el ventilador.
- Controlado electrónicamente en 5 pasos para una regulación precisa de la humedad.

HORNO DE CONVECCIÓN A VAPOR TÁCTOL 5X GN 1/1

NEW



	5x GN 1/1
código	229606
espacio entre soportes de bandeja	
dimensiones externas	730x849x(H)700 mm
número de ventiladores con inversión automática	
termostato	30-270°C
potencia/voltaje	7,8 kW/400 V
€	5 525,00
SOPORTE	
código	229521
dimensiones	5 pares de guías para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	812,50

- Hecho de acero inoxidable 18/8.
- Cámara prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Equipado con iluminación LED y aislamiento térmico, eficiente energéticamente y seguro.
- Bandeja de goteo de condensación con drenaje integrado en la puerta.
- Los pies ajustables garantizan una colocación estable y nivelada.

Características de la puerta:

- Puerta doble de vidrio, fría al tacto: cuenta con ventilación por gravedad entre capas.
- La puerta se puede bloquear en 4 posiciones: 60°, 90°, 120° y 180°.
- Con bisagras en el lado derecho.
- Panel de vidrio interior extraíble.
- Junta de silicona montada en la carcasa.

- AirFlow+: deflector rediseñado que garantiza una circulación óptima del aire, independientemente de la ubicación de los alimentos.
- Humid+: el sistema de agua suministra agua directamente detrás del ventilador, proporcionando una alta humedad y minimizando el consumo de agua.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Conexiones necesarias: electricidad, agua tratada y sistema de alcantarillado.
- Entrada de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm (incluido el drenaje de la cámara).
- Gran panel de control táctil de 7 pulgadas.

- Rango de temperatura: De 30 °C a 270 °C.
- Temporizador: hasta 11 horas y 59 minutos, o funcionamiento continuo.
- Modos de cocción: convección, vapor y combi (convección + vapor).
- Velocidad del ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiautomático.
- Vapor generado por pulverización directa en el ventilador, controlado electrónicamente en 10 pasos (0-100 %).
- Almacena hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos.
- Cocción multinivel: prepara diferentes platos en las mismas condiciones con un tiempo independiente.

Características adicionales:

- Precalentamiento: calienta hasta 30 °C por encima de la temperatura ajustada.
- Retención: mantiene automáticamente la temperatura de servicio después de que finaliza el programa.
- Armario de retención: mantiene los alimentos calientes y húmedos hasta que se sirven.
- Refrigeración: enfriamiento rápido de la cámara para comenzar rápidamente nuevos procesos a temperaturas más bajas.
- Proofer: condiciones ideales de temperatura y humedad para la prueba de masa.
- Inicio diferido: programe el inicio con hasta 24 horas de antelación.
- Sonda Delta-T: cocción de precisión mediante el control de la temperatura interna de los alimentos.
- Puerto USB: carga/descarga sencilla de recetas y datos HACCP.

FREIDORA XL CON GRIFO DE DRENAJE HENDI GOLIATH

209431

HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN



HORNOS DE CONVECCIÓN A VAPOR TÁCTILES

NEW



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

código	229620	229637	229842
espacio entre soportes de bandeja	68 mm	68 mm	68 mm
dim. externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores con inversión automática	1	2	2
potencia/voltaje	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	7 150,00	7 768,00	8 704,00
SOPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensiones	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guías para GN 1/1		
€	812,50	812,50	747,50

- Hechos de acero inoxidable 18/8.
- Bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta de seguridad con cierres de apertura a 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta de doble acristalamiento con iluminación LED y refrigeración por gravedad.
- Puerta con bisagra a la derecha.
- Junta de silicona duradera: fácil de reemplazar sin asistencia técnica.
- Clasificación IPX5 (eléctrica).
- Patas ajustables para una instalación estable y nivelada.
- Resistencia a la temperatura: 30 °C-270 °C.
- Panel táctil TFT a todo color de 7 pulgadas.
- Menú disponible en 42 idiomas, incluidos inglés y polaco.
- Puerto USB y Wi-Fi para la transferencia de recetas y actualizaciones de software (incluidos los datos HACCP).

Características adicionales:

- Precalentamiento, retención, enfriamiento.
- Funciones del armario de comprobación y retención.
- Inicio diferido (hasta 24 horas).
- 500 recetas integradas, 5 velocidades de ventilador, 10 niveles de vapor.

- Modo de cocción DELTA T.
- Cocción multinivel: prepara diferentes platos simultáneamente en las mismas condiciones; el horno notifica cuándo retirar cada bandeja.
- Sonda multipunto: mide la temperatura interna de los alimentos en tres puntos para una cocción precisa.
- Sistema de lavado automático: 4 programas de limpieza (ECO, NORMAL, INTENSE, RAINING) con hasta un 30 % de ahorro de agua.

Tecnologías patentadas:

- Flow+: el deflector del ventilador rediseñado garantiza una circulación perfecta del aire y una cocción uniforme en todos los niveles de la bandeja.
- Humid+: sistema de humidificación eficiente que extrae el agua directamente del ventilador para una humedad óptima y un consumo de agua reducido.
- Dry+: la válvula controlada por ordenador gestiona la humedad de la cámara para obtener las condiciones de cocción ideales eliminando el exceso de humedad.



HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN



GUANTES Y MANOPLAS

- Los guantes de protección de Hendi son un equipo de protección personal certificado y cumplen con los requisitos de la normativa (EU) 2016/425 del parlamento Europeo y el consejo del 9 de marzo de 2016 sobre equipos de protección personal y derogatoria del Consejo Directivo 89/686/EEC. La normativa define las categorías de peligro del I al III y para cada categoría se especifican los métodos y la certificación requerida. Los guantes de protección Hendi pertenecen a la categoría de equipo de protección II.
- Poseen el marcado CE de equipo de protección personal certificado.
- Todos nuestros guantes cumplen con los requisitos de la normativa general EN 420 Guantes de protección - Requisitos generales y métodos de prueba.
- Ofrecen
 - Protección térmica según la normativa EN 407 Guantes de Protección y protección de la otra mano contra riesgos térmicos (calor y/o fuego)



GUANTES PARA HORNO, ALGODÓN - 2 PIEZAS

- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556603	2	(L)350	12,95



GUANTES PARA HORNO, FIBRA DE VIDRIO - 2 PIEZAS

- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556627	2	(L)360	28,55

GUANTES PARA HORNO - 2 UNIDADES

- Extralargos para proteger los antebrazos.
- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556610	2	(L)380	18,85



Protección contra peligros mecánicos.

Guantes que protegen contra peligros mecánicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

- El primer dígito indica la resistencia a la abrasión, el segundo la resistencia al disco de corte, el tercero la resistencia al desgarrar, y el cuarto la resistencia a la perforación.

- Una letra adicional al final (de la A a la F) indica el grado de protección ante cortes, dependiendo de la fuerza aplicada (desde 2 N hasta 30 N).



556603



556627



556610



BANDEJAS CONVECTOMAT CLASSIC



Borde exterior de 20 mm en los cuatro lados
- permite colocar la bandeja en expositores de puntos de venta - promoción y venta de productos „directamente desde la bandeja”

Revestimiento antiadherente
- el revestimiento efecto mármol evita que se pegue; hornee con un 90% menos de grasa/aceite

La robusta estructura evita la deformación
La bandeja se coloca de forma segura en las guías de la cámara del horno y es resistente a la deformación

Revestimiento seguro
- no se liberan toxinas cuando se utiliza a altas temperaturas

Fabricada en acero esmaltado inodoro: no emite olores a altas temperaturas.
Resistencia al calor hasta 300°C

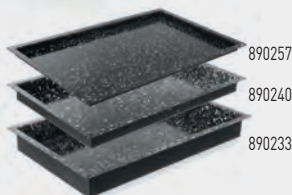
El fondo y las paredes exteriores con un grosor mayor de 1 mm
garantizan una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la superficie



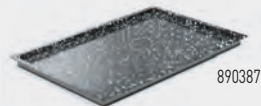
La bandeja (su cámara) tiene ángulos rectos que permiten el máximo aprovechamiento del producto terminado y una estimación más fácil del coste de los alimentos



890356
890349



890257
890240
890233



890387

BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

código	mm	€
890356	354x325x(H)20	45,20
890349	354x325x(H)40	51,95

BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

código	mm	€
890257	530x325x(H)20	53,25
890240	530x325x(H)40	57,15
890233	530x325x(H)60	62,35

BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

código	mm	€
890387	600x400x(H)20	76,95

BANDEJAS Y REJILLAS PARA PARRILLA CONVECTOMAT

- Hechas de aleación de aluminio.
- Superficie acabada con revestimiento de PTFE.
- Aptas para su uso en horno a una temperatura máxima de 200 °C.
- No aptas para el lavavajillas.



808825



808832

BANDEJA DE PARRILLA, ACANALADA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Fabricado en aluminio fundido.
- Grosor: 9 mm.

código	mm	€
808825	530x325x(H)15	129,35

REJILLA DE PARRILLA CONVECTOMAT GRILL

- 24 costillas, 9 mm de grosor.
- Espacio entre las costillas: 13 mm.

código	mm	€
808832	530x325x(H)15	110,50



808849



808863

BANDEJA DE HORNO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT ROAST

- Dimensiones interiores: 470 x 260 mm.
- Borde ligeramente plano y ancho: evita que el aceite se derrame.

código	mm	€
808849	530x325x(H)17	63,05

BANDEJA PARA HORNEAR CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Borde estrecho en todos los lados.
- Dimensiones interiores: 505 x 300 mm.

código	mm	€
808863	530x325x(H)10	62,35



808818

CESTA DE PATATAS FRITAS PARA EL HORNO, ONDULADA CONVECTOMAT FRY

- Malla de acero inoxidable AISI 304.
- Estructura y asas de acero inoxidable.
- Fondo ondulado para evitar que se peguen los alimentos.
- Dimensiones de la malla: 7 x 7 mm.
- Superficie de horneado: aprox. 450 x 255 mm.
- Resistente a temperaturas de hasta 200 °C.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
808818	530x325x(H)40	51,35



808856

BANDEJA PARA HUEVOS, CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

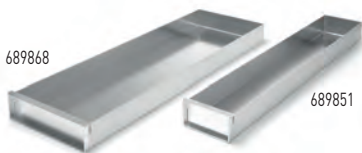
- 8 moldes ideales para huevos fritos, tortitas, tortillas.
- Los moldes miden ø11 cm en su parte superior, ø8 cm en la parte inferior y 2 cm de profundidad.

código	mm	€
808856	530x325x(H)26	48,75



			GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
BANDEJA – CON 4 BORDES	Con revestimiento antiadherente de Teflon™.		código 808429		
			(H)10 mm		
			€ 56,55		
	Aluminio Con revestimiento antiadherente de Teflon™. Perforada		código 808405	808412	
			(H)10 mm	(H)10 mm	
			€ 57,85	57,85	
BANDEJA CON 3 BORDES	Aluminio Perforada		código 808306	808313	
			(H)10 mm	(H)10 mm	
			€ 29,85	27,95	
	Aluminio Con revestimiento antiadherente de Teflon™.		código		808221
			€		77,35
	Aluminio Perforada		código		808214
BANDEJA PARA PAN FRANCÉS					(H)20 mm
			€		39,65
	Aluminio		código		808207
					(H)20 mm
			€		35,05
	Aluminio Perforada. Con capacidad para 5 barras de pan francés.		código		808238
			€		87,05

689868



689851

NEW

BANDEJA PARA HORNEAR CERRADA

código	mm	€
689851	580x100x(H)50	24,95
689868	580x200x(H)50	31,95



219744


NEW
**BANDEJA ANTIADHERENTE PARA HORNO
DE ALTA VELOCIDAD**

código	mm	€
219744	280x280x(H)15	49,95

NEW


808351

**BANDEJA PARA HORNO DE ALTA VELOCIDAD,
ANTIADHERENTE Y REFORZADA**

código	mm	€
808337	290x190x(H)30	55,95
808351	290x190x(H)30	55,95
808344	290x290x(H)20	69,95



CONTENEDOR CON REVESTI- MIENTO ANTIADHE- RENTE

Con 3 bordes.



	GN 1/1	
	530x325	
código	805558	
	(H)20 mm	
€	57,85	
código	805541	
	(H)40 mm	
€	64,95	
código	805534	
	(H)65 mm	
€	70,85	

BANDEJA CONVECTOMAT

Hecho de acero esmaltado.
Bordes redondeados.
Grosor de la lámina 1 mm.
Rango de temperatura:
de 250 °C a 300 °C.



código	800164	
	(H)20 mm	
€	37,95	



lateral
acanalado

932001

lateral
acanalado

932018

PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.
- Puede utilizarse por ambos lados, uno liso y el otro acanalado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	74,75

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	74,75



PROTECTOR DE LLAMA

- Coloque el supresor de llama sobre el quemador para evitar que la grasa gotee directamente en el quemador.
- Supresor de llama de acero inoxidable.
- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código		mm	€
939956		650x530	47,95
939949	Parrilla	325x530	20,95



939949



939956



809150

BANDEJA GASTRONORM 2/1 PROFI LINE

código	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	73,45

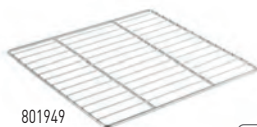


809259

809242


BANDEJA GASTRONORM PROFI LINE

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



801949


PARRILLA GASTRONORM

- GN 2/1

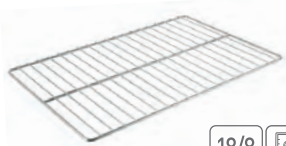
código	mm	€
801949	650x530	48,95



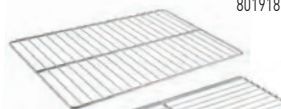
801932


PARRILLA GASTRONORM

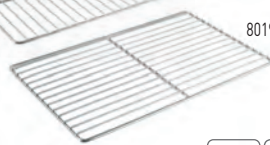
código	mm	€
801932	354x325	28,55

801925
801963

REJILLA

código	-	mm	€
801925	Rejilla transversal	600x400	32,45
801963		600x400	25,95



801918

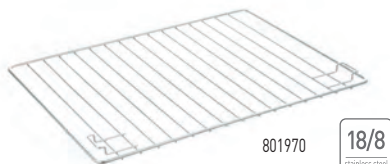


801901


REJILLA GASTRONORM 1/1

- GN 1/1

código	mm	€
801901	530x325	27,25
801918	530x325	42,85



REJILLA PARA LOS HORNOS H90 & H90S

- Adecuado para 227060 y 227077.

código	mm	€
801970	433x338	23,35



EXTREME

PROFESSIONAL



LIMPIADOR PROFESIONAL PARA PARRILLAS Y HORNOS

- Producto extremadamente alcalino, listo para ser utilizado, para la eliminación diaria de incrustaciones de grasa y aceite, grasa quemada y decoloraciones orgánicas.
- Limpia y desengrasa.
- Recomendado para la limpieza diaria de parrillas, hornos y campanas.
- Ayuda a mantener el brillo natural de las superficies.
- Sin fragancia.
- pH 14.

código	litros	€
975039	1	7,75



975039



08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







HORNOS PARA PIZZA COMPACTOS

- Ideal para hacer pizzas, pan, lasañas, etc.
- Sus dimensiones compactas lo hacen perfecto para cocinas pequeñas o camiones de comida.
- El uso de materiales de alta calidad garantiza una larga vida útil.
- Carcasa de acero inoxidable de alta calidad AISI 430, fácil de limpiar y mantener.
- La cámara del horno mide 410x420x(H)120 mm para pizzas u otros platos.
- Suelo de la cámara revestido con piedra de chamota; ésta acumula el calor que da como resultado fondos de pizza crujientes.



- Cada elemento calefactor es de 1000W y puede ajustarse independientemente de 50°C a 350°C.
- La puerta está provista de una ventana y la cámara tiene una luz, lo que permite seguir el proceso de cocción.
- La puerta se puede abrir sin detener el proceso de calentamiento.
- Puede funcionar en modo continuo o con un temporizador.
- El temporizador se puede programar hasta 120 minutos y cuando se termina el tiempo el horno deja de calentar.
- Equipado con cable de alimentación de $\pm 1,7$ m de longitud con enchufe con toma de tierra.



HORNO PARA PIZZA COMPACTO

- La cámara se calienta mediante 2 elementos calefactores eficaces, uno por encima y otro por debajo de la cámara.

código	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	448,50

Suelo de la cámara revestido de ladrillo refractario



HORNO PARA PIZZA DE DOBLE PISO 3000W

- Las cámaras se calientan mediante 3 elementos calefactores eficaces: uno por encima, otro por debajo y otro entre las dos cámaras.

código	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	568,75

Puerta abierta hacia delante.



Equipado con un temporizador de 120 minutos.



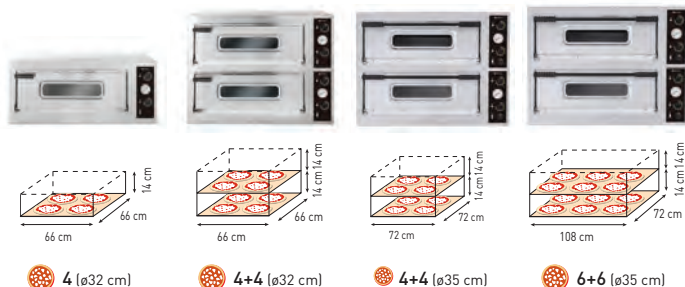
HORNO PARA PIZZA BASIC

- Carcasa de acero con frontal de acero inoxidable y aislamiento de lana de roca.
- Panel de control analógico con controles individuales para cada resistencia (dos elementos por cámara de horno).
- Cada cámara del horno está equipada con ladrillos

- refractarios, un termómetro y una luz.
- Los modelos con dos cámaras cuentan con paneles de control completamente individuales para cada una de ellas.
- Intervalo de temperaturas: Entre 50 °C y 500 °C.



226698



	 4 (ø32 cm)	 4+4 (ø32 cm)	 4+4 (ø35 cm)	 6+6 (ø35 cm)
nombre	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XL 44	BASIC XXL 66
código	226681	226698	226957	226995
número de cámaras	1	2	2	2
dimensiones ext.	975x930x(H)1413 mm	975x930x(H)1742 mm	1000x844x(H)1745 mm	1365x968x(H)1745 mm
dimensiones int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
rango de temperatura	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C
potencia/voltaje	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	139 kg	176 kg
€	1 423,50	2 405,00	2 724,00	3 893,50

SOPORTE

código	226797	227107	227169	227206
dimensiones	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	513,50	513,50	513,50	513,50

Precios sin IVA



335





RODILLO ELÉCTRICO PARA MASA

- Ideal para extender masa fría para pizza, pasta y empanadillas
- No calienta la masa durante su funcionamiento
- Realizado en acero inoxidable
- Modelo patentado "touch and go": el rodillo se enciende automáticamente en cuanto se introduce la porción de masa
- Ajuste del tiempo de funcionamiento: 10-35 s
- Dos pares de rodillos ajustables para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm y darle una forma redonda
- Protectores de rodillo independientes para un manejo fácil y seguro
- Ahorra tiempo al personal



Con pedal eléctrico



Ver el video



226612



226629



226636

código	226599	226612	226629	226636	226643
número de pares de rodillos	1	1	2	2	2
peso de la porción de masa	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
diámetro del disco de masa enrollada	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm	ø260-450 mm
dimensiones	480x335x(H)430 mm	729x339x(H)418 mm	475x375x(H)684 mm	585x420x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
potencia	250 W	250 W	250 W	250 W	250 W
voltaje	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
peso	18 kg	27 kg	28 kg	37 kg	41 kg
€	1 164,00	1 293,50	1 462,50	1 625,00	1 983,00

RODILLOS DE MASA ELÉCTRICOS

- Perfecto para enrollar masa de pizza fría, masa de pasta y masa de bollos/ravioles.
- No calienta la masa durante el funcionamiento.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Modelo TOUCH Y GO patentado: el rodillo se enciende automáticamente después de colocar la masa.
- Ajuste del tiempo de funcionamiento: 10-35 s.
- Dos juegos de rodillos ajustables dan forma a la masa en un disco de grosor de 0 a 4 mm.
- Las protecciones de rodillo separadas garantizan un funcionamiento fácil y seguro.
- Ancho de la masa enrollada: 26 a 40 cm.



código	226605	220368
número de pares de rodillos	2	2
peso de la porción de masa	0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
diámetro del disco de masa enrollada	ø260-400 mm	ø260-400 mm
dimensiones	585x435x(H)790 mm	585x435x(H)715 mm
potencia	250 W	250 W
voltaje	230 V	230 V
peso	37 kg	38 kg
€	1 814,00	1 918,00

CONTENEDORES PARA MASA DE PIZZA

- Fabricado en Polipropileno de grado alimenticio, inocuo a la salud humana.
- Conserva la frescura de la masa y continuidad en el proceso de fermentación.
- Apilable - con o sin tapas.
- Apto para lavavajillas.

AMER★BOX

¿CÓMO DEBERÍA SER EL CONTENEDOR PARA MASA DE PIZZA Y FERMENTACIÓN IDEAL?

Impermeable

Una de las características más importantes a tener en cuenta es si su caja de fermentación de la masa es hermética. Esto evita que la masa se seque durante la fermentación prolongada y hace que sea más fácil de formar.

Respetuoso con el medio ambiente

El uso de cajas herméticas y reutilizables reduce el uso de papel de aluminio, utilizado tradicionalmente para cubrir la masa durante la fermentación. Las cajas de plástico son duraderas y pueden durar muchos años.

Hecho de material adecuado

Las cajas de fermentación italianas tradicionales eran de madera, pero las modernas cajas de plástico ofrecen varias ventajas. Son herméticas y mejoran la forma y estructura de las bolas de masa. El tiempo de fermentación de la masa crea la estructura adecuada que se traduce en un trabajo cómodo: la masa es más fácil y rápida de estirar. Esto no es posible con los recipientes metálicos que interfieren en el proceso de fermentación de la masa.

La superficie de plástico también es lisa, lo que evita que las bolas de masa se peguen y facilita su extracción de la caja después de la fermentación.

Sin bordes redondeados

Las cajas especiales para masa de pizza facilitan el corte y la extracción de la masa sin deformarla. Los contenedores GN, que se utilizan en las cocinas, tienen bordes redondeados, por lo que es imposible retirar las bolas de masa sin destruir su forma.

Apilable

Durante la fermentación, conservamos varias bolas de masa al mismo tiempo. Las cajas apilables ocupan menos espacio en la cocina. Las cajas apiladas también son más fáciles de manejar debido a su estabilidad.



CAJA PARA MASA DE PIZZA GN1/1

- Hecho de polietileno (HDPE), sin BPA.
- Diseñado para el transporte/almacenamiento de masa de pizza cruda.
- Esquinas redondeadas: fácil de limpiar.
- Apilable (sin tapa).
- Resistencia térmica: De -40 °C a 90 °C.

código	mm	€
880975	530x325x(H)90	22,05
880982	tapa	16,85



NEW

CAJA PARA SECADO DE PASTA FRESCA

- Hecha de HDPE, sin BPA.
 - Resistente a un rango de temperatura: de -40 °C a 90 °C.
- Accesorio perfecto para la máquina de pasta HENDI (201619).

código	mm	€
880999	600x400x(H)70	22,75



880906

CAJA PARA MASA DE PIZZA 600X400

- Hecho de polietileno apto para alimentos, inofensivo para la salud humana.
- Mantiene la frescura de la masa y la continuidad del proceso de fermentación.
- Apilable: con o sin tapas.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	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		tapa		14,25



MEZCLADORES DE MASA EN ESPIRAL

- Para uso profesional.
- Ideal para pizzerías, panaderías, pastelerías, bolleterías, tiendas de rosquillas, en las que se mezclan masas pesadas.
- Cuerpo robusto y resistente de acero lacado en blanco.
- El cuenco, la rejilla de protección y la espiral son de acero inoxidable AISI 304.
- El protector de seguridad con rejilla facilita la adición de ingredientes durante el funcionamiento.
- Con un microinterruptor, el funcionamiento se detiene cuando se levanta el protector de seguridad.
- La transmisión por cadena garantiza un funcionamiento eficiente.
- Funcionamiento silencioso garantizado gracias al motorreductor del baño de aceite.
- El diseño en espiral garantiza una perfecta homogeneidad y aireación de la masa.
- El mezclador no calienta la masa durante el funcionamiento.
- Con temporizador integrado de 30 minutos.
- Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos, lo que garantiza un transporte cómodo y un uso sencillo en la cocina.



226209

Con ruedas
giratorias

226346

Con
temporizador
integrado

Cuenco extraíble

MEZCLADOR DE MASA EN ESPIRAL CON CABEZAL Y CUENCO FIJOS

código	mm	capacidad del tazón (l)	carga de masa (kg)	capacidad (kg/h)	dimensiones del cuenco (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	240x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 592,50
226209	378x690x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 918,00
226308	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	82	230	1100	1,5	2 203,50

MEZCLADOR DE MASA EN ESPIRAL CON CABEZAL ELEVABLE Y CUENCO EXTRAÍBLE

código	mm	capacidad del tazón (l)	carga de masa (kg)	capacidad (kg/h)	dimensiones del cuenco (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 145,00
226346	400x672x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 405,00
226353	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 892,50

MEZCLADORES DE MASA EN ESPIRAL CON 2 VELOCIDADES

- Carcasa de acero lacado blanco.
- El recipiente, la rejilla de protección y la espiral están hechos de acero inoxidable 18/8.
- Cabezal y cuenco fijos: construcción sencilla y probada.
- El protector de seguridad con rejilla facilita la adición de ingredientes durante el funcionamiento.
- Con un microinterruptor, el funcionamiento se detiene cuando se levanta el protector de seguridad.
- La transmisión por cadena garantiza un funcionamiento eficiente.
- Botón de 2 cambios para modificar la velocidad de amasado - la 2ª velocidad permite conseguir una mayor hidratación de la masa y un mejor amasado.

- Motorreductor del baño de aceite.
- Diseño en espiral.
- El mezclador no calienta la masa durante el funcionamiento.
- Incluye temporizador integrado de 30 minutos.
- Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos, lo que garantiza un transporte cómodo y un uso sencillo en la cocina.
- Dimensiones del recipiente (mm): ø400x (H)260.

18/10
clarifens steel



222874



222911

MEZCLADOR EN ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO

código	mm	capacidad del tazón (l)	carga de masa (kg)	capacidad (kg/h)	dimensiones del cuenco (mm)	kg	V	W	rpm	€
222867	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100	400	86/169	2 594,00
222874	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700	400	90/179	3 049,00
222898	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200	400	92/182	3 569,00



TABLA DE PIZZAS CON ASA

- Hecha de fibras de madera comprimida.
- Resistente a temperaturas de hasta 175 °C durante 2 minutos, hasta 70 °C durante 2 horas.
- Su fabricación a alta presión hace que las tablas sean más resistentes que la madera normal.
- Sin mantenimiento (sin necesidad de aceite ni lejía).
- Manipule con un orificio para colgar la tabla.
- Se oscurece durante el uso, lo que le da un aspecto natural.
- Apta para el lavavajillas.



código	mm	€
505533	ø305x(H)6	20,75
500040	ø356x(H)6	31,15
500057	ø406x(H)6	36,35

505533

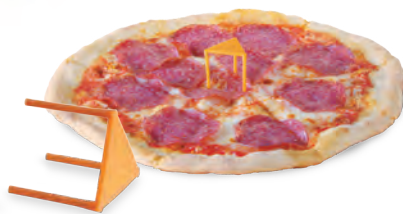
**MESITA DE SEPARACIÓN PARA CAJAS DE PIZZA - 500 PIEZAS**

- Altura de la mesita de separación: 35 mm.

código	embalado por	€
709900	500	18,15



709900



617700

PINZAS PARA BANDEJAS

- Aptas para todo tipo de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617700	(L)190	8,45



617731

PINZAS PARA BANDEJAS

- Aptas para todo tipo de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617731	(L)200	8,80



617014

CORTADOR DE PIZZA

- Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno.
- Con el sistema de codificación por colores HACCP, los clips de colores no se pueden quitar después de colocarlos.

código	ø	longitud (mm)	€
617014	100	(L)230	8,80



617007

CORTADOR DE PIZZA

- Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno.

código	ø	longitud (mm)	€
617007	100	(L)230	6,15





618073

618066

618097

618080

618035

618042

618059



PALA CUADRADA Y PERFORADA PARA PIZZA CON MANGO CORTO

- Ideal para su uso en espacios pequeños
- Hecho de aluminio anodizado
- Ligero y duradero
- Perforada para escurrir el exceso de harina
- Mango corto
- Mango de silicona con aislamiento térmico

código	mm	€
618073	300x660	49,35
618066	350x710	51,70



ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA Y PERFORADA CON UN MANGO CORTO

- Fabricada en aluminio anodizado duro, lo que la hace más resistente al desgaste, a la abrasión y a la corrosión.
- Equipada con un mango corto, ideal para espacios compactos.
- Empuñadura de silicona en el extremo del mango que protege del calor.

código	mm	€
618080	350x710	59,75
618097	300x660	55,85



PALA CUADRADA PARA PIZZA CON MANGO CORTO

- Ideal para espacios pequeños
- Mango corto de madera
- Cabezal de aluminio
- Alta resistencia térmica

código	mm	€
618035	305x660	27,25
618042	355x710	31,15
618059	405x760	38,35



CUCHARA PARA SALSAS DE PIZZA

- Hecha de acero inoxidable AISI 304.
- Su mango doblado y base plana permite porcionar y esparcir la salsa con mayor facilidad.
- Mango con orificio para colgar para un almacenamiento cómodo.
- Apta para el lavavajillas.
- Disponible en 2 tamaños.

código	mm	€
855539	380x65	12,95
855492	280x65	11,65



855492



617151

617168

617182

617199

**ESPÁTULA PARA PIZZA CIRCULAR**

- Ligera y robusta, fabricada en aluminio anodizado.
- Mango con empuñadura deslizante, para sacar las pizzas del horno sin esfuerzo.

código	-	mm	€
617151		230x1200	42,85
617168	perforada	230x1200	50,65

**ESPÁTULA PARA PIZZA CIRCULAR**

- Mango con empuñadura deslizante, para sacar las pizzas del horno sin esfuerzo.

código	-	mm	€
617182		230x1200	49,10
617199	perforada	230x1200	57,15

CUCHARA DE PIZZA

- Se incluye descripción cuando se dispone de más información

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	20,75



617113

617120

617137

**ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA**

- Ligera y robusta, fabricada en aluminio anodizado.

código	-	mm	€
617113		305x1320	48,05
617137	perforada	305x1320	61,05
617120		405x1320	57,15
617144	perforada	405x1320	77,95



617724



ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	54,55



PALA PARA PIZZA, CUADRADA

- Para uso en pizzerías y restaurantes habituales
- Mango largo de madera
- Cabezal de aluminio
- Resistente al calor

código	mm	€
617816	305x1320	31,15
618028	355x1320	36,35
617861	405x1320	41,55

CEPILLO DE LIMPIEZA DE HORNO PARA PIZZAS

- Cepillo de alambre de latón.
- Empuñadura de madera extraíble acabada con un tornillo.
- Rasqueta de acero.

código	mm	€
525630	930x260	38,95



CEPILLO DE LIMPIEZA DE HORNO PARA PIZZAS

- Cepillo de cobre con mango de aluminio.

código	mm	€
525593	(L)1320	36,35



PALA PARA CENIZAS

- Pala de acero inoxidable AISI 430.
- Mango de aluminio anodizado.
- Empuñadura ergonómica de silicona.
- Con un orificio para colgar que facilita el almacenamiento.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
618196	1320x215x(H)	55,25



design by
Robert Bronwasser

618127

CORTAPIZZAS HENDI PIZZER DE GRAN RESISTENCIA

- HENDI PIZZER es una herramienta profesional de alta resistencia diseñada por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: es funcional, ergonómica y elegante.
- El PIZZER cuenta con una cuchilla grande y gruesa de alta calidad que permite cortar sin problemas cualquier tipo de pizza. Ya sea una corteza fina clásica o un estilo de sartén gruesa, HENDI PIZZER garantiza un corte rápido y sin esfuerzo.
- El producto pesa 325 gramos, lo que muestra su resistencia y alta calidad.
- El mango está hecho de polipropileno, mientras que la hoja y otros componentes están realizados en acero inoxidable AISI 304 fiable; juntos forman una construcción sólida con una

- hoja extremadamente eficaz, capaz de manejar un uso intensivo.
- La cuchilla está sujeta con remaches planos y resistentes; a diferencia de los tornillos tradicionales, los remaches proporcionan un mayor estándar de higiene, ya que no acumulan residuos de los productos cortados.
- La cuchilla está ligeramente curvada y perfectamente equilibrada, lo que ofrece un funcionamiento más ergonómico.
- El mango tiene un orificio para colgarlo para guardarlo cómodamente colgando la herramienta en la pared.
- Apto para el lavavajillas, lo que garantiza una limpieza sencilla.

código	ø	longitud (mm)	€
618127	97	ø97x240	31,70





855621



CUCHARÓN DE SALSA PARA PIZZA HEAVY-DUTY

- Cucharón para salsa de acero inoxidable AISI 304 con mango de PP (polipropileno).
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Fondo plano para extender y esparcir la salsa fácilmente.
- Capacidad: 90 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
855621	0,09	330x72x(H)27	15,55



855638



ESPÁTULA PARA PIZZA HEAVY-DUTY

- Para levantar y retirar fácilmente la masa de pizza de la caja, dividirla y rasparla.
- Pieza de trabajo hecha de acero inoxidable AISI 301.
- Mango de PP (polipropileno).
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
855638	263x132x(H)17	11,65



855645



RASPADOR PARA PIZZA, HEAVY-DUTY

- Hoja de acero inoxidable AISI 301 con mango de silicona.
- La hoja es flexible.
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
855645	130x95x(H)13	6,45



855577



ESPÁTULA PARA PIZZA DE ALTA RESISTENCIA

- Hecho de acero inoxidable.
- Mango de polipropileno.
- Apto para el lavavajillas.
- Diseñado por Robert Bronwasser.

código	mm	€
855577	380x90	16,95



TIJERA PARA PIZZA DE ALTA RESISTENCIA

- Hecha de acero inoxidable.
- Mango de polipropileno.
- Diseñado para cortar pizza napolitana y cortar sin mover ingredientes.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
618219	245x88	11,95

NEW



618219



PLATOS PARA PASTA Y PIZZA

- Hecho de porcelana vidriada duradera y resistente.
- Puede utilizarse en el horno microondas.
- Apto para el lavavajillas.
- No es apto para el horno.



777855

**PLATO PARA PIZZA BAROCCO**

código	mm	€
777855	ø330	11,65
768792	ø310	10,70

778937

**PLATO PARA PIZZA RECIPE COLLECTION BLACK**

código	mm	€
778937	ø330	11,65
768761	ø310	10,70

778944

**PLATO PARA PIZZA RECIPE COLLECTION BRICK RED**

código	mm	€
778944	ø330	11,65
768778	ø310	10,70

769935

**PLATO DE PASTA BAROCCO**

código	mm	€
769935	ø275	19,45





774885

PLATO PARA PIZZA GRANITE

código	mm	€
774885	ø330	10,10
768815	ø310	9,70



778906

PLATO PARA PIZZA DROPS COLLECTION

código	mm	€
778913	ø330	11,65
778906	ø310	10,70



778920

PLATO PARA PASTA DROPS COLLECTION

código	mm	€
778920	ø275	17,90



769911

PLATO PARA PIZZA CRETE

código	mm	€
769911	ø330	11,65
768785	ø310	11,40



774892

PLATO PARA PIZZA TRADITIONAL

código	mm	€
774892	ø330	11,40
768808	ø310	10,70



774847

774854

774861

774878

PLATO PARA PIZZA SPECIALE

código	color	mm	€
774830	Blanco	ø280	6,85
774847	Blanco	ø330	8,15
774854	Gris oscuro	ø330	10,10
774861	Amarillo	ø330	10,10
774878	Naranja	ø330	10,10





617069

SARTÉN PARA PIZZAS

- Hecha de acero al carbono cubierto con óxido de hierro que garantiza una excelente protección frente a la corrosión.
- Grosor de la sartén: 0,75 mm.
- ATENCIÓN: No apta para el lavavajillas ni el microondas.

código	ø fondo (mm)	mm	€
617069	180	ø210x(H)23	6,85
617076	199	ø229x(H)24	7,75
617083	221	ø251x(H)24	8,45
617090	239	ø269x(H)22	9,05
617106	260	ø290x(H)24	9,75
617205	280	ø310x(H)23	10,35
617304	298	ø328x(H)23	11,65
617403	337	ø367x(H)21	12,95
617410	373	ø403x(H)26	15,55
617427	425	ø450x(H)27	20,50
617434	475	ø510x(H)30	24,65



616918

SARTÉN PERFORADA PARA PIZZAS

- Hecha de acero al carbono cubierto con óxido de hierro que garantiza una excelente protección frente a la corrosión.
- Horneado muy uniforme gracias a una perforación especial.
- Diámetro de los orificios: Ø 3 mm.
- ATENCIÓN: No apta para el lavavajillas ni el microondas.

código	ø fondo (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	15,55
616901	240	ø270x(H)25	14,95
616925	281	ø311x(H)23	16,85
616932	324	ø352x(H)23	18,15
616949	381	ø411x(H)23	23,35



617533

REJILLA PARA PIZZA

- Fabricación robusta.
- Ideal para un horneado uniforme de las pizzas.

código	mm	€
617502	ø230	3,85
617519	ø250	3,95
617526	ø280	4,75
617533	ø300	5,35
617540	ø330	5,90
617557	ø360	6,15
617458	ø380	6,45
617564	ø400	7,55
617465	ø430	7,85
617571	ø450	9,95
617472	ø480	10,85
617588	ø508	11,85
617595	ø600	17,25



505588

Unidades de 500 mm
de diámetro con base reforzada

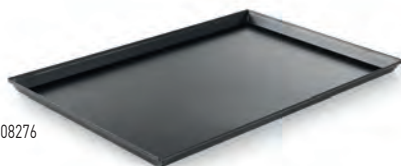
TABLAS DE PIZZA

- Fabricado de madera de haya en bruto.
- Con ranuras para facilitar el corte en 6 porciones iguales.

código	mm	€
505540	ø300	17,55
505557	ø350	20,75
505564	ø400	24,40
505571	ø450	28,55
505588	ø500	45,45



810361



808276

BANDEJA RECTANGULAR PARA PIZZA

- Fabricada en acero azul.
- Distribución uniforme del calor al hornear.

código	mm	€
808276	600x400x(H)25	31,95



ESTANTE PARA REJILLAS PARA PIZZA/ SARTENES (14 RANURAS)

- Sujeta hasta 14 sartenes o rejillas para pizza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	64,35

6x



554166

ESPÁTULA PARA MASA FLEXIBLE - 6 PIEZAS

- Semicircular.

código	embalado por	mm	€
554166	6	120x88	4,25

6x



554364

ESPÁTULA PARA MASA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
554364	6	120x96	5,80

3x



554432

RASCADOR DE MASA TRAPEZOIDAL

código	embalado por	mm	€
554432	3	216x128	6,45



855751



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable con mango de polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	7,50



553404



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable

código	mm	€
553404	150x110	6,15





Bolsillo superior transparente para billetes.

Mango de plástico antideslizante.

Montura extraíble.

Aislamiento adicional.



709818

BOLSA DE REPARTO PARA PIZZA

- Cierre hermético fácil de ajustar.
- Fabricada con material resistente y fácil de limpiar.
- Bolsillo superior transparente para facturas.

código		mm	€
709825	4 boxes	370x370x(H)200	25,95
709818	4 boxes	470x470x(H)210	33,50



709870

BOLSA DE REPARTO PARA PIZZAS DE 45 CM KITCHEN LINE

- Hecho de poliéster duradero y fácil de limpiar.
- El exterior es de poliéster 600D y el interior es de poliéster 210D.
- El compartimento para las pizzas está acolchado con espuma de 5 mm de grosor.
- Cerrado con velcro, fácil de ajustar.
- El asa grande hace que el transporte sea cómodo.
- Equipada con un bolsillo superior transparente para billetes.

código		mm	€
709870		470x470x(H)210	25,05

REVESTIMIENTO IMPERMEABLE

La bolsa está fabricada con material de alta calidad que protege su contenido contra el agua y el viento. FÁCIL ENTREGA INCLUSO CUANDO LLUEVE O NIEVA



UN INTERIOR ÚNICO Y ESPACIOSO

La bolsa tiene una capacidad de 72 litros, lo que significa que puede entregar hasta 10 cajas de pizza* u 8 ensaladas* + 6 platos principales* + 6 sopas*

ALTA CAPACIDAD = ALTO RENDIMIENTO
= MENOR COSTE DE ENTREGA = MAYOR BENEFICIO

* Para la evaluación se utilizaron envases de entrega estándar.

ESTANTE AISLADO AJUSTABLE

Un estante que divide el compartimento en dos partes.

Seleccione un lugar para las ensaladas. Ponga los platos calientes en un compartimento separado.

FRÍO EN LA PARTE INFERIOR, CALIENTE EN LA PARTE SUPERIOR

SEPARADORES

La bolsa térmica tiene 5 separadores semicirculares en la parte inferior.

Proporcionan un aislamiento térmico del compartimento del contenedor con respecto al suelo y evitan que el tejido exterior se desgaste.

NO SE PREOCUPE POR PONERLA EN EL SUELO LOS PLATOS ESTÁN A SALVO

TRANSPORTADORA MULTIFUNCIONAL

Equipado con:

- Cinturones para el pecho y la cintura
- Enganches para los terminales de pago/en las correas
- Sistema de Confort: acolchado suave y ventilado con espuma ligera en la espalda y el arnés
- Bolsillo impermeable para billetes

COMODIDAD FUNCIONAL
„MANOS LIBRES“

PARED DE TRES CAPAS CON INSERCIÓN DE COMPARTIMENTOS

Permeabilidad a las bajas temperaturas gracias al sistema de paredes de varias capas en el que el inserto de compartimentos de PVC desempeña un papel importante. Este refuerza toda la estructura y proporciona un eficaz aislamiento térmico.

LA TECNOLOGÍA THERMO INSTANTÁNEA MANTIENE LA COMIDA CALIENTE DURANTE MÁS DE 1,5 HORAS

CINTURONES ESTRUCTURALES Y DE SOPORTE CON TECNOLOGÍA DE AUTOMOCIÓN

Correas de tejido de polipropileno en el cinturón. Duradero, fuerte, con un gran diseño que durará años.

NO SE DESHILACHA NI SE DESHACE

MOCHILA AISLADA PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Mochila ligera con tirantes grandes, acolchados que están ajustables y sección acolchada para la espalda para mayor comodidad.
- Equipado con una cintura ajustable para mayor estabilidad.
- Impermeable gracias al uso de poliéster 600D duradero.
- El gran compartimento contiene un estante ajustable con velcro.
- El compartimento tiene dos capas de aislamiento, espuma de PE y papel de aluminio.

- Un lado de la mochila puede abrirse con una cremallera para facilitar el acceso.
- Con asas grandes y acolchadas en la parte superior y un tarjetero transparente en la parte posterior.
- Tira reflectora en el exterior para mayor seguridad.

código	mm	€
709801	410x410x(H)480	77,65



226001



226018

PARRILLA DE GAS PARA KEBAB

- Estructura de acero inoxidable.
- Pincho de acero inoxidable 18/8.
- Motor montado en la parte superior con rotación reversible.
- La distancia entre la pincho giratorio y los elementos calefactores es ajustable.
- Equipado con un termopar.
- Para el gas natural; se puede convertir en propano con el convertidor (incluido).
- Bandeja de goteo extraíble para grasa acumulada.
- Dos pantallas reflectantes inclinables de acero inoxidable a la derecha y a la izquierda.
- Válvula de seguridad para la parrilla de döner.
- Clase de protección IPX: IP20.
- Equipado con termopar.
- 4 quemadores con una potencia total de 13 kW.
- Longitud de la parrilla: 900 mm.
- Capacidad de carne de hasta 60 kg.

código	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	1 527,50

PARRILLA ELÉCTRICA PARA KEBAB

- Estructura de acero inoxidable.
- Pincho de acero inoxidable 18/8.
- Motor montado en la parte superior con rotación reversible.
- Se puede ajustar la distancia entre el pincho giratorio y los elementos de calentamiento.
- 4 zonas de calentamiento individuales selladas en vidrio Robax (aprox. 1,8 kW cada una).
- Cada zona con un interruptor y 5 niveles de calor: 0-1-2-3-MAX.
- Dimensiones del pincho: 12 x 12 mm x (alto) 890 mm, longitud utilizable: 650 mm.
- Diámetro de la placa: 180 mm.
- Capacidad de peso de la carne de hasta 60 kg.
- Dimensiones máximas del bloque de carne: ø300 x (H) 650 mm.
- Bandeja de goteo extraíble para grasa acumulada.
- Dos pantallas reflectantes inclinables de acero inoxidable a la derecha y a la izquierda.
- Clase de protección IPX: IP40.

código	V	W	mm	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	2 464,00

NEW


523964



PALA PARA KEBAB

- Pala de acero inoxidable 18/0.
- Mango hecho de resina de fenol-formaldehído.
- Fácil de montar.
- Dimensiones de la pala sin mango: 230 x 175 x 80 mm.

código	mm	€
523964	275x230	38,95

CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Ideal para cortar cualquier tipo de carne asada como; kebab, shawarma, gyros, etc.
- Gran disco de rebanado liso de $\varnothing 80$ mm con guarda de acero inoxidable.
- La cubierta de la cuchilla garantiza la seguridad durante el corte.
- Se incluye un disco de rebanado dentado adicional de $\varnothing 80$ mm.
- El disco gira a 8.000 rpm.
- Mango de aluminio con cable de alimentación de 2,7 m.
- Protección de entrada: IPX4.
- Adaptador con lámpara indicadora.
- Se incluye una piedra para afilar la cuchilla, un soporte para cuchillos y un destornillador.

código	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	388,05



267264



CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de $\varnothing 100$ mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 30 kg/h.
- Grosor de loncheado fácilmente ajustable de 0 a 8 mm.
- La tapa de cuchilla de acero inoxidable garantiza un uso seguro durante el corte.
- Mango y carcasa del motor fabricadas de material antideslizante.
- Interruptor ON/OFF integrado en la carcasa.
- Protección frente a sobrecargas con un botón de restablecimiento.
- Piedra de afilar incluida.
- Peso de 1 kg.

código	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	172,25



267240



CUCHILLO ELÉCTRICO SIN CABLE PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de acero inoxidable de $\varnothing 100$ mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 60 kg/h.
- Grosor de loncheado fácilmente ajustable de 0 a 8 mm.
- La tapa de cuchilla de acero inoxidable garantiza un uso seguro durante el corte.
- Mango y carcasa del motor fabricadas de material antideslizante.
- Interruptor ON/OFF integrado en la carcasa.
- Cargador con indicador rojo y verde para indicar el nivel de batería.
- Dos baterías de 2000 mAh incluidas.
- Piedra de afilar incluida.
- Peso de 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	279,50



267257



CUCHILLA DE REPUESTO PARA CUCHILLOS DE KEBAB

- Sustituye tu cuchilla rota o perdida para prolongar la vida útil de tu cuchillo eléctrico de kebab.
- Compatible con los cuchillos eléctricos de kebab HENDI modelos 267240 y 267257.

código	€
267219	55,25



267219

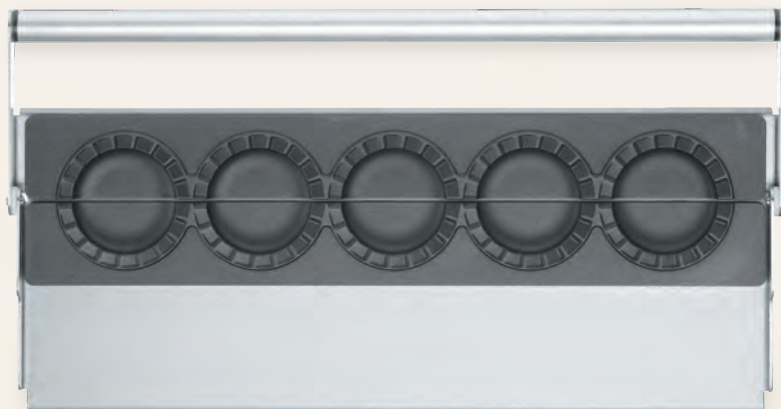


230107

**MOLDE PARA DUMPLINGS**

- Para preparar fácilmente 5 dumplings al mismo tiempo.
- Cuerpo de acero inoxidable con acabado cepillado.
- Mango de aluminio.
- Con bisagras de acero inoxidable que conectan las 2 partes del molde.
- Superficie de trabajo acabada con revestimiento antiadherente, para la retirada sin esfuerzo de los dumplings acabados.
- Mango a lo largo de todo el molde, para una presión uniforme y un funcionamiento cómodo.
- Con 4 patas antideslizantes de goma.
- Grosor y diámetro máx. de un dumpling: 21 mm, ø80 mm.
- Ancho de un "borde" de dumpling: 8 mm.
- Dimensiones del molde para dumplings abierto: 470 x 245 x 80 mm.
- No apto para el lavavajillas.
- PRECAUCIÓN: para evitar daños en el recubrimiento, no utilice el molde para dumplings sin masa dentro. No lave el recubrimiento con agentes de limpieza fuertes ni esponjas gruesas.

código	mm	€
230107	470x140x(H)95	455,00





224830



MÁQUINA PARA HACER PASTA

- Perfecta para hacer pasta fresca (ancho máx.: 140 mm).
- Grosor de masa ajustable en 7 pasos de 0,2 a 2,5 mm.
- Tres rodillos/cuchillas de aleación de aluminio: rodillo de masa, cortador de tallarines y cortador de fettuccine.
- Mango y abrazadera para montaje en la mesa incluidos.

código	mm	€
224830	210x193x(H)135	42,85



MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER PASTA

- Perfecta para hacer pasta fresca (ancho máx.: 170 mm).
- Cubierta equipada con interruptor de seguridad.
- Grosor de masa ajustable en 7 pasos de 0,2 a 2,5 mm.
- Tres rodillos/cuchillas: rodillo de masa, cortador de tallarines (6,25 mm) y cortador de fettuccine (2 mm).

código	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	237,25



Ver el video



224847





MÁQUINA PARA COCINAR PASTA

- Para establecimientos de restauración de tamaño medio para cocinar pasta, albóndigas, así como verduras
- Parte superior de la carcasa realizada en acero inoxidable AISI 304
- Partes restantes de la carcasa sin encimera - de acero inoxidable AISI 430
- Depósito de acero inoxidable AISI 316
- Capacidad del depósito: 10 l
- Conexión directa a la red de agua
- Mando de la válvula de agua fresca en el panel de control frontal
- Control de temperatura mediante mando con termostato
- Indicador luminoso para indicar que se ha alcanzado la temperatura ajustada
- Caño de desagüe extraíble
- Asidero para cestas para escurrir el contenido
- Protección mecánica contra la apertura accidental de la válvula de desagüe
- Protección frente al sobrecalentamiento con fusible en el panel de control frontal
- Patas antideslizantes
- El conjunto incluye: 2 cestas 100x292x(H)158 mm con tapa
- Peso: 19 kg

18/0	18/10
stainless steel	stainless steel

238899



Incluye 2 cestas
y una tapa

COCEDOR DE PASTA Y EMPANADILLAS, 10 L + 2 CESTAS + TAPA (CONJUNTO)

código	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 813,50



880999



NEW

CAJA PARA SECADO DE PASTA FRESCA

- Hecha de HDPE, sin BPA.
- Resistente a un rango de temperatura: de -40 °C a 90 °C.
- Accesorio perfecto para la máquina de pasta HENDI (201619).

código	mm	€
880999	600x400x(H)70	22,75

MÁQUINA RALLADORA DE QUESO

- Capacidad para 30 kilos por hora.
- Funcional y práctica; estructura estable.
- El tamaño de este dispositivo es pequeño, pero ofrece un alto rendimiento.
- Ideal para rallar queso parmesano y otros quesos duros.
- El motor cuenta con protección frente a sobrecargas.
- Incluye un recipiente para el queso rallado de 1,3 litros.
- Velocidad: 1400 rpm.
- Diámetro del cilindro: ø110x60 mm.
- Peso: 8 kg.

código	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	584,35



Rodillo de acero
inoxidable



226827

NEW



COCEDOR DE PASTA

- Depósito de agua y cestas de pasta de acero inoxidable 18/8.
- Incluye 5 cestas:
 - 1 cesta grande (260 x 169 x 300 mm).
 - 2 cestas medianas (170 x 305 x 253 mm).
 - 2 cestas pequeñas (115 x 248 x 250 mm).
- Rango de temperatura ajustable: de 45 °C a 110 °C.
- Capacidad del depósito de agua: 25L.
- El calentador está situado en la parte inferior de la cámara cubierta.
- El piloto de control indica cuándo se ha alcanzado la temperatura establecida.
- Incluye un grifo para vaciar el agua fácilmente.
- Pies antideslizantes.
- Incluye un bloqueo mecánico para evitar la apertura accidental de la válvula de desagüe.
- Protección contra sobrecalentamiento.

código	litros	V	W	mm	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	344,50



240496



precios sin IVA

HENDI

357



09

Cooling

Feel the ice experience



PROFI LINE | SERIE 800

arktic
SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

S.S.
stainless steel

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático, con un cómodo tirador curvo.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado encima de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 2/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 ruedas, dos de las cuales son giratorias.
- Clase climática: 5.



Ver el vídeo



232118, 232132



232125, 232149



ESTANTE PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES GN 2/1, BLANCO

- Estante de acero, recubierto de polietileno blanco, en forma de parrilla
- Tamaño GN 2/1
- Peso neto: 2,4 kg

código	mm	€
801888	530x650	23,95

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



descripción	refrigerador de una puerta	congelador de una puerta	refrigerador de dos puertas	congelador de dos puertas
código	232118	232132	232125	232149
capacidad	670 l	670 l	1240 l	1240 l
dimensiones	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dim. de la cámara	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
refrigerante	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
clase energética	B	C	B	C
esterantería	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo medio diario de energía	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potencia/voltaje	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	120 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2 028,00	2 301,00	3 101,00	3 439,00
ESTANTE GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	42,25	42,25	42,25	42,25



FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES PROFI LINE | SERIE 700

arktic
CASA DE CUCINA

S.S.
stainless steel

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático y cerradura, con un cómodo tirador curvo.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado encima de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 ruedas, dos de las cuales son giratorias.
- Clase climática: SN-ST.
- Refrigerante: R600a.



NEW



233108, 233115



233122, 233139

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

CONJUNTO DE 4 PATAS

- Para montaje bajo armarios frigoríficos y congeladores Kitchen Line y Profi Line (no aplicable a los códigos: 233160, 235164, 235188, 231171, 235195)
- Realizado en acero inoxidable
- Posibilidad den ajuste en un rango: 120-180 mm

código	€
941072	84,50



descripción	refrigerador de una puerta	congelador de una puerta	refrigerador de dos puertas	congelador de dos puertas
código	233108	233115	233122	233139
capacidad	410 l	440 l	900 l	900 l
dimensiones	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
dim. de la cámara	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
alcance	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLT power 1/4 KM	NE2124Z power 1/2 KM	EG AS100HLR power 1/3 KM	NEK2150GK power 3/4 KM
refrigerante	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
clase energética	C	D	C	D
climate class	5	4	5	4
esterantería	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
consumo medio diario de energía	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
potencia/voltaje	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
peso	90 kg	90 kg	135 kg	135 kg
€	1 755,00	1 944,00	2 438,00	2 698,00

Controlador electrónico de temperatura

Cámara realizada en acero inoxidable

Asa ergonómica



Precios sin IVA

HENDI

* Capacidad de carga máxima del estante aproximadamente 40 kg (distribuidos de forma igualada)

361

ARMARIOS FRIGORÍFICOS-CONGELADORES PROFI LINE 420+420 L



- Carcasa interior y exterior realizada en acero inoxidable AISI 430 de alta calidad (panel trasero de acero galvanizado)
- Refrigeración forzada
- Espesor del aislamiento: 50 mm (material: C5H10)
- Pantalla digital, termostato electrónico
- Compresores de refrigeración EMBRACO
- Evaporación automática del condensado
- Clase climática: 4
- Puerta de cierre automático, no extraíble, equipada con cerradura
- Cómodo tirador perfilado para abrir la puerta
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno



NEW



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

233146



descripción	frigorífico-congelador, 2 puertas
código	233146
capacidad	420+420 l
dimensiones	1200x740x(H)1950 mm
dimensiones de la cámara	frigorífico - 550x540x(H)1380 mm congelador - 550x540x(H)1380 mm
alcance	-2/8°C, -17/-22°C
compresor	frigorífico - EMT65HLR power 1/4 KM congelador - NE2134Z power 1/2 KM
refrigerante	frigorífico - R600a (80 g) congelador - R290 (90 g)
clase energética	D
estantería	4+4 x 510x525 mm*
consumo medio diario de energía	8,22 kWh
potencia/voltaje	870 W/230 V
peso	158 kg
€	3 348,00

* Capacidad de carga máxima del estante aproximadamente 40 kg (distribuidos de forma igualada)

Refrigeración forzada dinámica



Puerta de cierre automático con cerradura



ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES KITCHEN LINE DE 580 L Y 1300 L

- Carcasa interior y exterior realizada en acero inoxidable AISI 430 de alta calidad (panel trasero de acero galvanizado)
- Refrigeración estática apoyada mediante ventilador interno, con compresor inferior
- Filtro antipolvo
- Clase climática: 4
- Cámara en estándar GN 2/1

arktic
KITCHEN LINE

S.S.
stainless steel

- Espesor del aislamiento: 60 mm [material: C5H10]
- Puerta de cierre automático, no extraíble, equipada con cerradura
- Cómodo tirador perfilado para abrir la puerta
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno
- Pantalla digital, termostato electrónico



232729, 232514

232736

NEW



ESTANTE PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES GN 2/1, BLANCO

- Estante de acero, recubierto de polietileno blanco, en forma de parrilla
- Tamaño GN 2/1
- Peso neto: 2,4 kg

código	mm	€
801888	530x650	23,95

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

	D A G	D A G	D A G
descripción	refrigerador de una puerta	congelador de una puerta	refrigerador de dos puertas
código	232729	232514	232736
capacidad	580 l	580 l	1300 l
dimensiones	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
dim. de la cámara	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
alcance	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
refrigerante	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
clase energética	D	D	D
esterantería	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
consumo medio diario de energía	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
potencia/voltaje	350 W/230 V	550 W/230 V	320 W/230 V
peso	110 kg	120 kg	180 kg
€	1 755,00	1 885,00	2 597,00

Controlador electrónico de temperatura



Refrigeración estática apoyada mediante ventilador interno



Puerta de cierre automático con cerradura



FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES BUDGET LINE

NEW **arktic** PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Carcasa exterior de acero inoxidable.
- Refrigeración asistida por ventilador.
- Pared exterior trasera e inferior de chapa metálica galvanizada.
- Interior de plástico ABS.
- Aislamiento de espuma de ciclopentano grueso (C5H10) (hasta 65 mm), dependiendo del modelo, para una mayor estabilidad de la temperatura dentro del armario.
- El termostato digital de alta precisión permite determinar con precisión la temperatura de almacenamiento.
- Estantes ajustables con una capacidad de carga de 30 kg cada uno, siempre que el peso del armario de la pantalla de refrigeración se distribuya uniformemente.
- Estantes fijos con componentes del sistema de congelación, con una capacidad de carga de 25 kg cada uno, siempre que el peso del armario de la pantalla de congelación se distribuya uniformemente.

- Estante adicional en la parte inferior de la cámara para aumentar el espacio de almacenamiento (solo modelos seleccionados; consulte la tabla).
- Control electromecánico con pantalla electrónica para indicar la temperatura establecida y real.
- Con dos pies en la parte delantera, permite un ajuste de altura limitado (cuando se requiere nivelación del horno) y dos ruedas en la parte trasera, ideal para mover el armario (solo armarios con capacidad de 400 y 600 l).
- Puertas con cierre automático para reducir el consumo de electricidad.
- Puertas con seguro (con llave).



A
A G



236017
236079

C
A G



236031
236093

C
A G



236055
236116

FRIGORÍFICO BUDGET LINE EN CARCASA DE ACERO INOXIDABLE

- Rango de temperatura: 0/8°C

code	litros	mm	dimensiones de la cámara	estantería (mm)	clase energética	refrigerante	aislamiento (mm)	V	W	kg	€
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	682,50
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	1 099,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	1 287,00

CONGELADOR BUDGET LINE EN UNA CARCASA DE ACERO INOXIDABLE

- Rango de temperatura: -23/-18°C

code	litros	mm	dimensiones de la cámara	estantería (mm)	refrigerante	aislamiento (mm)	V	W	kg	€
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	estantes fijos, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	754,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	estantes fijos, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	1 222,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	estantes fijos, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	1 424,00



FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES BUDGET LINE

NEW **arktic** PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Carcasa externa de acero con revestimiento blanco.
- Refrigeración asistida por ventilador.
- Pared exterior trasera e inferior de chapa metálica galvanizada.
- Interior de plástico ABS.
- Aislamiento de espuma de ciclopentano grueso (C5H10) (hasta 65 mm), dependiendo del modelo, para una mayor estabilidad de la temperatura dentro del armario.
- El termostato digital de alta precisión permite determinar con precisión la temperatura de almacenamiento.
- Estantes ajustables con una capacidad de carga de 30 kg cada uno, siempre que el peso del armario de la pantalla de refrigeración se distribuya uniformemente.
- Estantes fijos con componentes del sistema de congelación, con una capacidad de carga de 25 kg cada uno, siempre que

el peso del armario de la pantalla de congelación se distribuya uniformemente.

- Estante adicional en la parte inferior de la cámara para aumentar el espacio de almacenamiento (solo modelos seleccionados; consulte la tabla).
- Control electromecánico con pantalla electrónica para indicar la temperatura establecida y real.
- Con 2 pies en la parte delantera, permite un ajuste de altura limitado (cuando se requiere nivelación del horno) y dos ruedas en la parte trasera, ideal para mover el armario (solo armarios con capacidad de 400 y 600 l).
- Puertas con cierre automático para reducir el consumo de electricidad.
- Puertas con seguro (con llave).



236000
236062



236024
236086



236048
236109

FRIGORÍFICO EN CARCASA DE ACERO PINTADO DE BLANCO

- Rango de temperatura: 0/8°C

code	litros	mm	dimensiones de la cámara	estantería (mm)	clase energética	refrigerante	aislamiento (mm)	V	W	kg	€
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	630,50
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	1 008,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	1 190,00

CONGELADOR BUDGET LINE EN UNA CARCASA DE ACERO PINTADO DE BLANCO

- Rango de temperatura: -23/-18°C

code	litros	mm	dimensiones de la cámara	estantería (mm)	refrigerante	aislamiento (mm)	V	W	kg	€
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	estantes fijos, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	695,50
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	estantes fijos, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	1 125,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	estantes fijos, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	1 294,00

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación

- automática; compresor situado junto a la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-T.

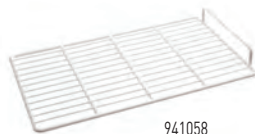


232040, 232064



232057, 232699

	A A G	C A G	A A G	C A G
descripción	cámara frigorífica de dos puertas	cámara congeladora de dos puertas	cámara frigorífica de tres puertas	cámara congeladora de tres puertas
código	232040	232064	232057	232699
capacidad	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensiones	1360x700x(H)879 mm	1360x700x(H)910 mm	1795x700x(H)879 mm	1796x700x(H)879 mm
dim. de la cámara	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
alcance	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compresor	EMT65HLR potencia 1/4 KM	EGU130HLR potencia 1/2 KM	EGAS100HLR potencia 1/3 KM	NEK2140Z potencia 2/3 KM
refrigerante	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
clase energética	A	C	A	C
esterantería	2+2 x GN 1/1*	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
consumo medio diario de energía	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
potencia/voltaje	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	1 885,00	2 340,00	2 282,00	2 561,00



941058

ESTANTE PARA FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES PROFI LINE

- Para refrigeradores y congeladores Arktic, mostradores Profi Line 232040 232057 232064.

código	€
941058	18,85



MOSTRADOR FRIGORÍFICO PROFI LINE | SERIE 700

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-T.



NEW



233764



237069

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

	B A	A A
descripción	mostrador frigorífico de cuatro puertas	mostrador frigorífico de seis puertas
código	233764	237069
capacidad	280 l	420 l
dimensiones	1360x700x(H)858 mm	1795x700x(H)879 mm
dim. de la cámara	822x570x(H)580 mm	1257x 570x(H)580 mm
alcance	-2/8°C	0/8°C
compresor	EMT65HLR potencia 1/4 KM	Cubigel compresor HP 1/5
refrigerante	R600a (120 g)	R290
clase energética	B	A
calzoncillos	4	6
consumo medio diario de energía	1,34 kWh	1,98 kWh
potencia/voltaje	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	95 kg	116 kg
€	2 672,00	3 959,00

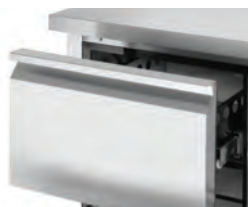
Controlador electrónico de temperatura



Cajones frigoríficos con guías deslizantes



Asa ergonómica



Precios sin IVA

HENDI

* Capacidad de carga máxima del estante aproximadamente 40 kg (distribuidos de forma igualada)

367

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-ST.
- Refrigerante: R600a.



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



233344, 233351



233382, 233399

ENFRÍAMENTO



descripción	cámara frigorífica de dos puertas	cámara congeladora de dos puertas	cámara frigorífica de tres puertas	cámara congeladora de tres puertas
código	233344	233351	233382	233399
capacidad	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensiones	1200x600x(H)886 mm	1200x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm
dim. de la cámara	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
alcance	-2/-8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresor	EMT65HLR potencia 1/4 KM	NE2134Z-263CA potencia 1/2 KM	FF110HAK potencia 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA potencia 1/2 KM
refrigerante	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
clase energética	B	C	B	C
climate class	5	4	5	4
estantería	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
consumo medio diario de energía	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
potencia/voltaje	300 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 677,00	1 788,00	2 022,00	2 262,00
ESTANTE	949276	949276	954775 956113	954775 956113
			izquierda o derecha	izquierda o derecha
€	12,95	12,95	17,55 18,85	17,55 18,85



KITCHEN LINE | 700 SERIES

arktic
HENDI



- Estructura interior y exterior fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con tiradores ergonómicos.
- Refrigeración por aire forzado con sistema de descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, compatibles con recipientes hasta GN 1/1.

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas de plástico regulables en altura.
- Sistema de descongelación automática con evaporador de condensación.
- Clase climática: SN-T.
- Gas refrigerante: R600a.



Cámara y exterior de la carcasa
fabricados en acero inoxidable



232019



232026



descripción	cámara frigorífica de dos puertas	cámara frigorífica de tres puertas
código	232019	232026
capacidad	300 l	380 l
dimensiones	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dim. de la cámara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a
clase energética	A	A
estertería	2 estantería (335x570 mm)	3 estantería (335x570 mm)
potencia/voltaje	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	1 248,00	1 762,00
ESTANTE	931561	931561
€	18,85	18,85

Shelve placing adjustable



Comfortable handles



Electronic temperature controller



CÁMARA PARA PIZZAS

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad, con encimera de granito.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.

arktic
CÓMODO Y EFICIENTE

S.S.
stainless steel

- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



NEW

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



220245

NEW



220252



descripción

Cámara de refrigeración para pizza con encimera de granito y 3 puertas

Cámara de refrigeración para pizza con encimera de granito y 3 puertas

código	220245	220252
capacidad	250 l	420 l
dimensiones	1510x800x(H)875 mm	2010x800x(H)875 mm
dim. de la cámara	510x595x(H)830 mm	510x595x(H)830 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a
clase energética	A	B
climate class	5	5
estantería	2	2
potencia/voltaje	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	70 kg	70 kg
€	2 438,00	2 373,00

Controlador electrónico de temperatura



Estantes de acero plastificado en forma de parrilla



Worktop made of granite





arktic
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

S.S.
stainless steel



Cámara y exterior de la carcasa
fabricados en acero inoxidable



220245



220252

	A A G	A A G
descripción	Cámara de dos puertas para pizza con siete cajones (280 litros)	Cámara de tres puertas para pizza con vitrina refrigerada (380+40 litros)
código	232842	232033
capacidad	250 l	254 l
dimensiones	2020x802x(H)1000 mm	1400x700x(H)1491 mm
dim. de la cámara	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a (120 g)	R600a (70 g + 40 g)
clase energética	A	A
climate class	5	cámara - 4, vitrina refrigerada - 5
estantería	7 calzoncillos	3 estantería
consumo medio diario de energía	1,38 kWh	cámara - 1,6 kW, vitrina refrigerada - 1,55 kW
potencia/voltaje	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	300 kg	193+41 kg
	Equipado con 7 cajones no refrigerados de 400x620x(A)65 mm. Dimensiones de la cámara: 1480x670x(H)570 mm.	Unidad superior de refrigeración para 6x GN 1/4, dimensiones 1405x335x(H)435 mm
€	3 231,00	2 945,00

CÁMARA PARA PIZZAS

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad, con encimera de granito.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.

- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.

arktic
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

S.S.
stainless steel


cooling



232859

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



232873

Cámara de dos puertas para pizza

código	232859
	Con cubierta de acero inoxidable alrededor de un espacio GN para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
capacidad	300 l
dimensiones	900x700x(H)1100 mm
dimensiones de la cámara	830x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C
refrigerante	R600a
esterantería	2 estantería (335x570 mm)
potencia/voltaje	310 W/230 V
peso	94 kg
€	1 372,00
ESTANTE	931561
€	18,85

Cámara de tres puertas para pizza

código	232873
	Con cubierta de vidrio alrededor de un espacio GN para 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
capacidad	380 l
dimensiones	1365x700x(H)1120 mm
dimensiones de la cámara	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C
refrigerante	R600a
esterantería	3 estantería (335x570 mm)
potencia/voltaje	220 W/230 V
peso	180 kg
€	1 963,00
ESTANTE	956403
€	24,95

Controlador electrónico de temperatura Estantes de acero plastificado en forma de parrilla

Encimera de granito



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PARA SERVICIO

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Sistema de refrigeración por aire estático con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 40 mm de grosor.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Intervalo de temperaturas: - 2 a 8 °C.
- Clase climática: SN.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.

arktik
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel



232903 **5x GN 1/4**



232910 **5x GN 1/4**



232927 **5x GN 1/4**



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232989 **7x GN 1/3**



232996 **9x GN 1/3**

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/4 PARA SERVICIO

- Expositor de cristal templado.
- Con capacidad para recipientes GN 1/4 con una altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	643,50
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	773,50
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	884,00

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3 PARA SERVICIO

- Con tapa de acero inoxidable.
- Con capacidad para recipientes GN 1/3 con una altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)630	864,50
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x420x(H)630	923,00
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x420x(H)630	682,50
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)630	793,00
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)630	981,50

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3 PARA SERVICIO

- Expositor de cristal templado.
- Con capacidad para recipientes GN 1/3 con una altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	682,50
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	793,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	864,50
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	981,50



233948

Precios sin IVA

HENDI

373

MOSTRADOR PARA ENSALADAS



- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



232781



232798



232880

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



descripción	Cámara de dos puertas para ensaladas con expositor de cristal	Cámara de tres puertas para ensaladas con expositor de cristal	Cámara de dos puertas para ensaladas con expositor GN elevado
código	232781	232798	232880
	La encimera ofrece espacio para 2 contenedores GN 1/1 y 3 contenedores GN 1/6 (altura máx. 150 mm)	La encimera ofrece espacio para 4 contenedores GN 1/1 (altura máxima de 150 mm) o una combinación de contenedores GN más pequeños	Con tapa de acero inoxidable sobre un espacio para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm) Dimensiones del expositor GN: 900x265x(A)195 mm
capacidad	300 l	380 l	300 l
dimensiones	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensiones de la cámara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
esterantería	2 estantería (335x570 mm)	3 estantería (335x570 mm)	2 estantería (335x570 mm)
potencia/voltaje	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	1 476,00	2 067,00	1 294,00
ESTANTE	956403	956403	956403
€	24,95	24,95	24,95



MOSTRADOR PARA ENSALADAS

arktic FRIGORÍFICO INDUSTRIAL

S.S.
stainless steel

cooling

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



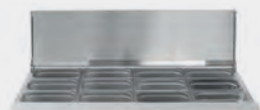
232897



232804



232811



Cámara de tres puertas para ensaladas
con expositor GN elevado

232897

Con tapa de acero inoxidable sobre
un espacio para 8 recipientes GN 1/6
(altura máx. 150 mm)

Dimensiones del expositor GN:

1365x265x(A)195 mm

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 estantería (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

1 963,00

956403

24,95

Cámara de dos puertas
para ensaladas

232804

Con tapa de acero inoxidable sobre un espacio
para 2 recipientes GN 1/1 y 3 recipientes
GN 1/6 (altura máx. 150 mm)

Mostrador de trabajo de plástico:

900x135x(A)20 mm

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 estantería (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

1 248,00

931561

18,85

Cámara de tres puertas
para ensaladas

232811

Con tapa de acero inoxidable sobre
un espacio para 4 recipientes GN 1/1
(altura máx. 150 mm)

Mostrador de trabajo de plástico:

1365x135x(H)20 mm

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 estantería (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

1 762,00

956403

24,95

ARMARIOS DE MADURACIÓN PARA CARNES

arktik
PROFESSIONAL REFRIGERATION
18/10
stainless steel
ABS
plastic

- Cuerpo, marco de la puerta y tirador de la puerta fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta hecha de 2 capas de vidrio templado tintado de baja emisividad que aumenta la eficiencia energética al bloquear la luz infrarroja y los rayos UV desde el exterior al tiempo que evita que el calor se transfiera al interior. Se incluye bloqueo de puerta.
- Recipiente de agua destilada de ABS: el agua destilada debe llenarse manualmente.
- Notificación en pantalla y alarma sonora para advertir cuando la humedad es inferior al 15 % para que el usuario llene el depósito de agua.
- Alarma que indica que la puerta está abierta durante más de 3,5 minutos: protección contra la modificación incontrolada de los parámetros de la cámara.

- Lámpara de esterilización UVC incorporada para evitar el crecimiento bacteriano y garantizar un entorno seguro para la carne; cuando se abre la puerta durante el proceso de sazonado, las bacterias no tienen la oportunidad de desarrollarse.
- Refrigeración forzada mediante un ventilador que garantiza el nivel necesario de circulación de aire.
- Luces LED situadas a ambos lados de la cámara y en el techo.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. de la varilla colgante: 50 kg.
- Rango de temperatura: 1-25 °C.
- Rango de humedad ajustable: 60-85 %.
- El nivel de humedad actual se muestra en el panel.
- Refrigerante: R600a.

NEW

221433

ARMARIO DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Carga máx. por estante: 30 kg.
- En el armario hay:
 - 3 estantes,
 - 1 varilla colgante,
 - 3 ganchos,
 - bandeja de sal (sal no incluida),
- todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable 18/8.

código	litros	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760	3 503,50
x(H)1270					



204986

ARMARIO DE MADURACIÓN EN SECO

- Carcasa de metal con recubrimiento en polvo negro.
- Incluido en el armario:
 - 3 estantes.
 - 1 varilla colgante.
 - 3 ganchos.
 - Bandeja de sal (sal no incluida).
- Todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable 18/8.

código	litros	V	W	mm	€
204986	352	230	170	695x760	4 284,00
x(H)1720					



204962

ARMARIO DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Carga máx. por estante: 25 kg.
- En el armario hay:
 - 3 estantes,
 - 1 varilla colgante,
 - 3 ganchos,
 - bandeja de sal (sal no incluida),
- todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable 18/8.

código	litros	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760	4 154,00
x(H)1720					

ARMARIO DE MADURACIÓN EN SECO BAJO MOSTRADOR

- Cuerpo, marco de puerta y tirador de puerta de acero inoxidable 18/8.
- Puerta fabricada con 2 capas de vidrio templado tintado con tratamiento Low-E.
- Se incluye bloqueo de puerta.
- Recipiente de agua destilada de ABS: el agua destilada debe llenarse manualmente.
- Mostrar notificación y alarma sonora cuando la humedad del depósito de agua cae por debajo del 15 %.
- Alarma que indica que la puerta está abierta durante más de 3,5 minutos.
- Lámpara de esterilización UVC integrada.
- Refrigeración forzada con un ventilador.
- Luces LED situadas a ambos lados de la cámara y en el techo.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. de la barra colgante: 50 kg.
- Rango de temperatura: 1 °C-25 °C.
- Rango de humedad ajustable: 60-85 %.
- Se muestra el nivel de humedad actual.
- Condiciones térmicas, de ventilación y de humedad adecuadas para la carne madurada.
- Se incluyen ganchos y bandeja de sal.

código	litros	V	W	mm	€
204979	138	230	350	600x545x(H)900	1 554,00

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

18/8 ABS
stainless steel plastic

NEW



204979



ABATIDORES DE TEMPERATURA

arktic
PROFESSIONAL EQUIPMENT

S.S.
stainless steel

18/10
stainless steel

- Cámara apta para bandejas GN 1/1 y bandejas de 600x400 mm.
- Sonda incluida de serie, refrigeración forzada y descongelación manual.
- Bandeja de condensados situada bajo el equipo.
- Funciones independientes para el ciclo de congelación de helado (-2 °C) y congelación superficial profunda (-4 °C).
- Iluminación LED interior.
- Puerta de cierre automático equipada con cerradura de serie.
- Alarma sonora y visual por puerta abierta.

- Dirección de apertura de la puerta ajustable.
- Microinterruptor que detiene el funcionamiento al abrir la puerta.
- Termostato digital.
- Estructura y cámara de acero inoxidable.
- Clase climática 5, funcionamiento fluido con temperatura ambiente de hasta +4 °C.
- Refrigerante: R290.
- Patas de acero inoxidable con altura regulable.



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



código	capacidad de la cámara	espacio entre soportes de bandejas (mm)	capacidad de enfriamiento a 3°C (kg/ciclo)	capacidad de congelación a -18°C (kg/ciclo)	V	W	dimensiones de la cámara (mm)	mm	kg	€
232170	5x GN 1/1 o 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	3 335,00
232194	7x GN 1/1 o 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	5 623,00
232187	10x GN 1/1 o 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	5 519,00
232491	15x GN 1/1 o 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	9 874,00



arktic ❄️

S.S.
STAINLESS STEEL

237731

ABATIDOR DE TEMPERATURA 3X GN 2/3

- Carcasa y cámara fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
- La cámara mide 340x365x(H)270 mm y tiene capacidad para 3 bandejas GN 2/3, con guías separadas por 68 mm.
- Equipado con pantalla digital.
- El termostato mide la temperatura de la cámara y también puede medir la temperatura en el núcleo del alimento mediante la sonda incluida.
- Refrigeración por aire forzado, con descongelación manual.
- Función de mantenimiento automático: al finalizar el ciclo, el equipo mantiene la temperatura alcanzada.
- Evaporador protegido contra la corrosión.

- Capacidad de abatimiento: 7 kg (+90 °C a +3 °C) por ciclo.
- Capacidad de congelación: 5 kg (+90 °C a -18 °C) por ciclo.
- Aislamiento de ciclopentano espumado de 60 mm de grosor.
- Alarma visual y sonora de puerta abierta; el enfriamiento se detiene cuando la puerta está abierta.
- Patas de acero inoxidable ajustables en altura.
- Clase climática: 4, funcionamiento en ambientes de hasta 38 °C.
- Refrigerante: R290.
- Peso neto: 44 kg.

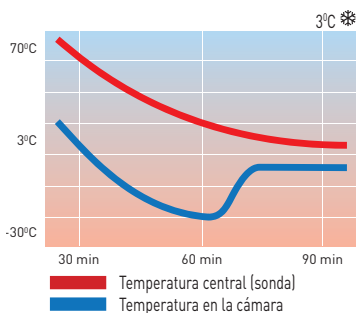
código	V	W	mm	€
237731	230	420	660x640x(H)525	2 464,00

Enfriamiento rápido de +90°C a +3°C

Este proceso ayuda a reducir la temperatura de los alimentos a una temperatura segura de +3°C en un tiempo corto razonable, acorde con la normativa HACCP.

La velocidad de enfriamiento adecuada ayuda a reducir el crecimiento bacteriano en un rango de +65°C a +10°C.

El enfriamiento rápido ayuda a conservar la calidad, el color y el olor de la comida, extendiendo el tiempo de almacenamiento

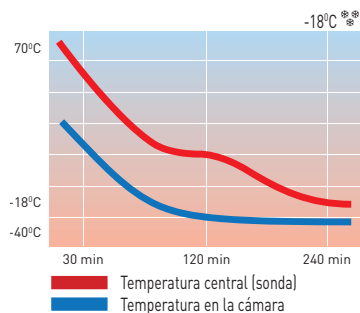


Congelamiento rápido de +90°C a -18°C

El poderoso sistema de refrigeración y soplado de aire a -40°C dentro de la cámara, hace caer la temperatura del núcleo del alimento rápidamente a -18°C

Previene la formación de cristales de hielo grandes, que dañan la estructura interna de la comida.

El congelamiento rápido crea numerosos pequeños cristales que preservan las propiedades originales de la comida: sabor, color, textura y nutrientes y ayuda a alargar el tiempo de almacenamiento.





235904



233856

**ARCÓN CONGELADOR**

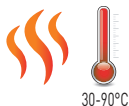
- Carcasa de aluminio.
- La puerta está hecha de lámina de acero prepintada y recubierta con películas de PVC.
- Con tapa con cierre automático.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación manual, compresor colocado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de 70 mm de grosor.
- Iluminación LED brillante en la cámara.
- Pantalla digital de temperatura y control manual.
- Equipado con 2 ruedas y 2 pies ajustables.
- Rango de temperatura: De -18 °C a -26 °C.

código	litros	V	W	mm	€
235904	93	230	105	574x608x(H)845	318,50
235911	140	230	70	754x608x(H)845	383,50

ARCÓN CONGELADOR

- Carcasa de aluminio.
- La puerta está hecha de chapa de acero prepintada y recubierta con películas de PVC.
- Con tapa con cierre automático.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación manual, compresor colocado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de 70 mm de grosor.
- Iluminación LED brillante en la cámara.
- Pantalla digital de temperatura y control manual.
- Equipado con 2 ruedas y 2 pies ajustables, o 6 ruedas en modelos más grandes.
- Rango de temperatura: De -18 °C a -26 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233856	190	230	120	953x607x(H)840	455,00
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	533,00



274064

274057

NEW


MUEBLE DE BUFFET CALIENTE

- Carcasa de acero inoxidable con contrachapado negro.
- Adecuado para 4 contenedores GN 1/1, con una profundidad máxima de 150 mm.
- Se suministra con 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado con una luz en el dosel.
- La cubierta puede bajarse para que actúe como cubierta, asegurada con pestillos.
- Guías de bandeja plegables en ambos lados.
- 2 estantes debajo del mostrador.
- Equipado con 4 ruedas.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 90 °C.

código	alcance	V	W	mm	€
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	2 984,00

NEW


MUEBLE DE BUFFET PARA ENSALADA

- Carcasa de acero inoxidable con contrachapado negro.
- Adecuado para 4 contenedores GN 1/1 con una profundidad máxima de 150 mm.
- Se suministra con 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado con una luz en el dosel.
- La cubierta puede bajarse para que actúe como cubierta, asegurada con pestillos.
- Guías de bandeja plegables en ambos lados.
- Estante grande debajo del mostrador.
- Equipado con 4 ruedas.
- Temperatura ajustable de 2 °C a 10 °C.
- Clase climática: 4.

código	alcance	V	W	mm	€
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	2 984,00



VITRINA PARA SUSHI

- Construcción de acero inoxidable.
- Carcasa de ABS.
- Con vidrio templado.
- Acceso cómodo al interior de la cámara gracias a las puertas correderas situadas en la parte trasera.

NEW

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/0
stainless steel

- Refrigeración estática con función de descongelación automática.
- Dentro de la cámara, se instalan una luz LED y un evaporador.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Rango de temperatura: 0 °C-12 °C.



274071



274088

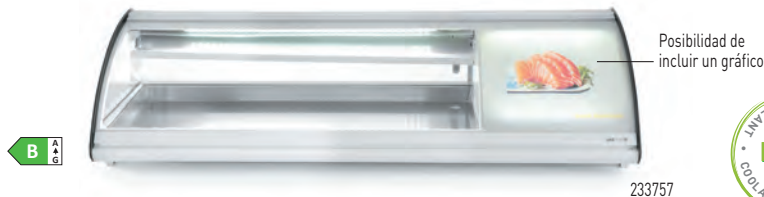


274040



código	274040	274088	274071
dimensiones	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
capacidad	5x GN 1/2 (H)40 mm	6x GN 1/3 (H) 40 mm	4x GN 1/3 (H)40 mm
alcance	0/12°C	0/12°C	0/12°C
climatic class	4	4	4
refrigerante	R600a	R600a	R600a
potencia/voltaje	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V
€	1 203,00	1 105,00	975,00





B A G

233757



VITRINA PARA SUSHI 5X GN 1/3

- Carcasa de acero inoxidable con revestimiento blanco.
- Cubierta de vidrio doble y curvada en la parte delantera.
- Accesible a través de dos puertas correderas en la parte posterior o a través de la cubierta de vidrio curvada y elevada.
- Refrigeración estática con descongelación automática.
- Enfriada de 0 °C a 6 °C.
- Compatible con 5x GN 1/3 - máx. (H)40 mm.
- Equipado con luz LED y evaporador en la parte superior.

- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Refrigerante: R600a.
- Clase de eficiencia energética: B.
- Clase climática: 3.
- Contenedores GN no incluidos.

código	alcance	V	W	mm	€
233757	0/6 °C	230	160	1307x445x(H)327	975,00



233702

B A G



233719

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA

- Estructura de acero inoxidable equipada con cubierta frontal curvada de cristal y paneles laterales de cristal.
- Acceso mediante dos puertas correderas de cristal en la parte posterior.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- 2 baldas cromadas incluidas.
- Iluminación LED intensa en el techo.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 4.
- Refrigerante: R600a.
- Etiqueta energética: B.



Ver el video

Refrigeración por aire forzada

B A G



Pantalla digital

código	litros	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	1 053,00
233719	160	230	160	885x570x(H)680	1 151,00

PARILLAS DE CONTACTO

página 280

ENFRIAMIENTO





Ver el video

arktic
PROFESIONAL REFRIGERATION



233689

VITRINA DE HELADOS

- Carcasa de acero inoxidable con cristal templado.
- Refrigeración estática con función de descongelación automática.
- Pantalla digital y rango de ajuste de temperatura: de -25 °C a -18 °C.
- Pies de altura ajustable.
- Refrigerante: R290.

- Clase climática: 4.
- Etiqueta de energía: A.
- Incluye 4 contenedores con una capacidad de 5L cada uno y una altura de 150 mm.

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	1 606,00



Ver el video



233672



EXPOSITOR DE ENSALADAS (ITROS)

- Estructura de acero inoxidable de alta calidad; equipado con cubierta con cristal curvo y sistema de apertura sencillo.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Con capacidad para 8 recipientes GN 1/6 o 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. 100 mm).
- Con 4 pies ajustables de acero inoxidable.

- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R600a.
- Clase climática: 4.
- Etiqueta energética: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233672	0/-3°C	230	105	775x615x(H)235	981,50



VITRINAS REFRIGERADAS

- Marco de la vitrina expositora hecho de polímeros ABS+PVC, con doble cristal.
- Cuerpo del equipo hecho de ABS.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación automática, compresor colocado debajo de la cámara.
- El conducto de aire fuera del vidrio sopla aire sobre el vidrio

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

- para eliminar y evitar la condensación.
- Estantes recubiertos de PVC duraderos, de altura ajustable.
- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Clase climática: 4



Ver el video



233610



233627



233634



233238



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (58 LITROS)

- Con 2 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233610	blanco	230	170	452x406x(H)830	682,50
233627	negro	230	170	452x406x(H)830	682,50

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (68 LITROS)

- Con 3 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233634	blanco	230	170	444x397x(H)875	695,50
233238	negro	230	170	444x397x(H)875	695,50



Conducto de aire fuera del vidrio para eliminar y evitar la condensación



Doble acristalamiento y puerta fácil de abrir



Controlador digital



VITRINAS REFRIGERADAS

- Marco de la vitrina expositora hecho de polímeros ABS+PVC, con doble cristal.
- Cuerpo del equipo hecho de ABS.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación automática, compresor colocado debajo de la cámara.
- El conducto de aire fuera del vidrio sopla aire sobre el vidrio

arktic 

ABS 
plastic

S.S. 
stainless steel

- para eliminar y evitar la condensación.
- Estantes recubiertos de PVC duraderos, de altura ajustable.
- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Clase climática: 4



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (78 LITROS)

- Con 3 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233641	blanco	230	170	444x397x(H)940	708,50
233658	negro	230	170	444x397x(H)940	708,50

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (98 LITROS)

- Con 4 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233665	blanco	230	210	444x397x(H)1100	773,50
233269	negro	230	210	444x397x(H)1100	773,50



Asa ergonómica para una apertura cómoda de la puerta



Refrigeración forzada



Iluminación LED



VITRINAS REFRIGERADAS

- Marco de la vitrina expositora hecho de polímeros ABS+PVC, con doble cristal.
- Cuerpo del equipo hecho de ABS.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación automática, compresor colocado debajo de la cámara.
- El conducto de aire fuera del vidrio sopla aire sobre el vidrio para eliminar y evitar la condensación.

arktic
PROFESIONAL CRYSTALLINE


- Estantes recubiertos de PVC duraderos, de altura ajustable.
- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Clase climática: 4



Ver el vídeo



233696



233290



4 ruedas, 2 de ellas
con freno (233696, 233290)



Doble acristalamiento
y puerta curva fácil de abrir
(233696, 233290)

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS
(270 LITROS)

- Con 5 baldas y ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Etiqueta energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Refrigerante: R290.

código	-	V	W	mm	€
233696	blanco	230	290	550x520x(H)1870	1 521,00
233290	negro	230	290	556x526x(H)1913	1 521,00



Ver el video



233825

EXPOSITOR REDONDO PARA REPOSTERÍA (ITROS)

- Carcasa de acero inoxidable equipada con cristal templado doble.
- Acceso mediante puerta con cierre automático.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 3 baldas de vidrio ajustables.
- Iluminación LED intensa en ambos lados.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con interruptor de encendido/apagado.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 6
- Refrigerante: R600a.
- Etiqueta energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	1 151,00



233832

EXPOSITOR REDONDO PARA REPOSTERÍA (ITROS)

- Carcasa de acero inoxidable equipada con cristal templado doble.
- Acceso mediante puerta con cierre automático.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 4 baldas de vidrio ajustables.
- Iluminación LED intensa en ambos lados.
- Equipada con 5 ruedas, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con interruptor de encendido/apagado.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 4
- Refrigerante: R290.
- Etiqueta energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	3 413,00



VITRINAS REFRIGERADAS CON ACCESO TRASERO

- Carcasa de acero inoxidable equipada con acristalamiento doble.
- Accesible a través de una puerta en la parte posterior.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Iluminación LED intensa en la parte superior y debajo de cada balda.
- Equipada con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R290.

arktic
 PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
 stainless steel

C
 A
 G
 233306


233306

B
 A
 G
 233443
 233320


233320

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS
CON 3 BALDAS INCLINADAS

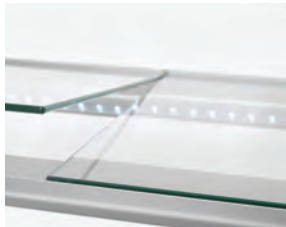
- Equipada con 3 baldas de vidrio ajustables ligeramente inclinadas.
- Etiqueta energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	2 906,00

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS
CON 3 BALDAS INCLINADAS

- Equipada con 3 baldas de vidrio ajustables ligeramente inclinadas.
- Etiqueta energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	3 081,00
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	3 497,00

Acceso trasero con puertas
de doble acristalamiento

Iluminación LED debajo de cada estante



Enfriamiento forzado

VITRINAS REFRIGERADAS CON ACCESO TRASERO

- Carcasa de acero inoxidable equipada con acristalamiento doble.
- Accesible a través de una puerta en la parte posterior.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Iluminación LED intensa en la parte superior y debajo de cada balda.
- Equipada con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R290.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel



Ver el video



C
A
G
233337



233337

B
A
G
233450
233375
233467



233375

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON 2 BALDAS

- Equipada con 2 baldas de vidrio ajustables.
- Etiqueta energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	2 756,00

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON 2 BALDAS

- Equipada con 2 baldas de vidrio ajustables.
- Etiqueta energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	3 341,00
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	3 822,00
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	4 498,00



Iluminación LED



Controlador electrónico de temperatura



4 ruedas giratorias.



FRIGORÍFICOS PARA BARRA



- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara de aluminio grabado.
- Puertas autocerrables con cristal de doble panel y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración ventilada.
- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con luz LED.
- Panel de control electrónico con pantalla digital de temperatura.
- 4 patas antideslizantes ajustables.
- Clase climática: 4.

NEW



una puerta



una puerta



doble puerta



puerta doble deslizante

código	233900	226568	235829	233917
capacidad	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensiones	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
estantería	2 baldas cromadas	3 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 baldas cromadas
alcance	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
potencia/voltaje	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	708,50	741,00	949,00	949,00



puerta triple deslizante



una puerta



doble puerta

código	235836	233924	233931
capacidad	308 L	300 L	477 L
dimensiones	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
estantería	6 baldas cromadas	4 baldas cromadas	8 baldas cromadas
alcance	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R600a	R290
potencia/voltaje	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	1 339,00	1 138,00	1 742,00



FRIGORÍFICOS PARA BARRA

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara de aluminio grabado.
- Puertas autocerrables con cristal de doble panel y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración ventilada.

- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con luz LED.
- Panel de control electrónico con pantalla digital de temperatura.
- 4 patas antideslizantes ajustables.
- Clase climática: 4.

NEW



	una puerta	una puerta	doble puerta	puerta doble deslizante
código	236871	236864	236895	236888
capacidad	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensiones	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
estantería	2 baldas cromadas	3 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 baldas cromadas
alcance	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
potencia/voltaje	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	708,50	747,50	942,50	942,50



	puerta triple deslizante	una puerta	doble puerta
código	236901	236956	237014
capacidad	308 L	300 L	477 L
dimensiones	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
estantería	6 baldas cromadas	4 baldas cromadas	8 baldas cromadas
alcance	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R600a	R290
potencia/voltaje	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	1 339,00	1 138,00	1 742,00

Precios sin IVA

HENDI

393

FRIGORÍFICOS PARA BARRA CON PANEL RETROILUMINADO



- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara hecha de aluminio grabado pintado de blanco.
- Puertas autocerrables con vidrio de doble acristalamiento y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración ventilada.
- Descongelación automática.

- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con iluminación LED.
- Termostato electromecánico controlado manualmente por un dial.
- 4 ruedas giratorias, incluidas 2 con frenos.
- Clase climática: 4.
- Clase de eficiencia energética conforme a la norma para enfriadores de bebidas.



	una puerta	doble puerta
código	233788	233795
capacidad	254 L	512 L
dimensiones	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
estertería	4 estantes ajustables cubiertos con PVC blanco	8 estantes ajustables cubiertos con PVC blanco
alcance	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R290
potencia/voltaje	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	1 157,00	1 801,00

Iluminación LED en la cámara.



Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.



FRIGORÍFICOS PARA BARRA CON PANEL RETROILUMINADO

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara hecha de aluminio grabado pintado de blanco.
- Puertas autocerrables con vidrio de doble acristalamiento y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración ventilada.
- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.

- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con iluminación LED.
- Termostato electromecánico controlado manualmente por un dial.
- 4 ruedas giratorias, incluidas 2 con frenos.
- Clase climática: 4.
- Clase de eficiencia energética conforme a la norma para enfriadores de bebidas.

arktic
refrigeración profesional

NEW



236932



236949

	una puerta	doble puerta
código	236932	236949
capacidad	254 L	512 L
dimensiones	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
estantería	4 estantes ajustables cubiertos con PVC blanco	8 estantes ajustables cubiertos con PVC blanco
alcance	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R290
potencia/voltaje	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	1 164,00	1 801,00

Iluminación LED en la cámara.



Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.



FRIGORÍFICOS DE BARRA TRASERA DE ACERO INOXIDABLE

arktic

S.S.
stainless steel

NEW

- Carcasa de acero inoxidable.
- Cámara de aluminio grabado.
- Puertas autocerrables con cristal de doble panel y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración ventilada.

- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con luz LED.
- Panel de control electrónico con pantalla digital de temperatura.
- 4 patas antideslizantes ajustables.



236925

FRIGORÍFICO DE BARRA TRASERA
CON PUERTA SIMPLE

código	alcance	V	W	mm	€
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	825,50



236918

FRIGORÍFICO DE BARRA TRASERA
CON PUERTAS CORREDIZAS DOBLES

código	alcance	V	W	mm	€
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	1 099,00



233412



CONGELADOR EXPOSITOR DE 90 LITROS

- Interior de la carcasa de poliestireno de alto impacto y polipropileno.
- Exterior de la carcasa de acero lacado.
- Puerta con cerradura, equipada con acristalamiento triple y resistencia eléctrica para evitar el empañamiento.
- Refrigeración por aire a presión; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 3 baldas ajustables con revestimiento de PVC.
- Iluminación LED en la parte superior del congelador.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con botón de descongelación.
- Clase climática: 4
- Refrigerante: R290.
- Etiqueta energética: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	1 086,00





8x



3-18°C



2 zonas

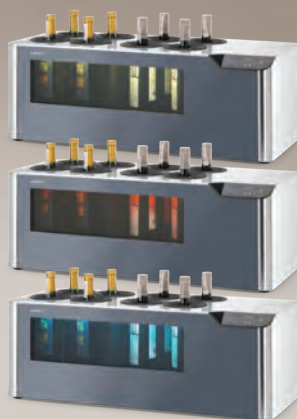


3 colores

ENFRIADOR DE VINO CELLAR DE SOBREMESA CON 2 ZONAS INDEPENDIENTES

- Estructura de acero inoxidable.
- Enfriador de vino de doble zona.
- Con control de pantalla táctil.
- Las zonas ajustables de forma independiente (3 °C-18 °C) mantienen los tintos y blancos a sus temperaturas de servicio correctas.
- Luces LED dentro de la cámara (3 colores para elegir: blanco, ámbar, azul frío).
- Capacidad de hasta 8 botellas.
- Se puede utilizar tanto para botellas abiertas como cerradas.
- Garantiza una temperatura constante del vino.

código	alcance	V	W	mm	€
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	1 216,00



ENFRIADORES DE VINO DE ZONA DOBLE

- La zona dual permite ajustar dos temperaturas diferentes para las dos zonas.
- Carcasa con recubrimiento de polvo negro, puerta de cristal templado sin bordes con una elegante manilla de acero inoxidable.
- Refrigeración por aire forzado con autodescongelación, compresor situado detrás de la cámara.
- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador y pantalla de temperatura digital.
- Se puede ajustar en grados Celsius o Fahrenheit.
- Equipado con 4 pies antideslizantes ajustables.
- Clase climática: N-ST.
- Refrigerante: R600a.


NEW

LA TEMPERATURA IDEAL DE VINOS ESPECIFICOS (DESDE TINTOS A BLANCOS)

La temperatura	Tipos de 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



max 44x

max 83x

max 92x

max 155x

código	237106	237113	237120	237137
capacidad	137 l max 44 botellas de vino	230 l max 83 botellas de vino	265 l max 92 botellas de vino	418 l max 155 botellas de vino
dimensiones	570x595x(H)820 mm	569x595x(H)1215 mm	569x595x(H)1397 mm	680x595x(H)1760 mm
estantería	4+1	9+1	10+2	15
alcance	5/18°C	5/18°C	5/18°C	5/18°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
clase energética	G	G	G	G
climate class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
voltaje	230 V	230 V	230 V	230 V
€	1 037,00	1 456,00	1 586,00	1 996,00

ENFRIADOR DE VINO CON 1 ZONA PARA 300 BOTELLAS

- Equipado con una única zona de enfriamiento con temperatura ajustable entre 5 °C y 22 °C.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado negro con recubrimiento en polvo.
- Incorpora estantes metálicos en cromo negro que permiten un apilado flexible de botellas.
- Ideal para usos profesionales en el sector Horeca.
- Perfecto para el almacenamiento prolongado de vino en condiciones térmicas óptimas.
- Puerta de vidrio templado sin marco con un resistente tirador de acero inoxidable.
- La puerta incluye cerradura con llave para mayor seguridad.
- Refrigeración estática asistida por ventilador para una distribución uniforme de la temperatura.
- Función de descongelación automática para mayor comodidad y bajo mantenimiento.
- Pantalla digital y termostato electrónico para un control preciso de la temperatura.
- Capacidad total: hasta 300 botellas (558 litros).
- Clase de eficiencia energética: G (escala de la A a la G).
- 4 patas ajustables antideslizantes para una instalación estable.
- Funciona con refrigerante R600a.



NEW



max 300x

código	237144
capacidad	558 l max 300 botellas de vino
dimensiones	690x700x(H)1833
estantería	14
alcance	5/22 °C
refrigerante	R600a
clase energética	G
climate class	N-ST
voltaje	230 V
€	2 665,00



237144



TOSTADOR DE CINTA DOBLE

página 294



ENFRIAMIENTO





arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

indoor



271353

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Produce cubitos de hielo que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 6 kg.
- Capacidad de fabricación: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	1 137,50



271360

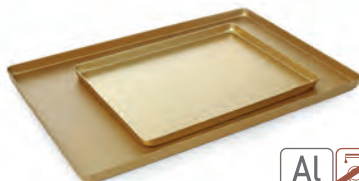
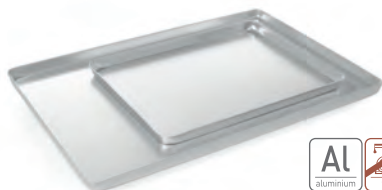
MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 45 kg.
- Capacidad de fabricación: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	2 535,00



BANDEJA DE PRESENTACIÓN DE ALUMINIO



BANDEJA EXPOSITORA PARA REPOSTERÍA

código	mm	€
808467	300x200x(H)20	20,95
808504	400x300x(H)20	19,95
808511	600x400x(H)20	24,95

BANDEJA EXPOSITORA PARA REPOSTERÍA

código	mm	€
808559	300x200x(H)20	23,95
808566	400x300x(H)20	28,95
808573	600x400x(H)20	38,95

BANDEJAS EXPOSITORAS DE MELAMINA



808542



568200

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568101	290x160x(H)35	12,70
568200	350x250x(H)40	25,95
568309	420x280x(H)60	38,95

BANDEJA PARA DULCES - NEGRA



código	mm	€
808528	300x200x(H)20	30,95
808535	400x300x(H)20	38,95
808542	600x400x(H)20	55,95



568507

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568408	290x160x(H)60	16,55
568507	300x190x(H)80	22,75



568804

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568804	280x210x(H)60	31,85



569108

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Negra de melamina.



código	mm	€
569009	270x210x(H)17	14,25
569016	300x150x(H)17	14,25
569108	300x190x(H)17	15,95
569207	350x240x(H)17	19,45



BANDEJAS DE PRESENTACIÓN DE ACERO INOXIDABLE



407202

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Con patas.

código	mm	€
407202	240x170	9,05



407400

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

código	mm	€
407400	345x245	24,65



408308

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

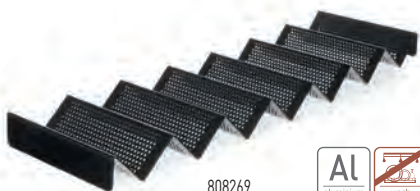
código	mm	€
408308	310x230	14,25



508206

BANDEJA PARA CARNE

código	mm	€
508107	260x200x(H)48	22,05
508206	310x240x(H)48	28,55



808269



SOPORTE PARA PANECILLOS - PERFORADO

- Hecho de aluminio.
- Puede contener 7 panecillos.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
808269	580x170x(H)40	55,95



429419

DISPENSADOR DE PANECILLOS

- Para 7 panes.

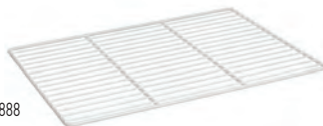
código	mm	€
429419	475x105x(H)60	20,75



429457

SOPORTE PARA TACOS

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



801888

ESTANTE PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES GN 2/1, BLANCO

- Estante de acero, recubierto de polietileno blanco, en forma de parrilla

- Peso neto: 2,4 kg

código	mm	€
801888	530x650	23,95



10

Table presentation

Elegance that enhances
every setting





PROFI LINE

PRESENTACIÓN EN MESA



PROFI LINE

- Elegante y resistente
- Acabado en espejo de brillo intenso pulido a mano.

18/0
stainless steel



código		mm	€
764404	1 Cuchillo de mesa - 6 uds	(L)225	12,95
764411	2 Tenedor de mesa - 6 uds	(L)205	7,60
764428	3 Cuchara de mesa - 6 uds	(L)205	7,60
764435	4 Cuchillo de postre - 6 uds	(L)205	12,15
764442	5 Tenedor de postre - 6 uds	(L)186	7,30
764459	6 Cucharilla de postre - 6 uds	(L)186	7,30
764466	7 Tenedor de postre - 12 uds	(L)136	10,35

código		mm	€
764473	8 Cucharilla de expresso - 12 uds	(L)111	9,95
764480	9 Cucharilla de té/café - 12 uds	(L)138	10,35
764497	10 Cuchara de helado - 12 uds	(L)135	10,35
764503	11 Cuchara para sundae - 6 uds	(L)198	7,30
764510	12 Cuchillo para mantequilla - 12 uds	(L)158	10,60
764527	13 Cuchillo de carne - 6 uds	(L)215	15,30

Precios sin IVA

 HENDI

407



**KITCHEN LINE**

- Acabado en espejo pulido a mano.

18/0
stainless steel

1

2

3

4

5

6

7

	código		mm	€
	764206	1 Cuchillo de mesa - 6 uds	(L)215	6,15
	764213	2 Tenedor de mesa - 6 uds	(L)197	4,90
	764220	3 Cuchara de mesa - 6 uds	(L)197	4,90
	764237	4 Tenedor de postre - 12 uds	(L)150	7,50
	764244	5 Cucharilla de té/café - 12 uds	(L)146	7,50
	764251	6 Cucharilla de expresso - 12 uds	(L)131	7,15
	764268	7 Cuchara de sorbete - 6 uds	(L)198	4,90



BUDGET LINE

- Pulido a máquina

18/0
stainless steel



	código		mm	€
1	764039	Cuchara de mesa - 12 uds	(L)181	4,55
2	764022	Tenedor de mesa - 12 uds	(L)183	4,55
3	764015	Cuchillo de mesa - 12 uds	(L)212	6,85
4	764084	Cucharilla de té/café - 24 uds	(L)136	5,00
5	764091	Cucharilla de expresso - 24 uds	(L)110	4,55
6	764077	Tenedor de postre - 24 uds	(L)145	5,00
7	764138	Cuchara de sorbete - 12 uds	(L)198	3,70

Precios sin IVA

 **HENDI**

409



**CUBIERTOS PARA CARNE**

- Acero inoxidable con mango de ABS.

**x6**

781432

783078

NEW**x6**

781449

783085

NEW**x6**

781456

TENEDOR PARA CARNE - 6 PIEZAS

- Acero inoxidable con mango de ABS.

código	color	mm	€
781432	Negro	(L)200	7,20
783078	Marrón	(L)200	9,95

CUCHILLO PARA CARNE - 6 PIEZAS

- Acero inoxidable con mango de ABS.

código	color	mm	€
781449	Negro	(L)215	8,15
783085	Marrón	(L)210	9,95

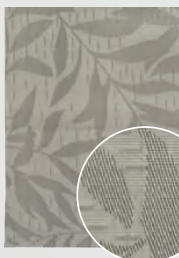
CUCHILLO PARA CARNE XL - 6 PIEZAS

- Acero inoxidable con mango de ABS.

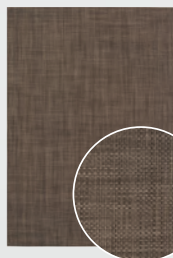
código	color	mm	€
781456	Negro	(L)250	13,65

JUEGO DE MANTELES

- Fabricado en PVC (vinilo), con un patrón tejido.
- Antideslizante gracias a la estructura del material.
- Flexibles, no se deforman después de enrollarse.



597910



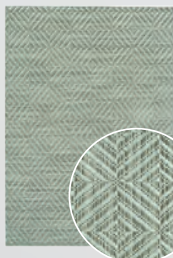
597927

JUEGO DE MANTELES CON HOJAS

código	color	embalado por	mm	€
597910	Gris claro	6	450x300	19,45

JUEGO DE MANTELES

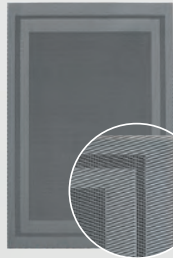
código	color	embalado por	mm	€
597927	Marrón	6	450x300	19,45



597934



597941



597880



597897

JUEGO DE MANTELES CON PATRÓN GEOMÉTRICO

código	color	embalado por	mm	€
597934	Verde	6	450x300	19,45
597941	Plateado	6	450x300	19,45

JUEGO DE MANTELES CON MARCOS

código	color	embalado por	mm	€
597880	Grafito	6	450x300	19,45
597897	Beis	6	450x300	19,45



KARIZMA

PRESENTACIÓN EN MESA



412

 HENDI

KARIZMA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	ud. ped.	mm	€
795101	12	ø160	3,95
795309	12	ø200	4,95
795507	12	ø240	5,95
795705	6	ø280	9,95
795903	6	ø320	15,95



PLATO HONDO

código	ud. ped.	mm	€
794500	6	ø300	13,95



PLATO OVAL

código	ud. ped.	mm	€
796306	6	290x200	16,95
796405	6	340x235	22,95



CUENCO PARA ENSALADA

código	ud. ped.	mm	€
796603	12	ø150	6,70
796702	12	ø190	9,95



TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	litros	mm	€
798805	12	0,38	ø120	10,95

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	mm	€
798904	12	ø180	4,70



TAZA DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	litros	mm	€
798249	12	0,23	ø85	4,95

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
798171	12	ø149	3,25



TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
798164	12	0,17	ø80	4,70

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
798171	12	ø149	3,25



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
798010	12	0,09	ø64	3,25

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	mm	€
798034	12	ø125	2,15

FLORA

PRESENTACIÓN EN MESA



FLORA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	ud. ped.	mm	€
787007	12	ø160	4,25
787014	12	ø200	4,95
787021	12	ø255	6,95
787038	12	ø265	7,95
787045	6	ø300	13,95



PLATO HONDO

código	ud. ped.	mm	€
787052	12	ø235	5,95



PLATO OVAL

código	ud. ped.	mm	€
787069	6	280x180	16,95
787076	6	330x225	22,95



CUENCO PARA ENSALADA

código	ud. ped.	litros	mm	€
787083	12	0,25	ø145x(H)45	5,95
787090	6	1	ø230x(H)65	13,95



TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	litros	mm	€
787267	12	0,25	ø100	10,95

PLATILLO

código	ud. ped.	mm	€
787182	12	ø158	3,95



TAZA DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	litros	mm	€
787175	12	0,25	ø87	5,95



TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
787144	12	0,18	ø82	4,95



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
787113	12	0,12	ø65	3,85

PLATILLO

código	ud. ped.	mm	€
787182	12	ø158	3,95

PLATILLO PARA TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	mm	€
787151	12	ø138	3,10

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	mm	€
787120	12	ø130	2,75

SATURN

PRESENTACIÓN EN MESA



416

 HENDI



SATURN

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	ud. ped.	mm	€
794319	12	ø200	4,95
794326	12	ø240	5,95
794333	12	ø260	5,95
794340	6	ø280	9,95
794357	6	ø300	11,95
794364	6	ø320	14,95

PLATO HONDO

código	ud. ped.	mm	€
794395	12	ø220	4,95
794517	6	ø300	13,95

CUENCO PARA ENSALADA

código	ud. ped.	mm	€
794470	6	ø250	10,95
794463	12	ø150	5,95
794524	12	ø190	9,95



TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	litros	mm	€
794449	12	0,38	ø120	10,95



TAZA DE DESAYUNO

código	ud. ped.	litros	€
794531	12	0.22	4,95

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	mm	€
794456	12	ø190	4,60



TAZA DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	litros	mm	€
794487	12	0,23	ø87	4,95

TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
794401	12	0,17	ø79	4,70

TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
794425	12	0,09	ø63	3,20

PLATILLO PARA TAZA DE CAPUCHINO Y DE CAFÉ

código	ud. ped.	mm	€
794418	12	ø150	3,20

PLATILLO PARA TAZA DE CAPUCHINO Y DE CAFÉ

código	ud. ped.	mm	€
794418	12	ø150	3,20

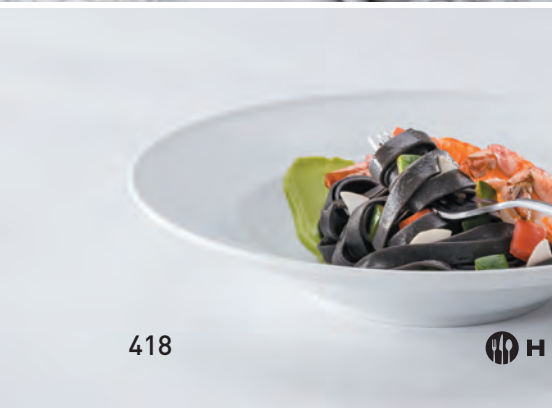
PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	mm	€
794432	12	ø125	2,10



DELTA

PRESENTACIÓN EN MESA



418

 HENDI

DELTA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	ud. ped.	mm	€
794050	12	ø160	4,25
794067	12	ø200	4,90
794074	12	ø240	4,95
794081	12	ø270	6,95
794098	6	ø300	11,95



PLATO HONDO

código	ud. ped.	mm	€
799420	12	ø230	4,95



PLATO PARA PASTA

código	ud. ped.	mm	€
799406	6	ø260	10,95
799413	6	ø300	13,95

PLATO OVAL

código	ud. ped.	mm	€
799437	6	290x200	14,95
799444	6	340x240	21,95



TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	litros	mm	€
799383	12	0,34	ø160	10,95

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	mm	€
799390	12	ø170	4,40



CUENCO PARA ENSALADA

código	ud. ped.	mm	€
799451	12	ø120	5,95
799468	6	ø140	6,95
799475	6	ø230	11,95
799482	6	ø270	17,95



TAZA DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	litros	mm	€
799147	12	0,23	ø90	4,70

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
799154	12	ø145	3,05



TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
799130	12	0,17	ø80	4,40

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
799154	12	ø145	3,05



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
799161	12	0,09	ø63	3,05

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	mm	€
799178	12	ø83	1,95





505472



505465



505489

TABLA PARA SERVIR DE ROBLE

- Una cara
- Estructura de baldosas pegadas: la parte central (fibras de madera horizontales) está reforzada con marcos laterales (fibras de madera verticales).

código	mm	€
505472	270x270x(H)20	48,75
505465	370x270x(H)20	61,75

TABLA PARA SERVIR DE ROBLE

- Doble cara.
- Fabricada con trozos de roble cuidadosamente seleccionados que se pegan para crear un elegante patrón natural.

código	mm	€
505489	420x280x(H)40	38,70

TABLA PARA SERVIR DE MADERA DE ROBLE

- Doble cara.
- Fabricados con madera de testa los cuadrados de roble se pegan en un elegante patrón de damero.
- Colocación vertical de fibras de madera, perpendicularmente a la superficie de trabajo: mayor durabilidad, resistencia a los arañazos y prevención de la pérdida de filo de los cuchillos (la hoja está protegida entre las fibras de madera).

código	mm	€
505458	325x265x(H)30	51,70
505441	530x325x(H)35	83,85



505441

FUENTES PARA HORNO EN PORCELANA BLANCA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco extremadamente puro y brillante.



PLATO DE APERITIVO (OVAL)

- Con asas.

código	litros	mm	€
784006	0,19	200x107x(H)30	4,50
784013	0,35	262x140x(H)33	7,75
784020	0,8	324x185x(H)38	14,00



786321

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (OVAL)

código	litros	mm	€
786321	0,62	223x132x(H)42	8,15
786338	1	245x145x(H)55	11,65



786369

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (RECTANGULAR)

código	litros	mm	€
786369	2,3	282x192x(H)65	18,85
786376	3	335x232x(H)62	29,25
786383	4,8	380x260x(H)70	41,55



786352

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (CUADRADO)

código	mm	€
786352	165x165x(H)65	10,70

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (REDONDO)

código	mm	€
786307	ø100x(H)50	3,60



786307

FUENTES PARA HORNO EN PORCELANA NACARADA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Color blanco nacarado.



PLATO PARA HORNO (REDONDO)

code	mm	€
785904	185x152x(H)40	5,85



785904





768730



PLATO CON BORDE ALTO OSLO

- Hecha de porcelana blanca recubierta.
- El borde alto evita que se derramen líquidos (salsas, etc.).
- Apta para microondas.
- Apta para el lavavajillas.
- No es apta para el horno.

código	mm	€
768730	ø200x(H)25	9,75
768747	ø240x(H)26	11,05
768754	ø280x(H)28	14,95



434208

S.S.
stainless steel



432136

SOPERA

- Con tapa y cucharón para servir

código	litros	mm	€
434208	2,7	ø270x(H)175	34,45

SALSERA

- Con pie.

código	litros	mm	€
432143	0,085	120x72x(H)50	3,25
432006	0,14	135x76x(H)70	4,10
432105	0,23	160x98x(H)90	5,25
432129	0,28	200x100x(H)105	6,45
432136	0,46	240x120x(H)120	8,45



785553



785560



786437



PLATO MODELO BARK

- Rectangular.

código	mm	€
785546	218x105x(H)23	6,85
785553	352x146x(H)40	15,55

CUENCO MODELO VANILLA

código	mm	€
785560	225x111x(H)62	10,35
785577	290x136x(H)80	19,45

SALSERA

código	mm	€
786437	180x55x(H)130	8,45

CUENCO PARA SOPA

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.

código	litros	mm	€
784778	0,125	ø90x(H)60	2,95
784761	0,25	ø120x(H)78	4,55
784754	0,5	ø138x(H)95	7,15



784761



786239



CUENCO PARA HELADO, MODELO "CLOWN"

código	mm	€
786239	226x145x(H)37	11,05



786499



PLATO PARA NIÑOS, MODELO "BEAR"

- Ø190 mm sin orejas

código	mm	€
786499	ø265	12,95

MINI TAPAS

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.



784426

PLATO DE APERITIVO MODELO TAPAS - 6 PIEZAS

código	mm	€
784426	ø100x(H)25	11,65



784327

PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784327	80x80x(H)35	12,95



784365

PLATO DE APERITIVO MODELO REDONDO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784365	ø75x(H)30	10,35



784433

PLATO DE APERITIVO MODELO LEON - 6 PIEZAS

código	mm	€
784433	ø55x(H)45	12,70



784334

PLATO DE APERITIVO MODELO CONCHA - 6 PIEZAS

código	mm	€
784334	90x50x(H)20	8,80



784419

PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784419	59x59x(H)37	8,15



784389

PLATO DE APERITIVO MODELO CACEROLE - 6 PIEZAS

código	mm	€
784389	ø60x(H)25	8,80



784372

PLATO DE APERITIVO MODELO HUEVO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784372	ø65x(H)15	8,80



784396

PLATO DE APERITIVO MODELO TRIANGOLO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784396	100x100x(H)25	12,70



785324

PLATO DE APERITIVO MODELO CUCHARA - 6 PIEZAS

código	mm	€
785324	130x43x(H)26	10,70

PRESENTACIÓN EN MINIATURA



564509



MINISARTÉN LITTLE CHEF

código	mm	€
564509	162x121x(H)30	3,45

564516



MINIPLANCHA LITTLE CHEF

código	mm	€
564516	320x162x(H)20	13,60

564523



MINICAZUELA REDONDA LITTLE CHEF

código	mm	€
564523	150x115x(H)37	3,45
564530	189x147x(H)37	5,40

564554



MINICAZUELA OVAL LITTLE CHEF

código	mm	€
564547	155x80x(H)37	3,05
564554	263x140x(H)37	6,75



Precios sin IVA

HENDI

425



PRESENTACIÓN EN MINIATURA

426425



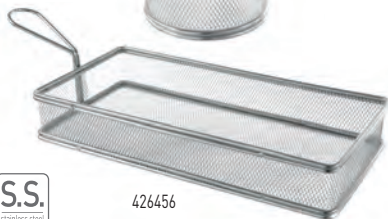
426432



426449



426456



CESTA PARA FRITOS MINI

código	mm	€
426449	90x90x(H)90	6,15
426425	100x80x(H)75	7,50
426432	125x100x(H)85	7,75
426456	255x135x(H)45	11,65

425619



425626



425633



425657



CESTA PARA FRITOS MINI

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	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



425688

CESTA PARA FRITOS MINI APILABLE

código	mm	€
425664	105x90x(H)60	7,00
425688	130x115x(H)80	8,45



CESTA PARA FRITOS MINI APILABLE NEGRA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425671	105x90x(H)60	8,15
425695	130x115x(H)80	10,10



630914

SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

- Soporte negro de alambre con espacio para salsera.
- La salsera Ramekin de melamina de 80 ml (561713) se adapta a la perfección (no incluida).

código	mm	€
630914	210x110x(H)172	8,45



630938

SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

- Soporte negro de alambre para 1 bolsa de patatas fritas.

código	mm	€
630938	ø115x(H)172	7,75

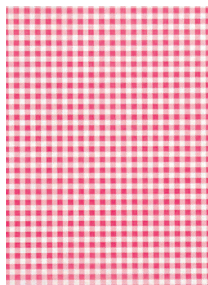


630907

SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

código	mm	€
630907	ø110x(H)175	8,15





678251



678121



678268

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

- Estampado de cuadros rojos y blancos.
- Envase de 500 hojas.

código	mm	€
678244	200x250	23,75
678251	250x350	38,35
678176	305x305	36,35

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

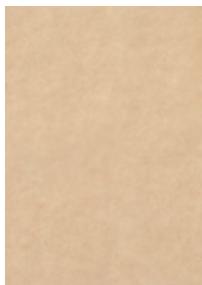
- 500 unidades por paquete.

código	mm	€
678121	200x250	19,80
678107	250x350	38,35

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

- Estampado en blanco y negro con ilustraciones de hamburguesa.
- Envase de 500 hojas.

código	mm	€
678268	200x250	23,75
678275	250x350	38,35
678282	305x305	41,95



678138

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

- 500 unidades por paquete.

código	mm	€
678138	200x250	18,15
678114	250x350	27,65



ESMALTADO

- Hecho de acero con esmalte blanco, con borde azul.
- Esmalte de alta calidad, resistente a la abrasión.
- Apilable para un almacenamiento cómodo.
- Apto para el lavavajillas.
- Apto para horno.
- No apto para el microondas.



621202

CUENCO RECTANGULAR

- Apto para preparación de platos y postres.

código	mm	€
621219	215x160	6,30
621202	175x130	4,60



621226

PLATO LLANO

código	mm	€
621226	ø200	5,15
621233	ø240	6,30



621257

PLANTO HONDO

código	mm	€
621240	ø180	5,15
621257	ø200	5,85
621264	ø220	6,70
621271	ø240	7,30



621288

CUENCO PARA ENSALADA

código	mm	€
621288	ø160x(H)75	5,85



621295

TAZA DE DESAYUNO

código	litros	mm	€
621295	0,36	ø90x(H)80	4,95
621301	0,52	ø100x(H)90	6,10



621318

TAZA

código	litros	mm	€
621318	0,12	ø70x(H)50	4,25



621332

VASO

código	litros	mm	€
621325	0,3	ø90x(H)90	5,65
621332	0,4	ø90x(H)120	7,10





625804



625705

CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

- Esmaltada.
- Reborde saliente de acero inoxidable.
- Tapa baja.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,6	ø120x(H)95	13,65
625705	negro	0,8	ø140x(H)110	14,95



622742

PAELLERA ESMALTADA

- Con dos asas cómodas.
- Hecho de acero esmaltado.

código	mm	€
622704	ø100x(H)20	7,30
622711	ø120x(H)25	7,75
622728	ø150x(H)27	9,60
622735	ø200x(H)36	11,65
622742	ø240x(H)40	12,50
622773	ø300x(H)50	22,95
622780	ø340x(H)50	28,95

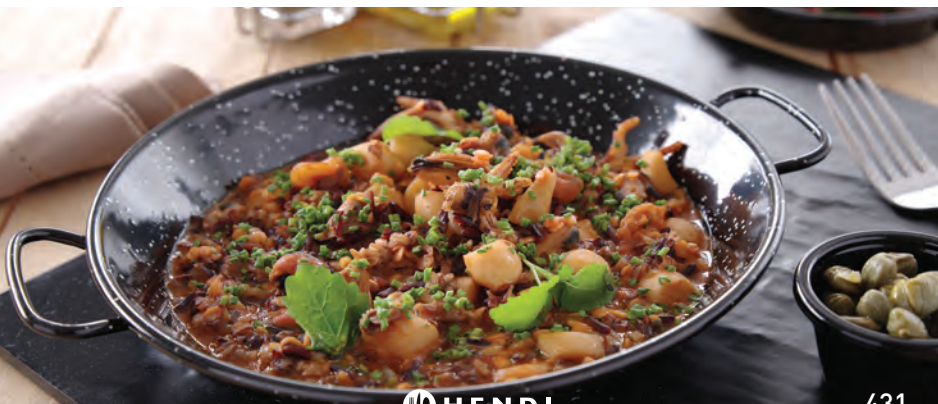


622858

PAELLERAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

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



**CUBO MINI**

código	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50

**LATA PARA APERITIVOS**

código	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85

**BANDEJA PARA APERITIVOS**

código	mm	€
426487	196x95x(H)70	7,15

S.S.
stainless steel**NEW****CUBO**

- Hecho de acero inoxidable.
- Incluye asa.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
425718	ø75x(H)66	2,95
425725	ø90x(H)85	3,85
425732	ø130x(H)110	6,95





607039

CAZO MINI CON PICO

- Fabricado en material de triple capa de 2,5 mm de grosor: cobre, aluminio y acero inoxidable.
- Mangos sujetos con remaches.

código	litros	mm	€
607015	0,05	ø50x(H)30	16,25
607022	0,16	ø75x(H)40	22,05
607039	0,26	ø85x(H)50	24,65



607046

BANDEJA MINI ESMALTADA

- Fabricado en material de triple capa de 2,5 mm de grosor: cobre, aluminio y acero inoxidable.
- Mangos sujetos con remaches.

código	mm	€
607046	ø120x(H)30	35,05



CUBOS GALVANIZADOS

- Fabricados en chapa de acero galvanizado, aportan un diseño rústico.
- El acero galvanizado no es apto para el contacto con alimentos; forre los cubos con nuestras hojas de papel sulfurado cuando los utilice para servir alimentos.



425992

CUBO PARA BEBIDAS

código	mm	€
425992	400x330x(H)220	28,55



425923

CUBOS CON ASAS

código	mm	€
425909	ø70x(H)65	2,00
425916	ø100x(H)90	2,80
425923	ø120x(H)105	3,65
425985	ø160x(H)140	4,25



425978

ORGANIZADOR DE CUBIERTOS Y SERVILLETAS

- Asa con asidero de madera.

código	mm	€
425978	245x180x(H)130	19,45

CUENCOS PARA SOPA Y SALSA

430002



401200



401002



401101

BOL PARA SOPA

- Hecho de acero inoxidable.
- Con asas.
- Apto para el lavavajillas.



código	litros	mm	€
430002	0,35	ø120x(H)50	3,60

PLATOS PARA VERDURAS

- Con asas.



código	mm	€
401200	ø160x(H)40	4,10
401002	ø120x(H)30	3,25
401101	ø140x(H)35	3,60

783177

**RAMEKIN**

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,75
783160	6	ø90x(H)48	3,05
783627	6	ø100x(H)25	2,40
783177	6	ø120x(H)55	4,25

565605



565612

**RAMEKIN - 12 PIEZAS**

código	embalado por	color	litros	mm	€
565605	12	Negro	0,045	ø60x(H)35	8,90
565612	12	Marfil	0,045	ø60x(H)35	8,90



564561

**PLATO PARA MANTEQUILLA Y SALSAS - 3 PIEZAS**

código	embalado por	color	mm	€
564561	3	Negro	ø80x(H)30	5,15

RAMEKIN - 12 UNIDADES

código	embalado por	litros	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	15,95
400043	12	0,175	ø85x(H)52	20,95

561720

**RAMEKIN**

- Acanalado.



código	-	embalado por	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,80
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,60
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,50
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	5,15
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,90
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	2,10

564592

**CUENCOS CON DISEÑO OBLICUO MODELO VELOCITY**

código	mm	€
564578	70x70x(H)60	2,00
564585	97x97x(H)80	3,10
564592	110x110x(H)100	4,75

400043



**CESTAS CON LATERALES TEJIDOS**

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	3,60
426234	ovalado	225x130x(H)55	3,25
426265	ovalado	320x230x(H)55	5,55
426227	cuadrado	190x190x(H)80	3,25
426241	rectangular	225x150x(H)65	3,60

**CESTA DE REPOSTERÍA CON BOLSA**

- Con acabado pulvirvestido negro mate.
- Con bolsa gris lavable incorporada.

código	-	mm	€
427125	ovalado	250x160x(H)75	15,55
427149	cuadrado	190x190x(H)100	20,50
427132	rectangular	250x180x(H)85	22,05

**CESTA PARA CUBIERTOS**

- Con 4 compartimentos

código	color	mm	€
426074	Negro	260x180x(H)150	20,75

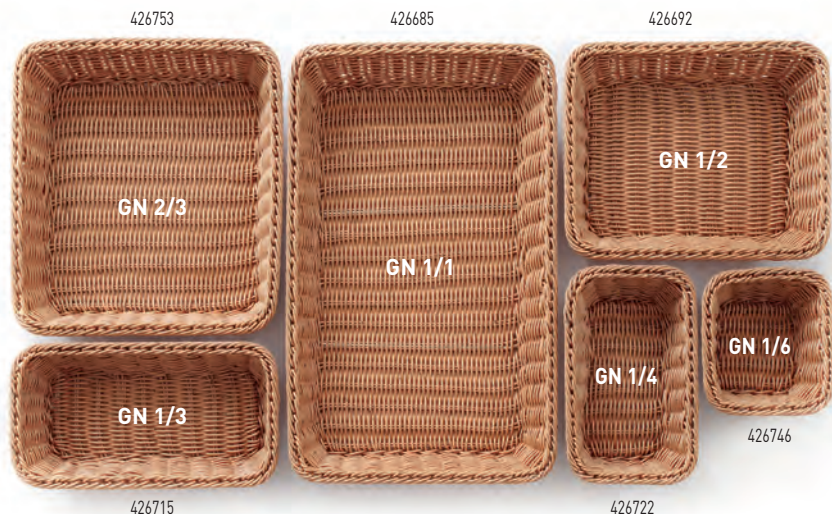
**CESTA PARA CUBIERTOS**

código	color	mm	€
426098	Negro	270x100x(H)45	6,45
426081	Gris claro	270x100x(H)45	6,45

**CESTA PARA CUBIERTOS**

código	color	mm	€
426210	Negro	ø100x(H)120	6,15
426197	Gris claro	ø100x(H)120	6,15





CESTA DE REPOSTERÍA DE TAMAÑO GN

- Reforzada con una estructura de acero inoxidable.

código	GN	mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	7,75
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	9,45
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	10,35
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	12,95
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	17,90
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	23,35



CESTA PARA PRESENTAR PAN

- Cesta grande: perfecta para presentar pan y otros productos horneados en panaderías, tiendas de comestibles y bufets.
- Hecha de polirratán, reforzada con una estructura de acero inoxidable.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
427248	595x395x(H)105	42,25
427231	295x395x(H)105	27,95



CESTAS

561102

CESTA PARA PAN GN 1/1

- Rectangular.

código	mm	€
561102	530x320x(H)90	22,05



561003

CESTA PARA PAN

- Oval.

código	mm	€
561003	380x270x(H)90	12,95



426968

**CESTA CON TAPA ABATIBLE**

- Cesta de polipropileno de gran resistencia (polirratán).

- Tapa abatible de policarbonato.

código	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	94,25



561201

**SOPORTE DE CESTAS PARA PAN GN 1/2**

- El conjunto de 2 cestas con soporte cromado.
- Cestas reforzadas con un marco de alambre de acero inoxidable.
- Dimensiones de las cestas: 360x280x(H)90 mm.
- El soporte no es apto para lavavajillas.

código	mm	€
561201	360x280x(H)290	40,25



426517

**CESTA PARA BAGUETES**

código	mm	€
426517	305x320x(H)350	44,15



CESTAS PARA SERVIR COMIDA RÁPIDA

- Ideal para restaurantes de comida rápida, comedores y vendedores ambulantes de comida.
- Juego de 6 cestas de servir polipropileno.
- Ligeras, apilables y fáciles de limpiar.
- Disponible en varios colores.

código	embalado por	color	mm	€
426890	6	Negro	275x175x(H)38	6,45
426319	6	Rojo	275x175x(H)38	6,45



CESTAS DE PAN



CESTAS DE PAPEL

- Fabricadas de papel
- Kraft lavable para uso alimentario.

código	color	mm	€
429228	Beis	170x170x(H)150	10,70
429211	Negro	170x170x(H)150	10,70

CESTA DE PAN REDONDA

- Fabricada de algodón resistente.
- Disponible en las siguientes combinaciones de colores: gris/beige y gris/gris oscuro.

código	color	mm	€
429006	Beis	ø150x(H)150	5,85
429013	Gris oscuro	ø150x(H)150	5,85
429020	Beis	ø200x(H)200	7,50
429037	Gris oscuro	ø200x(H)200	7,50
429044	Beis	ø250x(H)160	9,05
429051	Gris oscuro	ø250x(H)160	9,05



CESTAS

- Polirratán

**CESTA PARA PAN OVAL**

código	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,95

CESTA PARA PAN RECTANGULAR

código	mm	€
426807	225x150x(H)65	3,25

CESTA PARA PAN REDONDA

código	mm	€
426609	ø200x(H)65	3,05

CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,80

CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,85

**CESTA PARA PAN REDONDA**

- No apta para el contacto con alimentos; forre la cesta con nuestras hojas de papel sulfurado cuando las utilice para servir alimentos.

código	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,50
425800	ø200x(H)50	2,55

CESTA PARA PAN DE PITA OVAL

- No apta para el contacto con alimentos; forre la cesta con nuestras hojas de papel sulfurado cuando las utilice para servir alimentos.

código	mm	€
425503	195x140	2,40
425602	255x190	3,25

CESTA DE REPOSTERÍA OVALADA

código	color	mm	€
426777	Negro	190x120x(H)60	5,85
426760	Gris claro	190x120x(H)60	5,85
426623	Negro	250x190x(H)65	7,75
426616	Gris claro	250x190x(H)65	7,75



CESTA DE REPOSTERÍA



código	color	mm	€
426784	Gris claro	190x130x(H)60	6,15
426791	Negro	190x130x(H)60	6,15



426821

PIE PARA CESTA

código	mm	€
426814	ø250x(H)180	7,50
426821	ø250x(H)265	9,05



CESTA DE REPOSTERÍA EN ÁNGULO



código	color	mm	€
426678	Negro	400x300x(H)120	22,05
426661	Gris claro	400x300x(H)120	22,05





425879

CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA OVALADA

- Con borde ornamental.
- Acabada con un revestimiento negro mate.



código	mm	€
425879	255x160x(H)80	10,70



FRUTERO CON ÁNGULOS REDONDEADOS NEGRO

- Con acabado pulverirvestido negro mate.

código	mm	€
427095	ø150x(H)80	7,50
427088	ø280x(H)130	17,90
427071	ø300x(H)205	19,45



427088



427095



427071





449615



JARRA CON SISTEMA DE VACÍO

- Tapa con cierre hermético, con palanca de apertura del dispensador.
- Con pared doble y botella interior de vidrio.

código	litros	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	20,75



JARRAS TERMO

- Pared doble de acero inoxidable.
- Estructura sin juntas.
- Aislamiento al vacío.
- Tapa, palanca, pico y mango de metal cromado.
- Alto valor de aislamiento.



445839



446706



446720

**JARRA TERMO**

código	litros	mm	€
445815	0,6	ø120x(H)168	63,65
445822	1	ø136x(H)188	68,25
445839	1,5	ø136x(H)258	73,45

JARRA TERMO

- Pared doble de acero inoxidable.
- Tapa negra con palanca de apertura.
- Parte superior y tapa de polipropileno.

código	litros	mm	€
446607	1,5	ø145x(H)230	24,65
446508	1	ø145x(H)205	23,05
446706	2	ø145x(H)260	27,95

JARRA CON SISTEMA DE SOUS-VIDE

- Pared doble de acero inoxidable.
- Tapa con palanca de apertura amarilla.
- Parte superior y tapa de polipropileno.

código	litros	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	23,05
446621	1,5	ø145x(H)230	24,65
446720	2	ø145x(H)260	27,95

449608

**JARRA TERMO AL VACÍO
CON BOTELLA INTERIOR DE VIDRIO**

código	litros	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	16,85





448908

TERMO DISPENSADOR

- Carcasa y paredes interiores de acero inoxidable.
- Tapa de polipropileno, se abre hasta 125 grados para facilitar el llenado y la limpieza.
- Tapa con bomba dispensadora para facilitar la dispensación de bebidas.
- Mango para un transporte cómodo.
- Capacidad: 2,2 l.

código	litros	mm	€
448908	2,2	ø150x(H)340	38,95



445877

TERMO DISPENSADOR

- Carcasa y paredes interiores de acero inoxidable.
- Tapa de polipropileno, se abre hasta 125 grados para facilitar el llenado y la limpieza.
- Tapa equipada con bomba de palanca para facilitar la dispensación de bebidas.
- Bomba de palanca hecha de aleación de zinc, muy duradera.
- Sobre una base giratoria de polipropileno.
- Mango para un transporte cómodo.
- Capacidad: 3 l.

código	litros	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	89,05



18/8

stainless steel



451526

JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	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	23,05

18/8

stainless steel



451045

JARRA DE LECHE NEGRA MATE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	24,65

18/0

stainless steel

18/8

stainless steel



451014

JARRA DE LECHE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451038	0,35	ø65x(H)99	14,95
451021	0,45	ø75x(H)111	16,55
451014	0,7	ø84x(H)130	19,45

18/8

stainless steel



458198

JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	17,90

S.S.

stainless steel



451106

JARRA DE LECHE

- Modelo de líneas rectas.

código	litros	mm	€
451007	0,35	ø85x(H)110	8,80
451106	0,75	ø100x(H)120	12,70

18/8

stainless steel



451052

JARRA DE LECHE CON MEDIDA

- Hecho de acero inoxidable.
- Forma con una boquilla de fácil vertido diseñada para un trabajo limpio y eficiente.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	14,25

RECIPIENTE PARA CAFÉ/TÉ CON TAPA

- Tapa abatible.
- Modelo de líneas rectas.

código	litros	mm	€
453001	0,2	ø74x(H)95	9,45
453100	0,3	ø74x(H)123	11,65
453209	0,6	ø97x(H)142	16,55
453308	0,9	ø120x(H)158	22,45
453407	1,4	ø126x(H)185	29,25



453209

S.S.

stainless steel



FILTRO DE TÉ (CON MANGO ABATIBLE)

- Para té y hierbas.
- Con mango abatible

código	mm	€
570807	ø45x165	3,45



COLADOR DE TÉ Y HIERBAS

- Para té y hierbas.
- Con mango de alambre.

código	mm	€
638101	ø70x225	4,15



PINZAS PARA TERRONES DE AZÚCAR - 2 PIEZAS

código	mm	€
523629	(L)160	6,45



CUENCO PARA AZÚCAR/CREMA BATIDA

código	embalado por	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	6,05
452325	4	ø100x(H)20	7,50



AZUCARERA

- Tapa abatible.

código	litros	mm	€
452103	0,3	ø85x(H)80	6,95



AZUCARERA

- Sin tapa.

código	litros	mm	€
452202	0,3	ø85x(H)65	6,15



JARRA PARA CREMA

- Hecho de acero inoxidable.
- Forma con una boquilla de fácil vertido diseñada para un trabajo limpio y eficiente.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
450109	0,02	ø32x(H)24	2,55
450208	0,03	ø35x(H)35	3,05
450307	0,07	ø45x(H)45	3,25
450406	0,12	ø55x(H)55	4,25
450505	0,25	ø70x(H)70	8,15



CUENCO PARA HELADO

- Con pie.

código	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,60





440773



440780



440797

NEW

CUBO DE BASURA DE MESA CON TAPA GIRATORIA

- Hecho de metal recubierto con polvo.
- Tapa oscilante removible
- Disponible en 3 colores.

código	color	mm	€
440773	Negro	ø120x(H)165	12,95
440780	Verde	ø120x(H)165	12,95
440797	Beis	ø120x(H)165	12,95



440711

18/0

stainless steel

PAPELERA DE MESA

- La parte superior es de plástico con una tapa inclinada de acero inoxidable.

código	mm	€
440711	ø95x(H)130	12,95



421574

M

melamine

puede usarse
como recipiente
para cubiertos

PAPELERA O PORTACUBIERTOS DE MESA

- Recipiente negro de melamina

código	color	mm	€
421574	Negro	ø130x(H)160	12,70

595008

**CAMPANA DE RECEPCIÓN**

- Cromada con base de metal.



código	mm	€
595008	ø85x(H)57	8,45



444023

18/0

stainless steel

SUJETAMANTELES - 4 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,70

428528

**SERVILLETERO**

- Alambre cromado.



código	mm	€
428528	190x190x(H)65	10,35

428511

**SERVILLETERO**

- Acabado mate.



código	mm	€
428511	170x30x(H)70	6,85

**PORTAMENÚS**

- Fabricado de MDF resistente con mecanismo de sujeción de metal.

- Disponible en múltiples tamaños.

código	mm	€
664179	125x180	2,55
664162	185x245	2,95
664155	240x330	3,25



664179



664162



664155



663691

18/0
stainless steel

SEÑAL DE MESA RESERVADO - 4 PIEZAS

código	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	9,45
663707	Reserviert	50x35x(H)40	9,45
663936	Réservé	50x35x(H)40	9,45
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	9,45

PMMA
plexiglas

SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Negro - blanco.
- Impreso en ambos lados.

663462



código	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	1,95
663462	reserved	130x30x(H)38	1,95
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	1,95
663479	reserviert	130x30x(H)38	1,95



664308



SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Fabricado en madera duradera.
- Con ranura para sujetar un menú.

código	-	mm	€
664308	„reserved“	152x44x(H)44	3,60





NÚMEROS DE MESA

- Juegos de múltiples números.
- 12 números por juego.

código	-	mm	€
663844	Números 1-12	50x35x(H)40	17,95
663851	Números 13-24	50x35x(H)40	17,95
663868	Números 25-36	50x35x(H)40	19,20
663875	Números 37-48	50x35x(H)40	19,20
663882	Números 49-60	50x35x(H)40	19,45
663899	Números 61-72	50x35x(H)40	19,45



PLACAS PARA PUERTA

- Con tira autoadhesiva.

código	-	mm	€
663608	hombres	ø75	2,55
663615	mujeres	ø75	2,55
663622	aseos	ø75	2,55
663639	prohibido fumar	ø75	2,55
663646	sillas de ruedas	ø75	2,55



PLACAS PARA PARED REDONDAS

- Con tira autoadhesiva.

código	-	mm	€
663790	no fumadores	ø75	2,95



SEÑAL DE MESA NO FUMAR

- Impreso en ambos lados.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55





441466

**HUEVERA - 6 PIEZAS**

- Modelo bajo.

código	embalado por	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	14,25



441367

**HUEVERA - 6 PIEZAS**

- Con pie.

código	embalado por	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	7,50



441503

**CUCHARA PARA HUEVO - 6 PIEZAS**

- Blanca, de ABS.

código	embalado por	€
441503	6	3,60



513729

**PORTA TICKETS**

código	mm	€
513729	ø80x(H)150	4,60



665510

SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ

código	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,15
665510	ø75x(H)200	7,50



595305

PORTANOTAS - 2 PIEZAS

- Con pinza.

código	embalado por	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	12,05



665251

**SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ - 6 PIEZAS**

- Se vende sin cartulina.

código	embalado por	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	24,40



595206

**BANDEJA PARA RECIBOS - 3 PIEZAS**

- Con pinza.

código	embalado por	mm	€
595206	3	152x110	18,55



664186

CAJA PARA CUBIERTOS

- Hecho de madera duradera.
- Los cubiertos no están incluidos.

código	mm	€
664186	80x80x(H)95	8,15



664315

CAJITA DE MESA

- Hecha de madera resistente.
- Con 2 compartimentos y un asa grande.
- Los accesorios que se muestran en la foto no están incluidos.

código	mm	€
664315	190x160x(H)200	19,45



664148

MENÚ Y CAJA PARA CUBIERTOS

- Caja de madera con pizarra integrada en dos lados.
- La caja cuenta con 4 compartimentos.
- Los accesorios mostrados en la foto no están incluidos.

código	mm	€
664148	210x150x(H)150	27,25



425787

ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Con acabado pulverirrevestido negro mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	8,45



427170

ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS NEGRO

- Con acabado pulverirrevestido negro mate.

código	mm	€
427170	135x65x(H)200	5,55

**CAJITA DE MESA**

- Equipada con un asa de madera.
- Acabada con un recubrimiento en polvo negro mate.
- Los accesorios mostrados en la foto no están incluidos.

código	mm	€
427064	140x105x(H)190	19,45
427057	170x130x(H)160	19,45
427040	230x100x(H)240	19,45



427064



427057



427040

MOLINILLOS DE SAL Y PIMIENTA



S - sal

P - pimienta



469613



469606



469590



469583



469576



469569



469552



469545

MOLINILLO DE MADERA PARA SAL

- Cuerpo de madera de cacho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda de cerámica (fresas) - no corrosivo (apto para la sal), manual y ajustable mediante un botón.
- La tapa se mantiene cerrada o en su lugar gracias a un botón con rosca.
- Botón con la letra "S" impresa para identificar la sal.
- Disponible en varios colores: madera oscura, madera clara, madera lacada en blanco (acabado brillante).

código	color	mm	€
469613	Blanco	ø50x(H)113	9,75
469606	Blanco	ø55x(H)215	13,65
469590	Blanco	ø60x(H)315	18,85
469583	Blanco	ø65x(H)415	25,35
469699	Madera clara	ø50x(H)113	8,45
469712	Madera clara	ø57x(H)165	10,35
469736	Madera clara	ø57x(H)215	11,65
469750	Madera clara	ø60x(H)315	14,25
469774	Madera oscura	ø50x(H)113	9,05
469798	Madera oscura	ø57x(H)165	11,40
469811	Madera oscura	ø57x(H)215	12,05
469835	Madera oscura	ø60x(H)315	16,25

MOLINILLO DE MADERA PARA PIMIENTA

- Cuerpo de de madera de cacho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda (fresas) de acero inoxidable, manual y ajustable mediante un botón.
- La tapa se mantiene cerrada o en su lugar gracias a un botón enroscable.
- Botón con la letra "P" impresa para identificar la pimienta.
- Disponible en varios colores: madera oscura, madera clara, madera lacada en negro (acabado brillante).

código	color	mm	€
469576	Negro	ø50x(H)113	9,75
469569	Negro	ø55x(H)215	13,65
469552	Negro	ø60x(H)315	18,85
469545	Negro	ø65x(H)415	25,35
469682	Madera clara	ø50x(H)113	8,45
469705	Madera clara	ø57x(H)165	10,35
469729	Madera clara	ø57x(H)215	11,65
469743	Madera clara	ø60x(H)315	14,25
469767	Madera oscura	ø50x(H)113	9,05
469781	Madera oscura	ø57x(H)165	11,40
469804	Madera oscura	ø57x(H)215	12,05
469828	Madera oscura	ø60x(H)315	16,25



Mecanismo de
molinda de sal
cerámica

Mecanismo de
molinda de pimienta
de acero inoxidable



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



MOLINILLO DE ACRÍLICO PARA PIMIENTA

- Cuerpo de vidrio acrílico transparente (PMMA): un sustituto más ligero del vidrio, pero más resistente a arañazos y roturas.
- Mecanismo de molinda (fresas) de acero inoxidable, manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- Botón con letra "P" impresa para la pimienta.

código	mm	€
469620	ø50x(H)113	7,75
469644	ø50x(H)140	8,45
469668	ø60x(H)215	11,65

MOLINILLO DE ACRÍLICO PARA SAL

- Cuerpo de vidrio acrílico transparente (PMMA): un sustituto más ligero del vidrio, pero más resistente a arañazos y roturas.
- Mecanismo de molinda de cerámica (fresas) - no corrosivo (apto para sal), manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- Botón con letra "S" impresa para la sal.

código	mm	€
469637	ø50x(H)113	7,75
469651	ø50x(H)140	8,45
469675	ø60x(H)215	11,65





786413



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.

código	unidad de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	9,75



786420



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.

código	unidad de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	12,70



465363



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 5 piezas: salero, pimentero, aceitera, vinagrera y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465363	130x110x(H)185	16,85



SAZONADOR

código	-	mm	€
631102	bote para parmesano	ø55x(H)75	6,85
631201	pimentero y sazonador	ø55x(H)75	6,85
631300	bote con rejilla	ø55x(H)75	7,75



465387



JUEGO DE SALERO Y PIMENTERO

- Bote de vidrio.
- Tapa de acero inoxidable; dispensador con forma de letras S o P.

código	mm	€
465387	ø40x(H)70	2,95



461167

461266



SALERO Y PIMENTERO

- Cuerpo de vidrio.
- Tapa de acero inoxidable con abertura dispensadora en forma de P.

código	-	embalado por	mm	€
461167	pimentero	6	ø40x(H)70	12,05
461266	salero	6	ø40x(H)70	12,05

465301



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465301	85x55x(H)115	5,85

18/0
stainless steel

465349



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	litros	mm	€
465349	0,15	120x75x(H)185	11,65

18/0
stainless steel

465332



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y recipiente para mostaza.
- Con cuchara de acero inoxidable para mostaza.
- Acabado mate.

código	mm	€
465332	100x95x(H)115	9,45

18/0
stainless steel

465318



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y servilletero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465318	85x75x(H)115	7,15

18/0
stainless steel

465325



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465325	90x90x(H)115	7,50

18/0
stainless steel

465356



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 4 piezas: salero, pimentero, aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	mm	€
465356	130x110x(H)185	16,55

18/0
stainless steel

18/8
stainless steel

462904

DISPENSADOR DE ACEITE DE OLIVA

- Hecho de acero inoxidable pulido.
- Forma cónica que garantiza la estabilidad.
- Tapón de extraíble con boquilla.

código	litros	mm	€
462904	0,25	ø84x(H)158	12,95



460245

S.S.
stainless steel**JUEGO DE ACEITERA Y VINAGRERA**

- Soporte de hierro cromado.
- Dos botellas para aceite/vinagre con pitorros de acero inoxidable.

código	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	14,00

VERTEDOR DE BOTELLA DE FLUJO LIBRE - 3 UNIDADES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Construcción duradera de acero inoxidable
- La tapa del vertedor está provista de un contrapeso, que abre y cierra la boquilla en función del ángulo de la botella.
- Permite una dosificación precisa
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15

18/8
stainless steel

599327

18/0
stainless steel

452400

DISPENSADOR DE AZÚCAR

- Dispensador de vidrio.
- Pitorro de acero inoxidable 18/0.

código	mm	€
452400	ø80x(H)140	4,90

S.S.
stainless steel

452424

DISPENSADOR DE MIEL

- Dispensador de vidrio.
- Palanca de acero inoxidable.

código	mm	€
452424	ø80x(H)115	7,50

18/0
stainless steel

465370

RECIPIENTE PARA QUESO/ AZÚCAR

- Recipiente de vidrio.
- Incluye cuchara de acero inoxidable.

código	mm	€
465370	ø130x(H)90	12,95

CUBIERTOS PARA MARISCOS



403747



PINZAS PARA ROMPER NUECES Y MARISCOS NEGRO MATE

- Ideal para romper frutos secos, pero también muy adecuado para mariscos.
- Acabado con un revestimiento de polvo negro.
- El amplio mango se adapta bien a la mano y proporciona un gran agarre.
- Las dos mitades están unidas por una bisagra duradera.
- Adecuado para varios tamaños de nueces.

código	mm	€
403747	155x35	5,95



403754



PINZAS PARA ROMPER LANGOSTAS Y CANGREJOS

- Rompa langostas y cangrejos con facilidad con este rompedor de langostas de alta resistencia.
- Acabado con un revestimiento de polvo rojo.
- El amplio mango se adapta bien a la mano y proporciona un gran agarre.
- Las dos mitades están unidas por una bisagra duradera.

código	mm	€
403754	140x62	6,45



403716



TENEDORES PARA LANGOSTA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
403716	6	(L)205	14,25



402528

PINZAS PARA CARACOLIS - 2 PIEZAS

- Modelo por compresión.

código	embalado por	mm	€
402528	2	(L)170	11,40



402221



TENEDOR PARA CARACOLIS - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
402221	6	(L)130	7,75



PIZARRAS

PRESENTACIÓN EN MESA



664025

664032

664049

PIZARRA DE PARED

- Negra, con marco de madera.
- Ganchos de montaje incluidos.

código	mm	€
664025	300x400	12,95
664032	400x600	19,80
664049	600x800	36,35

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de madera

código	mm	€
664001	500x450x(H)850	94,25
664018	700x600x(H)1200	207,35



664100



664117

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664100	700x500x(H)1100	161,85

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664117	500x550x(H)850	120,25



PIZARRA PARA MESA - 2 PIEZAS

- Negra, con soporte de madera.

código	embalado por	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	9,05
664063	2	210x50x(H)320	13,65



PIZARRA CON CABALLETE

- Negra, con caballete de madera.

código	mm	€
664070	220x210x(H)360	14,95

664070



PIZARRA CON SOPORTE

- Pizarra de gran formato con marco de madera.
- Práctico soporte incluido.

código	mm	€
664124	300x400	9,05
664131	400x600	15,30

664223



MARCADORES PARA PIZARRA 15 MM

- Con punta ancha plana; trazo de 15 mm.

código	-	€
664223	3 marcadores blancos	14,25



664209



664216

MARCADORES PARA PIZARRA 6 MM

- Con punta oblicua; trazo de 2 a 6 mm.

código	-	€
664216	1 rosa, 1 verde, 1 azul y 2 blancos	14,25
664209	5 marcadores blancos	14,25

664278



MARCADORES PARA PIZARRA 3 MM

- 8 marcadores con punta redonda; trazo de 3 mm.

código	-	€
664278	1 blanco, 1 rojo, 1 azul, 1 verde, 1 amarillo, 1 violeta, 1 naranja y 1 rosa	14,25



440605



CENICERO CON BANDEJA INFERIOR

código	mm	€
440605	ø140x(H)40	5,65



569757



CENICERO - Negro, de melamina.

código	mm	€
569757	ø146x(H)60	9,45



440407



CENICERO CON TAPA

código	embalado por	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	4,55
440490	3	ø90x(H)28	11,65



440803



CENICERO

código	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,15
440858	ø100x(H)30	7,15



440001



CENICERO CON BORDE IGNÍFUGO

código	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,95
440100	ø160x(H)30	3,85



440872



CENICERO

código	mm	€
440872	ø80x(H)30	3,30
440865	ø100x(H)30	4,50



440230



CUENCO-CENICERO NEGRO

- De acero inoxidable y con revestimiento exterior negro mate.
- Con borde extraíble.

código	mm	€
440230	ø105x(H)58	7,75



440209



CENICERO CON BOTÓN PULSADOR

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	6,85



440506



RECIPIENTE PARA CIGARRILLOS

- Con tapa provista de bisagra.
- Para vaciar de forma segura los ceniceros.
- Apagado automático

código	mm	€
440506	202x170x(H)91	28,30



440216

CENICERO DE PARED

- Diseño muy robusto; montaje sencillo en paredes y postes.
- Fácil de vaciar gracias a su fondo, que puede abrirse y cerrarse con llave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	107,25



440223

CENICERO DE PIE

- Diseño muy robusto; puede fijarse al suelo o colocarse de pie sin sujeción.
- Fácil de vaciar: su parte superior puede abrirse con llave y vaciarse.
- Base de ø170 mm; pie de ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	172,25



440117

CENICERO CON EMBUDO

- 2 elementos separados:
 - cuerpo de vidrio, resistente a las altas temperaturas,
 - embudo de acero inoxidable.
- Con 3 ranuras para cigarrillos.
- El embudo dirige las cenizas hacia el cenicero y sirve como tapa: cuando se usa en interiores, reduce los olores a humo, cuando se usa en exteriores, protege contra el viento que levanta las cenizas.

código	mm	€
440117	ø98x(H)99	6,45



691380



691397



PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelerera para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelerera.
- Abertura de la papelerera con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelerera y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	76,95
691397	33	ø240x(H)660	149,00



11

Buffet presentation

Buffet reinvented







design by
Robert Bronwasser

UNIQ

Buffet reinvented

- Diseño elegante y funcional del diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Cuerpo fabricado en polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Elemento calefactor fabricado en acero inoxidable 18/8 y colocado en el depósito de agua para una transferencia de calor eficiente.
- Tapa de vidrio templado con asa aislada y bisagra de aluminio.
- El diseño de la tapa de dos partes reduce la pérdida de calor por apertura, al tiempo que mantiene unas condiciones higiénicas óptimas.
- Tarjetero integrado en la tapa para tarjetas con el nombre del producto.
- Panel de control digital con pantalla para mostrar el tiempo de trabajo, la temperatura establecida y la temperatura real.
- El último ajuste de temperatura se guarda en la



reddot winner 2024



memoria y se seleccionará cada vez que se encienda la alimentación.

- La temperatura se puede ajustar de 35 a 85 °C en incrementos de 1°.
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.

Hervidor de sopa HENDI UNIQ

- Recipiente de sopa extraíble de 8 litros fabricado en acero inoxidable AISI 304, fácil de limpiar.
- El depósito de agua está grabado con una línea de llenado máxima, que indica ≈1,5 L.



963388

Calentador de alimentos HENDI UNIQ

- El recipiente de agua está grabado con una línea de llenado máxima.





design by
Robert Bronwasser



HERVIDOR DE SOPA HENDI UNIQ

código	color	V	W	mm	€
860540	Verde	230	500	405x365x(H)325	194,35
860526	Negro	230	500	405x365x(H)325	194,35
860533	Blanco	230	500	405x365x(H)325	194,35
860557	Beis	230	500	405x365x(H)325	194,35
860571	Rojo	230	500	405x365x(H)325	194,35
963388	Recipiente interior				70,95

NEW
NEW



CALENTADOR DE ALIMENTOS HENDI UNIQ

código	color	V	W	mm	€
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	253,50
470411	Negro	230	700	607x402x(H)245	253,50
470428	Blanco	230	700	607x402x(H)245	253,50
470442	Beis	230	700	607x402x(H)245	253,50
470459	Rojo	230	700	607x402x(H)245	253,50

NEW



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



PRESENTACIÓN DE BUFFET



EXHIBIDOR REFRIGERADO UNIQ

- Diseño moderno de Robert Bronwasser.
- Complementa perfectamente la presentación de la comida en las líneas del buffet.
- Adecuado para platos que requieren temperaturas frías.
- Carcasa de polipropileno duradero.
- Montaje y desmontaje rápido y sencillo para una fácil limpieza.
- La tapa transparente de ABS enrollable permite seleccionar platos sin levantar la cubierta.
- Mango cómodo para abrir la tapa.
- La tapa enrollable se abre hasta 90 grados.
- Fácil recambio de bandejas GN 1/1 con alimentos.
- La abertura de la carcasa permite un agarre sencillo al retirar la bandeja.
- Bordes ergonómicos para facilitar el transporte del expositor.
- Incluye una bandeja de acero inoxidable GN 1/1 y un elemento refrigerante relleno de gel.



código	871928
color	Verde
mm	593x389x[H]147
€	129,50

código	871904
color	Negro
mm	593x389x[H]147
€	129,50

NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

in- & outdoor



- Disponible en 4 colores en consonancia con otros elementos de la colección UNIQ: negro, verde, beige y blanco.
- Elemento de refrigeración adicional disponible para la compra, código de artículo: 424193.
- El expositor refrigerado HENDI forma parte de la galardonada colección UNIQ de la línea Buffet Reinvented.



871911

Blanco

593x389x(H)147

129,50



871935

Beis

593x389x(H)147

129,50



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

PRESENTACIÓN DE BUFFET



EXPOSITOR REFRIGERADO ENROLLABLE DUO UNIQ

- Diseño moderno gracias a Robert Bronwasser
- Complementa perfectamente la presentación de alimentos en un buffet
- Ideal para la conservación de alimentos fríos
- Estructura fabricada en polipropileno resistente
- Montaje y desmontaje rápidos para facilitar la higiene
- Tapa enrollable transparente de ABS: permite elegir los alimentos sin levantar la tapa
- Asa práctica para abrir la tapa
- La tapa enrollable se abre hasta 90 grados

NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

in- & outdoor

- Recarga sencilla de bandejas de 40x30 cm con alimentos
- Ranura en la carcasa que permite un agarre fácil al retirar la bandeja
- Incluye bandejas de acero inoxidable (40x30 cm) y elementos de refrigeración
- Disponible en tres colores acordes con otros elementos de la colección UNIQ: negro, verde y beige
- El expositor refrigerado Duo UNIQ con tapa enrollable forma parte de la galardonada colección UNIQ de la línea Buffet Reinvented

EXPOSITOR REFRIGERADO DE TAPA ENROLLABLE INDIVIDUAL DUO UNIQ

- Unidad individual con 1 nivel para presentación de comida tipo buffet.
- El conjunto incluye: 1 base, 1 tapa enrollable con asa, 1 bandeja de acero inoxidable de 400 x 300 mm, 2 bloques refrigerantes planos.



código	871966	871805	871942
color	Verde	Negro	Beis
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	72,95	72,95	72,95

EXPOSITOR REFRIGERADO CON DOS TAPAS ENROLLABLES DUO UNIQ

- Unidad doble con 2 niveles para la presentación de la comida de buffet.
- El conjunto incluye: 2 bases, 2 tapas enrollables con asas, 2 bandejas de acero inoxidable, cada una de 400 x 300 mm, 4 bloques refrigerantes planos.
- Estructura apilable de plástico para 2 expositores.



código	871973	871812	871959
color	Verde	Negro	Beis
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	129,50	129,50	129,50

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



PRESENTACIÓN DE BUFFET



NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

DISPENSADORES DE ZUMO UNIQ

- Carcasa hecha de ABS duradero.
- Bandeja de goteo magnética con carcasa del mismo color, fácil de limpiar, con inserto perforado de acero inoxidable.
- La varilla de enfriamiento de acero inoxidable extraíble para hielo ayuda a mantener las bebidas frías.
- El montaje y desmontaje rápidos garantizan un mantenimiento sencillo de la higiene.
- Recipiente para bebidas diseñado para minimizar los residuos en el fondo.
- Prácticas asas para transportar fácilmente el dispensador.
- Base de colores hecha de polipropileno.
- Soporte de etiquetas para la identificación de bebidas.
- Grifo antigoteo situado 130 mm por encima de la base.
- Dispensación sencilla de bebidas.
- El cuerpo transparente permite controlar fácilmente el nivel de líquido.
- Disponible en dos capacidades: 4 y 8 litros.
- Disponible en tres colores que combinan con otros elementos de la colección UNIQ: negro, blanco y amarillo.
- Diseño moderno de Robert Brownasser.
- La paleta de colores atemporales complementa a la perfección la presentación de bebidas frías en un buffet.
- El dispensador de zumo HENDI forma parte de la galardonada colección UNIQ de la línea Buffet Reinvented.



425015



425039



425053

código	425008	425015	425022	425039	425046	425053
color	Negro	Negro	Amarillo	Amarillo	Blanco	Blanco
litros	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	116,50	129,50	116,50	129,50	116,50	129,50



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



PRESENTACIÓN DE BUFFET



PERCOLADORES: DISEÑO DE BRONWASSER



código	color	litros	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211434	Acero	7	230	1050	307x330x(H)450	52	129,35
211441	Acero	14	230	1750	354x418x(H)500	57	142,35
211472	Negro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35
211489	Negro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85
211557	Gris claro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35 NEW
211571	Gris claro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85 NEW
211564	Topo	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35 NEW
211588	Topo	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85 NEW

TERMOS DE BEBIDAS CALIENTES – DISEÑO DE BRONWASSER



código	color	litros	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211410	Acero	9	230	950	307x330x(H)450	58	116,35
211427	Acero	16	230	1650	352x357x(H)380	63	129,35
211458	Negro	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35
211465	Negro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25
211519	Gris claro	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35 NEW
211533	Gris claro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25 NEW
211540	Topo	16	230	1650	357x380x(H)502	58	159,25 NEW
211526	Topo	9	230	950	307x330x(H)450	63	142,35 NEW



SOPERAS ELÉCTRICA



Tapa con mango aislado y soporte para cazo

Soporte para etiqueta de nombre de la sopa en la tapa



860502

NEW

926574

Panel táctil digital con pantalla que alterna entre la temperatura establecida y la temperatura real de la sopa

Termostato ajustable de 65 °C a 95 °C en incrementos de 1 grado



Protección frente a sobrecalentamiento, con alarma para nivel bajo de agua

SOPERA ELÉCTRICA, 8 L

- El aislamiento térmico reduce el consumo de energía y mantiene frío el exterior.
- Estas exclusivas ventajas pueden reducir el consumo de energía hasta un 30 %.
- Tapa extraíble de policarbonato transparente resistente.
- Recipiente de agua de aluminio para una transferencia eficiente del calor.
- Recipiente de alimentos de acero inoxidable 18/8.
- Estructura de polipropileno.
- El aro permite una extracción segura y sencilla del recipiente de alimentos para poder rellenarlo de agua.
- Soporte para etiqueta de nombre de la sopa en la tapa.
- Ideal para buffets.

código	litros	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	120,25

RECIPIENTE PARA SOPA PARA HERVIDOR DE SOPA ELÉCTRICO

- Hecho de acero inoxidable.
- Para uso con el hervidor de sopa HENDI 860502.

código	mm	€
926574	ø280x(H)200	35,75

18/8
stainless steel



860083

HERVIDOR DE SOPA, 8 L

- Contenedor para sopa y tapa de acero inoxidable AISI 201.
- Contenedor para agua realizado en acero inoxidable AISI 201.
- Carcasa de metal con revestimiento de pintura en polvo negra.
- Tapa con mango de tacto frío y muesca para cucharón.
- Rango de temperatura: 30-85 °C.
- Protección contra el sobrecalentamiento a 105 °C.
- Ajuste de temperatura mediante un dial: 5 niveles.
- Capacidad: 8 l.

código	litros	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	103,35





860564



¡CALENTAMIENTO
SIN BAÑO MARÍA!



HERVIDOR DE SOPA SIN AGUA, 10L

- Cuerpo de acero al carbono con acabado de recubrimiento en polvo.
- Tapa y recipiente de acero inoxidable.
- Pantalla digital.
- Rango de temperatura: de 40 °C a 90 °C.
- Hervidor de sopa sin agua.
- Con patas de goma.

código	litros	V	W	mm	€
860564	10	220-240	450	ø378x(H)398	388,00



Apto para cocinas de inducción,
gas y eléctricas.



Calentamiento sin necesidad
de agua



Recipiente de gran
capacidad de 10 litros





204900

**CHAFING DISH ELÉCTRICO POLLINA**

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura ajustable hasta 85°C.
- Con soporte para tapa.
- Interruptor de encendido/apagado con indicador luminoso incorporado.
- Incluye recipiente para alimentos Gastronorm 1/1 de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de hasta 100 mm de profundidad.



código	litros	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	185,25



204825

**CHAFING DISH ELÉCTRICO TELLANO**

- Recipiente de agua de polipropileno.
- Tapa de acero inoxidable con asa que no se calienta.
- Temperatura ajustable con un dial en un intervalo de: desde aproximadamente 30 a 85 °C.
- Luz indicadora de calentamiento.
- Incluye una bandeja para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	142,35





CHAFING DISH ELÉCTRICO TESINO

- Recipiente de agua de polipropileno resistente al calor.
- Regulación continua hasta 85°C.
- Funcionamiento muy silencioso durante el calentamiento.
- Interruptor de encendido/apagado, indicador luminoso.
- Incluye un recipiente para alimentos de 6,8 litros.

código	litros	V	W	mm	€
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	128,05



204832



201749



NEW

CALENTADOR DE ALIMENTOS

- Hecho de acero inoxidable.
- Incluye 3 tapas de acero inoxidable GN1/3 de 65 mm de alto.
- Rango de temperatura: 40-75 °C.
- También se puede utilizar como calentador tipo bufé o como bandeja caliente sin los contenedores GN.

código	V	W	mm	€
201749	220-240	400	657x381x(H)161	129,35





475904

18/0
stainless steel

475201

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

470619

S.S.
stainless steel

472507

18/0
stainless steel**CHAFING DISH GASTRONORM 1/1**

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de alimentos de hasta 65 mm de profundidad.

código	embalado por	litros	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	116,35
475904	1	9	600x358x(H)295	64,35

CHAFING DISH GASTRONORM 1/2

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de alimentos de hasta 65 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	64,35

CHAFING DISH (REDONDO)

- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
470619	3,5	ø390x(H)270	68,25

470367

**RECIPIENTE REDONDO 5,6 L PARA CHAFING DISH REDONDO**

código	litros	mm	€
470367	5,6	ø390x(H)60	44,85

CALENTADOR PARA SOPA

- Modelo Economic.
- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para sopa de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	81,25



S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modelo Fiora.
- Estructura apilable con tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye dos quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	87,75



471005



470190

S.S.
stainless steel

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS GN 1/1 CON 2 COMPARTIMENTOS

- Este recipiente para alimentos GN tiene dos compartimentos de 3,75 litros cada uno.

código	litros	mm	€
470190	7,5	530x325x(H)65	23,35



471050



470909

470909

470930

RECIPIENTE PARA BAÑO MARÍA

- Entra perfectamente en el adaptador para 2 recipientes de baño María HENDI 470930.
- También es adecuado para: Baños de María del Termosistema (201107, 201206).
- Fabricado en acero inoxidable.
- Tapa provista de una cómoda asa.

código	-	mm	€
470930	transformación	530x325x(H)30	29,85
470909	Recipiente para baño María	ø215x(H)177	31,95

S.S.
stainless steel

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

JUEGO DE CHAFING DISH

- Incluye: Calentaplatos Fiora (ref. 471005); 2 recipientes GN 1/2 adicionales de 65 mm de profundidad; 3 recipientes GN 1/3 adicionales de 65 mm de profundidad.

código	mm	€
471050	585x385x(H)315	120,25





238837

NEW**CHAFING DISH: JUEGO DE 4**

- Estructura fabricada en acero inoxidable.
- Para automontaje.
- Adecuado para contenedores GN de 1/1 a 65 mm de profundidad (incluido).
- Incluye el soporte para la lata de combustible del chafing dish.
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.
- Apto para el lavavajillas.

Formato compacto



código	litros	mm	€
238837	7,5	600x355x(H)305	188,50



198124

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

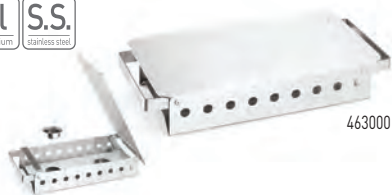
- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35

CALIENTAPLATOS CON 2 SOPORTES PARA VELAS

- Con marco y empuñaduras de acero inoxidable.
- Incluye 2 portavelas.
- Tamaño/grosor de la placa caliente: 330 x 180 x 4 mm.

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



463000

CALIENTAPLATOS CON 3 SOPORTES PARA VELAS

- Con marco y empuñaduras de acero inoxidable.
- Incluye 3 portavelas.
- Tamaño/grosor de la placa caliente: 450 x 180 x 4 mm.

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



463109

CALENTADOR PARA CHAFING DISH

- Para uso como alternativa al soporte de combustible convencional.
- Solo apto para calentaplatos con fondo plano.
- Muy adecuado para calentaplatos sin preparación para resistencia eléctrica.
- Apto especialmente para calentaplatos HENDI con ref. 470008, 475201, 470206 y 471005.

código	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	68,25

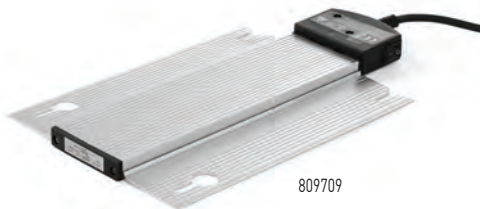


809600

CALENTADOR PARA CHAFING DISH

- El calentador cuenta con una salida de nivel de potencia única y estable (no tiene una función de regulación de temperatura).
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.
- También es adecuado para la placa de rozamiento HENDI Rolltop GN 1/1 (código: 470206) y cualquier otra placa de rozamiento GN 1/1 si una bandeja de agua está equipada con pernos.

código	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	83,85



809709



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos calentaplatos hacen más atractivos los platos que se presentan.
- Los calentaplatos y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



PRESENTACIÓN DE BUFFET





470251

CHAFING DISH GN 1/1 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	181,35



470275

CHAFING DISH GN 2/3 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 2/3 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	159,25



470268

CHAFING DISH GN 1/2 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/2 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	139,75

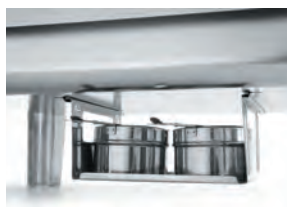


470282

CHAFING DISH REDONDO CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente redondo extraíble para agua, un recipiente redondo para alimentos de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	162,50



CHAFING DISH PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos calentaplatos hacen más atractivos los platos que se presentan.
- Los calentaplatos y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



S.S.
stainless steel



470213

**CHAFING DISH GN 1/1
CON ACABADO DE ESPEJO**

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	207,35



470244

**CALENTADOR PARA SOPA CON ACABADO
DE ESPEJO**

- El recipiente para sopa se coloca en un recipiente de agua grande que emite mucho calor para mantener la sopa caliente.
- El recipiente para sopa cuenta con dos asas.
- La tapa tiene un soporte para la cuchara.
- Incluye un recipiente extraíble para agua, un recipiente redondo para sopa y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	185,25

18/0

stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Modelo Rental-Top.
- Base sólida con tapa abatible pulida a alto brillo, de acero inoxidable de 18/0.
- Incluye dos quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Tornillo de sujeción en la parte inferior para resistencia eléctrica ref. 809709.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	181,50



470206

S.S.

stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Calientaplatos para buffet de diseño elegante.
- Mecanismo de apertura patentado extra silencioso.
- Tapa abatible hasta 180°.
- Instalación de resistencia eléctrica opcional.
- Acero inoxidable altamente pulido.
- Estructura de acero de 2,3 mm, tapa de 1,2 mm.
- El juego incluye dos soportes para latas de combustible y un recipientes para alimentos GN 1/1 de 65 mm.

código	litros	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	233,35



470305

S.S.

stainless steel

CHAFING DISH CON TAPA ABATIBLE (REDONDO)

- Calientaplatos para buffet de diseño elegante.
- Mecanismo de apertura patentado extra silencioso.
- Tapa abatible 180°.
- El juego incluye un soporte para latas de combustible y un recipiente de ø390 y 60 mm de profundidad.
- Acero inoxidable altamente pulido.
- Estructura de acero de 2,3 mm de grosor y tapa de 1,2 mm de grosor.

código	litros	mm	€
470312	5,6	510x540x(H)480	181,35



470312





COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- El combustible para los calentaplatos se elabora a partir del etanol (alcohol etílico natural) , mezclado con agua y un agente espesante para convertirlo en un sólido o gel.
- El combustible para los calentaplatos de HENDI está elaborado artificialmente para que su sabor sea tan amargo que resulte imposible tragarlo.
- Para calentar los calentaplatos de forma segura y eficaz, aconsejamos colocar la lata de combustible en los respectivos recipientes soportes para quemar combustible.
- La capacidad de calentamiento es la misma en toda la gama, mientras que la velocidad de calentamiento depende del tamaño de la llama, determinado por la distancia a la que se mantiene abierta la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Todos el combustible para calentaplatos de HENDI quema sin producir hollín ni olores.
- Los cartuchos y latas que se queman, sin ser colocados dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos, se calientan mucho durante su uso, creando un riesgo importante de quemaduras. ¡Peligro de quemaduras!
- Estos recipientes soportes para quemar combustible para calentaplatos se incluyen con los calentaplatos de HENDI y están a la venta también por separado.
- Lea siempre las instrucciones del producto antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que no haya llamas abiertas ni objetos calientes cerca cuando trabaje con el combustible para calentaplatos.
- El vapor inflamable se escapa fácilmente del contenedor.
- Asegúrese de que no gotee agua (condensación) en el combustible encendido. Esto puede provocar peligrosos chisporroteos y salpicaduras de combustible.
- Encienda el combustible solo después de colocar la lata de combustible dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos en la ubicación final.
- Las llamas son casi azules en su totalidad, lo que las hace muy difíciles de ver a la luz. Se recomienda tener precaución.
- Para apagar el combustible, cierre siempre la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Para rellenar: Asegúrese siempre de que la lata de combustible y su recipiente soporte para quemar el combustible se hayan enfriado completamente.
- Para rellenar la lata, retirela del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Almacenamiento: Conservar siempre en recipientes cerrados, en un lugar oscuro y bien ventilado, a menos de 20°C.
- Para almacenar una mayor cantidad de combustible, consulte las regulaciones locales.
- Si se cumplen las instrucciones anteriores, se reduce al mínimo el riesgo de accidentes.
- En caso de incendio incipiente/pequeño: utilice una manta contra incendios (o una manta grande y húmeda) para cubrir el fuego y privarlo de oxígeno.
- En caso de incendio en la ropa/cuerpo: utilice una manta contra incendios o un extintor de polvo/CO₂.
- No intente nunca extinguir el fuego con una toalla pequeña, ya que sólo conseguirá dispersar el combustible y las llamas. Después de extinguir el fuego, mantenga el cuerpo frío durante 15 minutos o hasta que llegue la asistencia médica.
- Deje la ropa en su lugar.
- Busque siempre asistencia médica de inmediato.



**LIBRE DE
METANOL
TÓXICO**

**CON
LA MAYOR
CONCENTRACIÓN
DE ETANOL**

LATA DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Envase de 200 gramos para calentaplatos.
- Tiempo de combustión: ≈ 3 horas.

código	embalado por	€
194362	12	22,45
194300	24	38,95
194355	72	115,40



COMBUSTIBLE LÍQUIDO CON MECHA

- Arde sin generar hollín ni olor.
- Este combustible está compuesto de dietilenglicol (DEG) puro, que también se utiliza como anticongelante en radiadores.
- Al utilizar una mecha, el DEG puede vaporizarse y arder a pesar de su relativamente alto punto de inflamación (143 °C).
- HENDI comercializa este combustible en latas de metal cerradas no recargables de 145 o 200 gramos.
- El tiempo de combustión de una lata es inversamente proporcional a la intensidad de su llama; este tiempo puede ajustarse cambiando la altura expuesta de la mecha.
- Uso: coloque la lata directamente debajo del calentaplatos o cualquier aparato de calentamiento apto para uso con llamas abiertas de combustible líquido.
- Tiempo de combustión: ± 4 horas en latas de 145 gramos, ± 6 horas en latas de 198 y 200 gramos.
- Potencia calorífica: aproximadamente un 50 % respecto a combustibles en gel de etanol.
- Ventajas frente al combustible en gel:
 - Uso más seguro. La recarga no es peligrosa.
 - La llama es más visible y predecible.

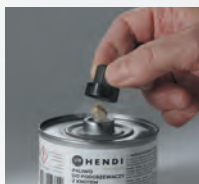
- La lata permanece suficientemente fría como para poder tocarla con seguridad. Puede utilizarse sin quemador.
- Más seguro en caso de accidentes. El producto derramado es mínimo y poco inflamable.
- Se cierra bien herméticamente y puede reutilizarse.
- Fácil de apagar soplando o volviendo a colocar el tapón.
- Coste por hora de combustión comparable al del combustible en gel de etanol.
- Llama menos intensa. Reduce el riesgo de que los recipientes con agua del calentaplatos hiervan hasta secarse.

PRECAUCIÓN:

- El dietilenglicol es una sustancia peligrosa que provoca irritación.
- Lávese siempre las manos después de tocar el líquido; preferiblemente use guantes de látex para ajustar la longitud de la mecha.
- En el sitio web de HENDI encontrará una ficha de datos de seguridad (MSDS, por sus siglas en inglés).
- Le recomendamos que imprima una copia y la conserve cerca.

La mecha especial proporciona la temperatura y el tiempo de combustión adecuados.

La misma lata se puede usar varias veces.



El recipiente no se sobrecalienta, no se necesita soporte para el combustible.

**Duración
4 horas**



**Duración
6 horas**



código		embalado por	peso (kg)	unidad de pedido	€
193761	combustión de ± 4 horas	6	0,145	4	14,25
193952	combustión de ± 4 horas	24	0,145	1	53,25
193716	combustión de ± 6 horas	6	0,2	4	15,55
193938	combustión de ± 6 horas	24	0,2	1	57,15



190401



195505



195109

CUBO DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Cubo de 4 kg.

código	unidad de pedido	€
190401	3	24,05

BIDÓN DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Bidón de 5 litros.

código	unidad de pedido	€
195505	4	24,05

BOTELLA DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Botella de 1 litro.

código	unidad de pedido	€
195109	12	5,55



470527



SOPORTE PARA LATAS DE COMBUSTIBLE DE CHAFING DISH - 2 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	14,95



195604

DISPENSADOR DE COMBUSTIBLE

- Puede utilizarse, por ejemplo, con latas de combustible para calentaplatos ref. 195505.

código	mm	€
195604	(L)280	28,95



190036

COMBUSTIBLE PARA QUEMADORES DE FONDUE - 3 PIEZAS

- Para gourmet, fondue, rechauds y planchas de piedra.
- Envases con unidades de 80 gramos.

- Tiempo de combustión: ≈ 2 horas. Para uso con ref. 111420.

código	embalado por	€
190036	3	5,55



111420



QUEMADORES PARA FONDUE - 2 PIEZAS

- Para combustible apto para quemadores de fondue.

código	embalado por	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	12,95

Gel o líquido?



GEL

LÍQUIDO

Gel a base de etanol de la más alta calidad al 96% El gel HENDI contiene un 70% de etanol	Líquido – dietilenglicol
La llama se produce dentro del recipiente	La combustión ocurre fuera, en el recipiente con mecha. La altura de la mecha se puede ajustar, controlando así el tamaño de la llama.
Reducción de la intensidad de la llama durante la combustión	Combustión intensa y uniforme hasta que el combustible se consume por completo
Durante la combustión - reducción de la eficiencia de calentamiento	Combustión eficiente hasta el final, al 100%
El recipiente se calienta	El recipiente no se calienta No es necesario usar un soporte para el combustible
Posibilidad de rellenar el recipiente	Posibilidad de cerrar el recipiente con una tapa – usa el resto del combustible más tarde
Usos múltiples del recipiente	El recipiente no se puede reutilizar después de que el combustible se haya consumido
Tiempo de combustión 200 g – 3 horas	Tiempo de combustión 200 g – 6 horas

No emiten toxinas
No dejan hollín en los utensilios

Para espacios cerrados
Para eventos al aire libre





CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529089	0,05	270x69	11,05
529096	0,09	308x85	13,65

CUCHARA PARA SERVIR

código	mm	€
529058	305x60	9,75
529065	321x71	10,10

CUCHARA CON RANURAS

código	mm	€
529072	321x71	10,35



CUCHARONES Y CUCHARAS PARA SERVIR PARA CHAFING DISH

- Con mango de polipropileno



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529003	0,09	335x90	10,35
529010	0,11	300x80	10,10

ESPUMADERA (REDONDA)

código	mm	€
529041	370x105	10,10

ESPÁTULA CON RANURAS

código	mm	€
529409	355x80	9,95

ESPUMADERA

código	mm	€
529201	345x75	9,45

CUCHARA PARA SERVIR

código	mm	€
529300	350x75	9,45

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
529102	345x32	8,45



722107



SOPORTE PARA CUCHARAS

código	mm	€
722107	115x270x(H)45	10,35



CUCHARAS PARA SERVIR, RESISTENTE AL CALOR



CUCHARA PARA ENSALADA

código	mm	€
563908	(L)305	4,55

TENEDOR PARA ENSALADA

código	mm	€
564004	305x65	4,55

CUCHARA PARA SALSAS

código	color	litros	mm	€
563502	Blanco	0,07	235x75	4,30
563557	Negro	0,07	235x75	4,30
563700	Blanco	0,14	300x93	4,55
563755	Negro	0,14	300x93	4,55



CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564158	Negro	235x55	1,90
564202	Transparente	235x55	1,90
564103	Blanco	235x55	1,90

CAZO PARA SALSA

código	color	litros	mm	€
563649	Negro	0,03	180x70	2,00
563632	Marfil	0,03	180x70	2,00

CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564400	Blanco	335x70	3,05
564455	Negro	335x70	3,05





425138

JARRA PARA ZUMO

- Modelo recto de plástico antirrayaduras con tapa.

código	litros	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	20,75



425107

JARRA CON CILINDRO PARA HIELO

- Modelo con forma de pera de plástico SAN antirrayaduras con tapa.
- Enfriamiento mediante cilindro para hielos.

código	litros	mm	€
425107	2,2	ø150x(H)260	24,05
425121	3	ø170x(H)285	29,85



567906

JARRA

- Gran resistencia a la rotura.

código	litros	mm	€
567906	1,8	ø125x(H)210	11,65



425763

JARRA

- Tapa con dosificador

código	litros	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	11,05

NEW

424490

TAZA DE CRISTAL

- Hecha de vidrio duradero.
- Adecuada para bebidas calientes y frías
- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
424490	0,24	ø73x(H)88	10,95

NEW

424469



424476



424483

JARRA DE CRISTAL

código	litros	mm	€
424469	0,5	ø77x(H)141	4,95
424476	1	ø100x(H)198	6,95
424483	1,3	ø103x(H)210	7,95



DISPENSADORES Y JARRAS



425299



425411



DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de policarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	128,05
425411	16	560x350x(H)580	258,05



425428



425435



DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de policarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	113,75
425435	6	415x315x(H)490	220,35



DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente para zumos de polycarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	135,85



425190



DISPENSADOR DE LECHE DE 10,5 LITROS

- Estructura de acero inoxidable.
- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente extraíble con grifo antigoteo.
- Base firme con bandeja antigoteo.

código	litros	mm	€
425343	10,5	260x360x(H)536	311,35



425343



DISPENSADOR MÚLTIPLE

- Apto únicamente para alimentos secos.
- Base de acero inoxidable.
- Dispensador de polycarbonato.
- Tapa hermética para mantener los alimentos frescos por más tiempo.
- La dosificación higiénica controlada evita el vertido.
- Puede sujetarse en mesa o en pared.

código	litros	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	116,70



557402



MOSTRADORES Y TAPAS DE PRESENTACIÓN



424186



MOSTRADOR CON TAPA REFRIGERADO (GASTRONORM 1/1)

- Refrigerado mediante el bloque helado incluido por debajo de 0°C.
- Bandeja Gastronorm 1/1 incluida.
- Con tapa de policarbonato transparente.
- Carcasa de ABS.

código	-	mm	€
424186	juego	555x357x(H)175	162,50
424193	bloque refrigerante plano	430x280x(H)30	28,55

424193



424155



CONJUNTO EXHIBIDOR CLIMATIZADO CON CUBIERTA TRANSPARENTE



- Juego de 5 piezas:
- Base de poliestireno.
- Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
- Cubierta transparente de poliestireno.
- 2 bloques refrigerantes planos.
- NOTA: Antes de congelar, llene el elemento de refrigeración con agua hasta el 90 % de su volumen.
- La bandeja también se vende por separado (código: 871829).

código	mm	€
424155	430x290x(H)150	46,15



EXPOSITOR CON CUBIERTA ENROLLABLE

- Hecho de polipropileno con una bandeja de acero inoxidable
- Cubierta transparente enrollable de poliestireno
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados del expositor.
- Dos funciones: expositor en frío o en calor
- Elementos para enfriar/calentar colocados bajo la bandeja de acero inoxidable para mantener la temperatura en el compartimento, conservando los alimentos frescos y con un buen aspecto por más tiempo.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- El juego incluye 2 insertos de gel para enfriar o calentar los alimentos colocados en el expositor.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
871775	465x315x(H)195	94,25



871775



871706



871713

MOSTRADOR ABATIBLE ROLL TOP

- Cubierta superior transparente de poliestireno.
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados de la vitrina.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
871706	465x310x(H)190	48,05

MOSTRADOR ABATIBLE ROLL TOP

- Cubierta superior transparente de poliestireno.
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados de la vitrina.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
871768	380x260x(H)355	51,35
871713	465x310x(H)410	85,15





424001



CUBIERTA SUPERIOR ENROLLABLE DE PANTALLA REDONDA

- Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
- Cubierta hecha de SAN, con un botón cromado, abierta unilateralmente hasta 90° (incluido en el juego).
- La bandeja es apta para lavavajillas.
- La cubierta también se vende por separado (código: 427514).

código	mm	€
424001	ø380x(H)240	68,25
427514	Cubierta redonda enrollable	42,25



980101



BANDEJA REDONDA CON CUBIERTA

- Bandeja de acero inoxidable con asas.
- Cubierta de SAN, con agarre extruido.
- Ambos elementos del juego son aptos para lavavajillas.

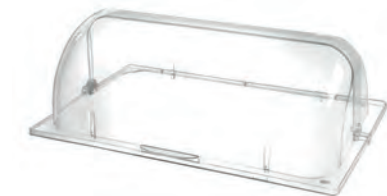
código	mm	€
980101	ø300x(H)110	16,95



427507



866009



TAPA DE PRESENTACIÓN ABATIBLE

- Policarbonato transparente.

código	mm	€
427507	540x330x(H)180	44,85



TAPA DE PRESENTACIÓN

- Realizada en policarbonato

código	mm	€
866009	545x335x(H)95	70,85



427415



TAPA DE PRESENTACIÓN

código	mm	€
427415	530x325x(H)76	27,25

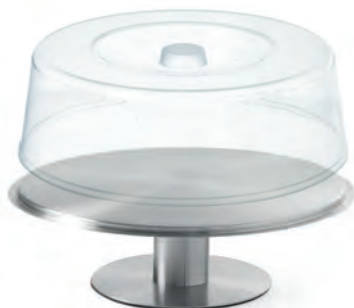


SOPORTE GIRATORIO PARA TARTAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Rotación de la base sin esfuerzo en ambas direcciones, lo que facilita la decoración y el corte de pasteles.
- Sobre un pie estable con base antideslizante.
- La cubierta también se vende por separado (código: 523834).



código	mm	€
523827	ø300x(H)90	81,25
523834	Cubierta del soporte de la tarta ø300x(H)110	7,15



523834

523827

CAMPANA DE MALLA PARA ALIMENTOS

- Hecha de acero inoxidable.



código	mm	€
639214	ø255x(H)135	10,70
639221	ø305x(H)170	14,65



NEW

639214



PALA PARA TARTAS

- Con mango de polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	6,05



PALA/CUCHILLO PARA TARTAS

- Con mango negro de polipropileno.
- Con laterales de corte.

código	mm	€
523957	296x75	9,05



523902

523957

SOPORTES



425473

SOPORTE PARA PLATOS

código	platos máx.	mm	€
425473	Ø 275 mm	290x290x(H)440	31,15



480519

SOPORTE DE BANDEJAS PARA MARISCO

- Con dos bandejas.

código	-	mm	€
480519		ø400x(H)200	42,70
480502	Solo soporte	ø250x(H)190	11,65



429914

BANDEJA CON NIVELES

- Con 3 bandejas.

código	mm	€
429914	ø268x(H)320	49,35

SOPORTE PARA TARTAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Base ancha.
- Tornillo de montaje incluido.
- Apto para el lavavajillas.



código	ø	longitud (mm)	€
523858	322	ø322x(H)175	21,95



523858

NEW

SOPORTES DE PRESENTACIÓN ANTIDESLIZANTES

- Estructura de acero con revestimiento de PVC.
- Apto para diversos tipos de bandejas y cuencos de presentación.

código	mm	€
561973	265x230x(H)200	16,85
561966	260x230x(H)100	11,05



561966



561973



MELAMINA

- Higiénica y resistente a los golpes.
- Ligera.



FUENTE RECTANGULAR

- Producto realizado en melamina

código	mm	€
561508	360x205x(H)38	19,45
561515	495x270x(H)56	36,35



561607

BANDEJA GN 1/1

- Producto realizado en melamina

código	mm	€
561607	530x325x(H)20	28,55



566008

566015

BANDEJAS GASTRONORM DE BORDE FINO

- Producto realizado en melamina



código		mm	€
566046	GN 1/4	265x162x(H)20	7,50
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	11,40
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	12,40
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	16,25
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	18,55
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	24,65



561560

CUENCO CUADRADO

- Hecho de melamina.
- Resistencia al calor: de -20 °C a 70 °C.
- Apto para el lavavajillas.
- No apta para el microondas.



código	color	mm	€
561560	Blanco	130x130x(H)65	5,55
561577	Blanco	190x190x(H)100	12,95
561584	Blanco	270x270x(H)105	24,65





783009



783016



783023



785010



428245

PORCELANA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco extremadamente puro y brillante.

FUENTE GASTRONORM 1/1

código	mm	€
783009	530x325x(H)65	90,35

FUENTE GASTRONORM 1/2

código	mm	€
783016	325x265x(H)65	35,45

FUENTE GASTRONORM 1/3

código	mm	€
783023	325x176x(H)65	21,80

RECIPIENTE PARA ALIÑO

código	litros	€
785010	1	11,65



MULTIRACK

- Montura de acero inoxidable AISI 304 pulido.
- 3 niveles, para productos y condimentos preempaquetados.
- 3 contenedores extraíbles de 1 l, hechos de SAN.
- Los recipientes son aptos para lavavajillas.

código	mm	€
428245	190x240x(H)410	84,15





BANDEJAS PARA CUBIERTOS

- 4 secciones.
- GN 1/1.

código	color	mm	€
552315	Negro	530x325x(H)100	9,75
552308	Gris claro	530x325x(H)100	9,75



BANDEJAS PARA CUBIERTOS

- 6 secciones.
- Apto para cucharillas, cucharas de té y cuchillos de postre.
- GN 1/1.

código	color	mm	€
552353	Gris claro	530x325x(H)105	9,75
552360	Negro	530x325x(H)105	9,75



SOPORTE PARA CUBIERTOS

- Para 4 recipientes con orificios.
- Recipientes no incluidos.

código	mm	€
552407	255x295x(H)215	57,15

SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,65

SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	6,15

CUBTERO

- Fabricado en acero inoxidable con acabado satinado.
- Diseño perforado para una mejor circulación del aire.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
552483	ø110x(H)130	5,85



552315



552308



552360



552353



552407



871201



552490



552483





436103

**BANDEJA PARA SERVIR GN 1/1**

- Pulida, con borde mate.
- Hecha de acero inoxidable.
- Adecuado para expositor refrigerado con cubierta 424186.

código	mm	€
436103	530x325x(H)13	24,05



807705

**BANDEJA PARA BANQUETES GN 1/1
CON BORDE LISO**

- Fabricado en acero inoxidable con acabado pulido.
- Acabado mate de la llanta.
- Apto para el lavavajillas.
- Adecuado para la bandeja de refrigeración HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807705	530x325x(H)10	32,45



410110

**BANDEJA DE SERVICIO GN 1/1**

- Con borde grande.

código	mm	€
410110	530x325x(H)20	11,65



809181

**BANDEJA RECTANGULAR PARA SERVIR**

- Hecha de acero inoxidable.
- Incluye asas.

código	mm	€
809181	530x325x(H)70	63,95



405000

**BANDEJA PARA CAFÉ (OVAL)**

- Acabado satinado

código	mm	€
405000	200x140	2,95
405208	265x195	4,25
405307	285x220	5,55



480106

**BANDEJA PARA BEBIDAS**

- Fabricada en acero inoxidable

código	mm	€
480106	ø315x(H)45	14,95

480205

**BANDEJA DE SERVICIO**

- Satinada.

código	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480410	ø360x(H)24	13,95
480403	ø400x(H)19	20,75



N



807804

18/0
stainless steel**BANDEJA PARA BANQUETES GN 1/1, CON BORDE DECORATIVO**

- Fabricado en acero inoxidable con acabado pulido.
- Aro adornado con estampados decorativos grabados.
- Apto para el lavavajillas.
- Adecuado para la bandeja de refrigeración HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807804	530x325	29,85

871829

**BANDEJA DE EXHIBICIÓN DE REFRIGERACIÓN**

- Hecho de acero inoxidable.
- Con un borde perfilado que mantiene la cubierta en su lugar.
- Encaja en el conjunto: la bandeja de refrigeración HENDI con cubierta (código: 424155) y las pantallas de refrigeración HENDI (códigos: 871805 y 871812).

código	mm	€
871829	395x283	17,25

404300

**FUENTE DE SERVICIO OVALADA**

- Oval
- Realizado en acero inoxidable

código	mm	€
404003	190x140	3,40
404102	245x170	4,55
404201	300x220	6,15
404300	350x240	7,75
404409	400x260	10,35
404508	450x290	12,95
404607	500x350	16,25

400203

18/0
stainless steel**BANDEJA DE SERVICIO**

código	mm	€
400203	205x155	4,95



FIBRA DE VIDRIO

- Poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Ideal para situaciones de uso intensivo.
- Superficie de goma antideslizante, eficaz tanto en seco como en mojado.
- A prueba de golpes, resistente a roturas.

- Se puede limpiar en un lavavajillas profesional con un programa corto. No se puede limpiar en un lavavajillas diseñado para uso doméstico.



508657

BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

- Negra.

código	mm	€
508657	200x280	9,05
508626	325x530	16,25
508619	Euronorm 370x530	19,80



508817

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

- Negra.

código	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

BANDEJA DE SERVICIO ANTIDESLIZANTE, OVAL

- Negra.

código	mm	€
508718	160x230	4,60
508725	200x265	5,65
508732	210x290	7,15



508831



BANDEJA DE SERVICIO OVAL XL

- Negra.

código	mm	€
508831	735x600	54,55



810507



SOPORTE DE BANDEJA PLEGABLE

- Materiales de gran calidad, estructura resistente.
- Equipado con cinturones negros, fáciles de colocar.
- Con anillos de goma antideslizantes para mantener la bandeja en su lugar.

código	mm	€
810507	520x410x(H)800	77,35





876619

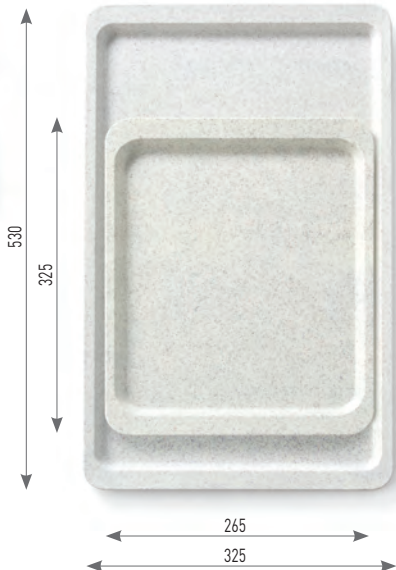
BANDEJA DE POLIÉSTER PARA RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO

- Fabricada con laminado de poliéster (fibra de vidrio, resina).
- Color y estampado en patrón de granito.
- Apilable, con espacio entre las bandejas para mantener la circulación de aire.
- Resistencia a la temperatura: -10-120 °C.
- Apta para el lavavajillas.



código	color	mm	€
876602	Grafito	325x265	11,05
876619	Granito	530x325	18,85

Espacio entre bandejas para una mejor circulación del aire.



POLIPROPILENO EURONORM



878101



878125



878606

BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

código	mm	€
878118	255x355	5,15
878101	530x325	9,45

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

código	mm	€
878125	ø280x(H)20	5,90
878132	ø360x(H)20	6,85
878149	ø410x(H)20	7,75

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA CON BORDE ALTO

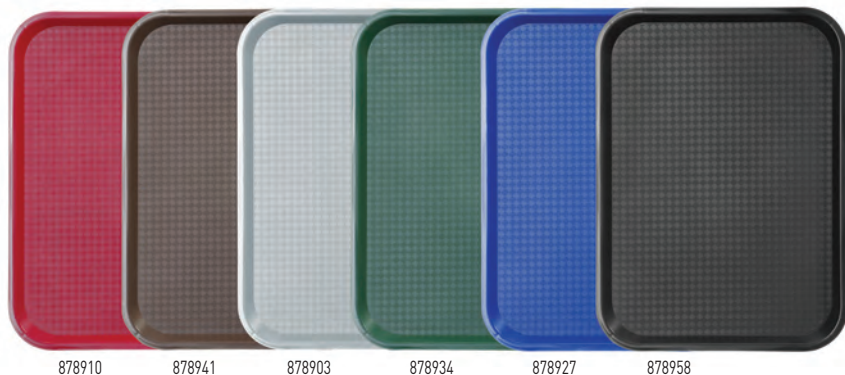
código	mm	€
878606	ø320x(H)37	9,45
878408	ø360x(H)39	10,35



BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA

- La bandeja grande de polipropileno Fast Food es un accesorio versátil especialmente recomendado para bares de comida rápida.
- Está fabricada en polipropileno resistente a los daños mecánicos.

- Permite su apilamiento.
- La distancia entre las bandejas almacenadas garantiza una circulación de aire adecuada y facilita el secado.
- La bandeja posee una resistencia térmica de hasta 80°C



878910

878941

878903

878934

878927

878958

NEW

BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA DE POLIPROPILENO GN 1/1

código	color	mm	€
878545	Rojo	530x325x(H)20	6,90
878583	Marrón	530x325x(H)20	6,90
878538	Gris claro	530x325x(H)20	6,90
878576	Verde	530x325x(H)20	6,90
878569	Azul	530x325x(H)20	6,90
878590	Negro	530x325x(H)20	6,90

BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (GRANDE)

código	color	mm	€
878811	Rojo	350x450x(H)20	6,05
878842	Marrón	350x450x(H)20	6,05
878804	Gris claro	350x450x(H)20	6,05
878835	Verde	350x450x(H)20	6,05
878828	Azul	350x450x(H)20	6,05
878859	Negro	350x450x(H)20	6,05

BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (MEDIANA)

código	color	mm	€
878910	Rojo	305x415x(H)20	4,75
878941	Marrón	305x415x(H)20	4,75
878903	Gris claro	305x415x(H)20	4,75
878934	Verde	305x415x(H)20	4,75
878927	Azul	305x415x(H)20	4,75
878958	Negro	305x415x(H)20	4,75

BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (PEQUEÑA)

código	color	mm	€
878712	Rojo	265x345x(H)20	4,50
878743	Marrón	265x345x(H)20	4,50
878705	Gris claro	265x345x(H)20	4,50
878736	Verde	265x345x(H)20	4,50
878729	Azul	265x345x(H)20	4,50
878750	Negro	265x345x(H)20	4,50



878552



BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA DE POLIPROPILENO, OVALADA

- Ovalada, con borde bajo.
- Hecha de polipropileno.

código	color	mm	€
878552	Negro	265x195x(H)15	3,25



DISEÑO DE MADERA

- Bandejas laminadas con revestimiento de goma antideslizante.
- Resistente a productos químicos, manchas y arañazos.



507216



507933

BANDEJA PARA SERVIR, RECTANGULAR, ANTIDESLIZANTE, LAMINADA

código	mm	€
507216	325x530	20,95
507469	330x430	18,85
507117	370x530	21,95
507018	430x610	28,55
507025	460x360	19,95

NEW

BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507964	230x160	9,95
507568	200x265	9,95
507933	290x210	11,70

BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507711	ø320x(H)35	23,95
507766	ø360x(H)30	28,95
507773	ø420x(H)30	35,95



507711



508930

508909



508947

508916



508954

508923



BANDEJA DE SERVICIO DE MELAMINA CON DISEÑO DE MADERA

- Fabricada de melamina con diseño de madera.
- Excelente resistencia a las sustancias químicas, las manchas y las rayaduras.
- Disponible en 3 elegantes diseños diferentes.

código	color	mm	€
508909	Madera clara	240x340	12,95
508916	Madera	240x340	12,95
508923	Madera oscura	240x340	12,95
508862	Madera clara	330x430	18,95
508879	Madera	330x430	18,95
508930	Madera clara	370x530	22,95
508947	Madera	370x530	22,95
508954	Madera oscura	370x530	22,95





201633

3 modos de notificación



sonido



luz LED



vibración



SISTEMA DE LLAMADAS PARA RESTAURANTES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa [números programables del 001 al 998].
- Controlador con teclado táctil.
- Antena incorporada en el controlador que garantiza que no haya interferencias de señal de otros dispositivos.
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinando modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Máximo de localizadores programables en 1 controlador: 998.
- Incluido en el juego: controlador, 10 localizadores, estación de carga, cargador, cable USB C a USB C.
- Los localizadores también se venden por separado, 10 unidades [código: 201640].

código	mm	€
201633	210x130x(H)40	422,50

LOCALIZADORES PARA RESTAURANTES: JUEGO DE 10 UNIDADES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa [números programables del 001 al 998].
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinación de modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Incluido en el juego: 10 localizadores, estación de carga, cable USB-C a USB-C.
- Los localizadores sólo funcionan con el controlador del sistema de llamadas para restaurantes de HENDI, que se vende por separado [código: 201633].

código	mm	€
201640	80x80x(H)100	318,50



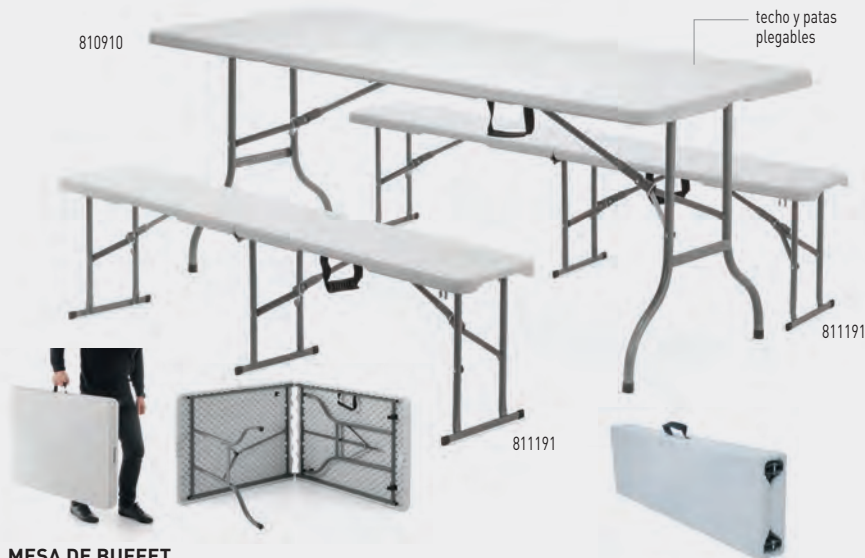
MOBILIARIO PLEGABLE PARA CATERING

AMER★BOX®

HDPE
polyethylene

- Fácil de almacenar y transportar.
- Para uso en exteriores e interiores.

- Ideal para ferias, eventos, catering, alquileres, etc.
- Fácil de limpiar; resistente a la suciedad.



MESA DE BUFFET

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
810927	1520x700x(H)740	103,35
810910	1830x750x(H)740	116,35

BANCO

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
811191	1830x300x(H)430	68,25



MESA DE BAR

- Mesa fabricada con polietileno PEAD.
- Marco de metal con recubrimiento en polvo.
- Mesa plegable multifuncional para uso en interiores y exteriores.
- La superficie es fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- Fácil de transportar y almacenar.

código	color	mm	€
811047	Negro	ø800x(H)1100	90,35
810958	Blanco	ø800x(H)1100	90,35





MESA DE BUFFET

- Carga máx. de hasta 130 kg con distribución uniforme de la carga.

código	mm	€
810934	1220x610x(H)740	77,35

MESA BUFFET

- Carga máx. de hasta 150 kg con una distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810347	870x870x(H)740	77,35
810897	1800x740x(H)740	116,35

FUNDA PARA MESA RECTANGULAR

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas de buffet rectangulares.



código	color	-	mm	€
814369	Blanco	810934	1200x760x(H)730	25,35
814376	Negro	810934	1200x760x(H)730	25,35
814390	Blanco	810927	1500x760x(H)730	41,55
814406	Negro	810927	1500x760x(H)730	41,55
814420	Blanco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85
814437	Negro	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85



FUNDA PARA MESA ALTA Ø80-85 CM

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø80-85 cm.

código	color	-	mm	€
813157	Blanco	811047, 810958	ø850x(H)1150	27,25
813164	Negro	811047, 810958	ø850x(H)1150	27,25



FUNDA PARA MESA ALTA

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø70 cm.

código	color	-	mm	€
813829	Blanco	811047, 810958	ø850x(H)1150	27,25
813836	Negro	811047, 810958	ø850x(H)1150	27,25


HDPE
 polyethylene

MESA DE BUFFET REDONDA PLEGABLE

- Plegable al modelo de maleta para facilitar el transporte y el almacenamiento.

código	mm	€
810996	ø1500x(H)740	204,75


CARRITO PARA MESAS

- Facilita el transporte de mesas redondas y cuadradas.
- Con capacidad para hasta 10 mesas redondas de pie y +20 mesas rectangulares apiladas.
- Carga máxima: 500 kg

código	mm	€
811221	1800x850x(H)990	350,35


FUNDA PARA MESA REDONDA

- Tejido: Punto liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastano.
- No requiere planchado.
- Se adapta a mesas redondas tipo bufé.

código	color	-	mm	€
814468	Negro	810941	ø1800x(H)760	38,35
814451	Blanco	810941	ø1800x(H)760	38,35
814512	Blanco	810996	ø1500x(H)760	37,05
814529	Negro	810996	ø1500x(H)760	37,05





SILLA PARA BANQUETES

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810965	540x440x(H)840	47,45

SILLA DE CATERING NEGRA

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810989	540x440x(H)840	47,45

NEW



FUNDA PLEGABLE PARA SILLA

- Tejido: Punto liso 160 g/m².
- 90 % poliéster/10 % elastano.
- No requiere planchado.

código	color	mm	€
816363	Blanco	540x440x(H)840	14,95
816370	Negro	540x440x(H)840	14,95



NEW

CARRO PARA SILLAS

- Carcasa de acero al carbono con recubrimiento en polvo.
- 2 ruedas fijas y 2 giratorias con frenos.
- Para el transporte, almacenamiento y protección de sillas.
- Carga de hasta 25 sillas.

código	mm	€
811054	1140x492x(H)1895	253,50



12

Bar

Raise the bar





BARUP

B A R W A R E

Descubre el mundo de los accesorios de coctelería profesional.

Compartimos nuestros conocimientos presentando productos innovadores y diseñados profesionalmente para configuraciones de bar integrales.

Nuestros diseños, resultado de las mejores prácticas de coctelería, son una respuesta profesional al mundo creativo y en constante cambio de la preparación de cócteles.

La funcionalidad y el diseño moderno de nuestros agitadores, machacadores, cucharas de barra y exprimidores de cítricos satisfacen perfectamente las necesidades de cada barista.

La marca BAR UP se define con accesorios llamativos que elevan el arte de crear sorprendentes bebidas y cócteles con y sin alcohol a un nivel superior. ¡ARRIBA EL BAR! ¡INSPIRATE!







596746

S.S.
stainless steel

ABREBOTELLAS
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55



596388

S.S.
stainless steel



ABREBOTELLAS
- Recubrimiento en pintura en polvo negra.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596388	180x40	3,20



596371

S.S.
stainless steel



ABREBOTELLAS
- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,50



596661

S.S.
stainless steel



ABREBOTELLAS
- Con mango de silicona antideslizante.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596661	180x40	5,15



Ver el video



643914

ABREBOTELLAS CON CONTENEDOR PARA TAPONES.

- Este abrebotellas está diseñado para montaje en la pared.
- El contenedor puede extraerse de manera sencilla para facilitar su vaciado.
- Incluye dos tornillos y tacos.



código	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30

S.S.
stainless steel



596883

ABREBOTELLAS DE PARED

código	€
596883	2,95



**NEW**

597033

SACACORCHOS DE CAMARERO

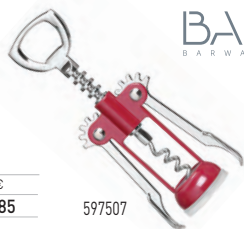
- Hecho de acero inoxidable.
- Cuenta con una hoja para cortar el precinto.
- 4 funciones: hoja para corte de precinto, sacacorchos clásico y abridor de botellas.

código	mm	€
597033	(L)142	4,60

**SACACORCHOS**

- Modelo de palanca.
- Cromado.
- Con abrebotellas.

código	mm	€
597507	(L)170	5,85

**BARUP**
BARWARE

597507



Ver el vídeo

NEW

597040

SACACORCHOS DE CAMARERO

- Hecho de acero inoxidable.
- 3 funciones: hoja para corte de precinto, sacacorchos clásico y abrebotellas.
- Empuñadura práctica.

código	mm	€
597040	(L)120	11,95



597316

SACACORCHOS PROFESIONAL

- Con mango de metal.
- 3 funciones.
- Con vuelta extra en la palanca para corchos largos.

código	mm	€
597316	(L)120	10,35



594025

SACACORCHOS FRANCÉS

- Empuñadura de aleación de zinc cromado.
- Tornillo de acero al carbono niquelado.
- Alta calidad garantizada sin riesgo de doblarse o romperse.
- El tornillo o el eje en espiral es puntiagudo y las roscas tienen un diámetro más ancho (1 cm) que los sacacorchos típicos, reduciendo así el riesgo de aplastar o romper el corcho al sacarlo.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
594025	105x85x(H)10	4,50



596807

**ABRIDOR PROFESIONAL**

- Cromado, con mango de ABS.
- 4 funciones.
- Con abrebotellas separado.

código	mm	€
596807	(L)140	2,55



597200

**SACACORCHOS PROFESIONAL**

- Modelo curvado.
- 3 funciones.

código	mm	€
597200	(L)110	4,05



597323

**SACACORCHOS PROFESIONAL**

- Fabricado de acero inoxidable, mango de ABS.
- 3 funciones.
- Palanca patentada, espiral para corchos largos y cortacápsulas.

código	mm	€
597323	37x130x(H)14	10,35



18/8

STAINLESS STEEL

DOSIFICADOR CON TAPA ABATIBLE - 6 UNIDADES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Permite una dosificación precisa
- Hecho de acero inoxidable con tapón de goma
- Adecuado para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599334	6	ø30x120	9,05

599334



599488

599464

599471

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

código	-	embalado por	€
599488	Flujo rápido	6	8,80
599464	Flujo lento	6	8,15
599471	Con tapa abatible	6	9,05

18/8

STAINLESS STEEL



599372

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	6,85

NEW



590140

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE LARGO

- Con tapón de plástico.

código	€
590140	2,55

S.S.

STAINLESS STEEL



599327

18/8

STAINLESS STEEL

DOSIFICADOR DE BOTELLA DE FLUJO LIBRE - 3 UNIDADES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Construcción duradera de acero inoxidable
- La tapa del vertedor está provista de un contrapeso, que abre y cierra la boquilla en función del ángulo de la botella.
- Permite una dosificación precisa
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15



599440

599457

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE

- Hecho de material EVA.

código	-	embalado por	€
599440	negro (2), blanco (2), rojo (2)	6	2,25
599457	azul (2), rojo (2), verde (2)	6	2,25



599426

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 4 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	-	embalado por	€
599426	Transparente	4	6,15



montado en estantería



598818
montado en pared



SOPORTE ANTIGOTEO MONTADO EN PARED

- Para botellas de 240 a 350 mm de largo.

código	-	€
598818	montado en pared	10,60
598719	montado en estantería	12,40



DOSIFICADOR ANTIGOTEO

- Hecho de plástico duradero con elementos de acero inoxidable.
- Adecuado para botellas estándar de 0,5-1,5 litros.
- Se adapta a aberturas de botellas de hasta 20 mm de diámetro.
- Apto para el lavavajillas.
- Disponible en una variedad de tamaños de porción, se vende por separado.

código	litros	€
598016	0,02	16,55
598214	0,035	16,55
598313	0,04	16,55
598412	0,05	16,55



DOSIFICADOR DE MEDICIÓN CON BOLA - 2 PIEZAS

código	embalado por	litros	€
599013	2	0,02	9,75
599112	2	0,035	9,75
599198	2	0,04	9,75
599211	2	0,05	9,75





552049

TAPÓN DE BOTELLA: 3 UNIDADES

- Evita fugas y derrames de la bebida
- El sello hermético prolonga la vida útil del producto en una botella ya abierta
- Hecho de nylon con una palanca de ABS muy duradera
- Aro de silicona integrado que sella firmemente la botella cuando se presiona la palanca
- Adecuado para botellas estándar con una capacidad de 0,5 - 1,5 litros, orificios de hasta 20 mm de diámetro
- Incluye 3 tapones en verde, blanco y rojo



código	embalado por	mm	€
552049	3	ø36x81	6,45



595589



TAPÓN PARA CHAMPÁN

- Para almacenar botellas abiertas.
- Con junta de silicona.

código	€
595589	5,15



595558

TAPÓN: 6 UNIDADES

- Para uso en bares, pubs y restaurantes
- Hecho de EVA negra dura y flexible
- Proteger contra los derrames de las botellas abiertas
- Cierre sellado para prolongar la vida útil del producto
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
595558	6	ø31x31	3,70



595565

TAPÓN PARA BOTELLA CON TAPA - 6 UNIDADES.

- Para uso en bares, pubs y restaurantes
- Proteger contra los derrames de las botellas abiertas
- Hecho de EVA resistente y flexible
- Cierre sellado para prolongar la vida útil del producto
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	€
595565	6	5,15



557600



BOTELLA PARA ALMACENAR Y VERTER

- Destinado a almacenar y servir zumos y premezclas.
- Se suministra con 5 picos de colores, rojo, azul, verde, naranja y amarillo.
- Fabricado en polipropileno y poliestireno.
- Completamente desmontable, todas las piezas tienen un ajuste seguro.
- El cuello de la botella y la boquilla son intercambiables.
- El pico proporciona un flujo uniforme gracias al orificio de ventilación.
- Viene con una tapa para colocar en lugar del cuello de la botella.
- Apto para lavarse en el lavavajillas.

código	litros	mm	€
557600	0,8	ø90x(H)300	7,75



588420

588598

SIFÓN DE NATA NEGRO KITCHEN LINE

- Botella y tapón de aluminio revestidos de negro mate.
- Con 3 boquillas diferentes, soporte para el cargador y cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N_2O), no incluido.

código	litros	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	41,55
588598	0,95	ø95x(H)320	45,45



CARGADORES PARA SIFÓN DE NATA

- Adecuado para los dispensadores de crema disponibles en el mercado.
- N_2O mejor antes de 5 años después de la fecha de producción.

código	embalado por	€
588208	10	6,05
588215	24	13,65
586907	50	26,65



588574

SIFÓN PARA REFRESCOS

- Hecho de acero inoxidable.
- No apta para el lavavajillas.
- Adecuado para uso con cargadores de soda HENDI 588406.
- Se suministra con una válvula para gas y un gancho.

código	litros	mm	€
588574	1	ø95x(H)310	97,50



588406

CARGADORES DE SODA - 10 PIEZAS

- Contiene 7,8 gramos de CO_2 , una sola carga de un sifón de 1 litro.

código	embalado por	€
588406	10	7,50





CAJAS DE INGREDIENTES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Hechos de plásticos de primera calidad
- Caja de HIPS y tapa de ABS transparente para proteger los alimentos de la contaminación o los insectos
- Cada recipiente se puede retirar fácilmente del soporte, por ejemplo, para reponer el producto
- Recipientes aptos para el lavavajillas



BARUP
BARWARE



552018



552025



552131



552032

CAJA DE INGREDIENTES DE CÓTELES - 3 COMPARTIMENTOS

- 3 recipientes de polipropileno para almacenar por separado los aditivos de frutas o especias

código	mm	€
552018	480x150 x(H)100	28,55

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓTELES - 4 COMPARTIMENTOS

- 4 recipientes de polipropileno para guardar los aditivos de frutas o especias por separado

código	mm	€
552025	480x150 x(H)100	29,85

CAJA DE INGREDIENTES DE CÓTELES - 5 RECIPIENTES

- Con 5 recipientes de polipropileno.

código	mm	€
552131	480x150 x(H)100	31,15

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓTELES - 6 COMPARTIMENTOS

- 6 recipientes de polipropileno para guardar los aditivos de frutas o especias por separado

código	mm	€
552032	480x150 x(H)100	32,45



552100

CAJA DE INGREDIENTES

- Acero inoxidable con tapa de polipropileno transparente.
- Con recipientes de polipropileno.
- Los recipientes se pueden sacar fácilmente del soporte.
- Los recipientes se pueden lavar en el lavavajillas.

código	-	mm	€
552100	5 contenedores	375x140x(H)90	34,45



TABLA DE CORTAR CON AGARRADERA

- Fabricada de polietileno de alta densidad.
- Ambos lados aptos para el corte.

código	color	mm	espesor (mm)	€
826348	Blanco	250x150	10	4,25
826478	Negro	250x150	10	4,25
826355	Blanco	300x200	10	6,85
826485	Negro	300x200	10	6,85



ORGANIZADOR PARA BAR

- 6 compartimentos para organizar pajitas, servilletas, agitadores, etc.
- Compartimento para servilletas de 130x130 mm, 2 compartimentos de 51x48 mm, 2 compartimentos de 51x44 mm y 1 compartimento de 102x46 mm.

código	mm	€
596760	240x145x(H)105	9,05



DECORADOR DE COPAS DE 3 NIVELES

- Para decorar el borde de los vasos.
- Tres niveles marcados con indicaciones para zumo de lima, sal y azúcar.
- Esponja para zumo de lima para evitar derramamientos.

código	mm	€
596777	200x160x(H)75	11,05





COLADOR JULEP

- Apta para lavavajillas.

código	mm	€
596685	160x75	3,85

COLADOR JULEP

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596524	160x75	6,45

COLADOR JULEP

- Revestimiento de polvo negro. No apto para lavavajillas.

código	mm	€
596531	160x76	4,55

COLADOR HAWTHORNE

- Hecho de acero inoxidable

código	mm	€
596753	160x75x(H)15	5,15

COLADOR HAWTHORNE

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596456	160x75x(H)15	6,85

COLADOR HAWTHORNE

- Recubrimiento en polvo negro.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596463	160x75x(H)15	4,55



596449

COLADOR TRIANGULAR PARA CÓCTELES

- Hecho de acero inoxidable.
- Muelle extraíble para facilitar la limpieza.
- El muelle también puede utilizarse como batidor de resorte para el método de "agitado en seco".
- Con un ojal en la empuñadura.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596449	97x105	6,85



596692

NEW



COLADOR HAWTHORNE

- Hecho de acero inoxidable.
- Disco plano con 4 garras.
- Muelle extraíble.
- Cuela trozos de hielo, hierbas y frutas (incluyendo las semillas).
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596692	150x115x(H)18	3,60



BARUP
BARWARE



596968



596555



596562



593097



596579



596586

CUCHARA PARA BARMAN

- Realizado en acero inoxidable

código	mm	€
596968	385x35	10,35

CUCHARA PARA BARMAN

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596555	385x35	10,35

CUCHARA PARA BARMAN

- Recubrimiento en pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596562	385x35	7,75

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593097	280x35	8,45

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596579	280x35	7,75

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Recubrimiento de pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596586	280x35	6,45



**BARUP**
BARWARE

COLADOR: JUEGO DE 3 UNIDADES

- Hecho de acero inoxidable AISI204 con revestimiento en polvo.
- Con un pequeño soporte para colocar el tamiz en una olla o cuenco, o para colgarlo.
- Dimensiones:
 - colador de color negro: e74 mm, (L)215 mm, (H)25 mm,
 - colador plateado: 105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - colador de color cobre: 144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Longitud del mango:
 - colador de color negro: 115 mm,
 - colador plateado: 120 mm,
 - colador de color cobre: 165 mm.
- Tamaño de la malla:
 - colador de color negro: 1×1 mm,
 - colador plateado: 1 × 1 mm,
 - colador de color cobre: 1,5 × 1,5 mm.
- No apto para el lavavajillas.

código	€
635612	15,55

COLADOR DE BAR

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable
- Malla fina con mango de alambre
- Apto para el lavavajillas

código	mm	€
638118	ø65x220	2,55

COLADOR DE BAR CON RECUBIERTO DE PVD

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre
- No apto para el lavavajillas

código	mm	€
638132	ø65x220	3,85
638149	ø75x220	5,15

COLADOR DE BAR CÓNICO RECUBIERTO DE PVD

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre
- NOTA: No apto para el lavavajillas

código	mm	€
638170	ø75x220	5,15



COLADOR DE BAR CÓNICO

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable
- Malla fina con mango de alambre
- Apto para el lavavajillas

código	mm	€
638163	ø75x220	3,85



NEW

BARUP
BARWARE



596838

596852

596845



MORTERO

- Parte inferior de ABS.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Para moler y triturar ingredientes, p. ej., frambuesas, limas, menta, etc.

código	color	mm	€
596838	Plateado	ø30x210	8,95
596852	Negro	ø30x210	9,95
596845	Cobre	ø30x210	9,95



596739

596951



MORTERO PARA CÓCTELES

- Fabricado en polipropileno.
- Para moler y triturar ingredientes de bebidas, por ejemplo, frambuesas, limas, menta, etc.

código	-	mm	€
596739	Cabeza puntiaguda	ø34x207	5,15
596951	perfilado, en forma de estrella	ø34x207	5,15



Preços sin IVA

HENDI





COCTELERA

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
596999	0,5	ø79x(H)199	11,65

COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
593004	0,75	ø80x(H)240	16,85

COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596425	ø85x(H)240	20,75

COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES

- Recubrimiento de pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596432	ø85x(H)240	12,95

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
596401	0,8	ø90x(H)303	11,65

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593318	ø90	31,85

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Recubrimiento de polvo negro.
- No se puede lavar en el lavavajillas.

código	mm	€
596418	ø90	14,25



TAZAS DE COBRE

code	liters	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	9,05
596982	0.4	ø85x(H)105	7,75





COCTELERA CÓNICA

código	litros	mm	€
593035	0,75	ø90x(H)255	11,40

VASO COCTELERA BOSTON

- Hecho de vidrio templado.
- Capacidad: 0,45 l
- El vaso coctelera Boston de acero inoxidable se puede adquirir por separado [códigos: 593042, 596678].

código	€
593066	0,45
	3,85

COCTELERA BOSTON

código	-	litros	mm	€
593042	sazonador	0,8	ø90x(H)175	6,85



700259

COCTELERA BOSTON

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596395	ø90	14,25

COCTELERA BOSTON NEGRA

- Recubrimiento de pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	litros	€
596678	0,8	7,75

BOLSA DE BÁRMAN

- Confeccionado en algodón grueso con tejido liso. El bolso tiene un borde con pespuntes para reforzar y un acabado elegante.
- Accesorios de acero inoxidable acabados en un color dorado antiguo.
- Correas de piel natural marrón (ante).
- Corra de hombro de algodón negro ajustable en longitud y extraíble.
- Cierre seguro mediante hebillas y correas de piel.
- Disposición:
 - 8 bolsillos (p. ej., para cucharas de barman, pinzas),
 - 8 compartimentos abiertos elásticos (p. ej., para plantillas),
 - 3 solapas aseguradas con velcro,
 - Compartimento con cremallera para un vaso agitador/agitador de pistón de 37 x 15 cm.
- Dimensiones de la pieza interna (con aletas cerradas): 37 x 33,5 cm.
- Las herramientas de barman no están incluidas.

código	mm	€
700259	210x370x(H)70	55,25



JIGGER 25/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable con anillo extra para mayor peso y estabilidad.
- Doble, 25 ml y 50 ml.

código	mm	€
596920	ø44x(H)110	6,45

JIGGER 30/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Acabado pulido.
- Equipado con un anillo de bandas para mayor agarre.
- Capacidades: 30/50 ml.
- No apto para lavavajillas.

código	mm	€
593332	ø45x(H)114	9,05

JIGGER 25/50 ML

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Hecho de acero inoxidable
- Anillo para un peso y estabilidad óptimos en la mano
- Elegante color negro
- Doble, 25 ml y 50 ml

código	mm	€
596654	ø44x(H)110	7,75

JIGGER 25/50 ML

- Hecho de acero inoxidable con acabado mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596722	ø43x(H)85	5,15

JIGGER 25/35 ML

- Hecho de acero inoxidable.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596715	ø40x(H)73	5,15



JIGGER 25/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Acabado pulido.
- Capacidades: 25/50 ml.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596548	ø42x(H)86	6,45

JIGGER 25/35 ML

- Hecho de acero inoxidable con revestimiento de pintura en polvo negra con acabado mate.
- Capacidades: 25/35 ml.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596630	ø40x(H)75	6,15
596647	ø45x(H)86	6,15



CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- La punta del muddler está realizada en polipropileno (PP).
- Tubo de cartón grueso.
- Coctelera Boston Tin-on-Tin: 2 tazas equilibradas, con capacidades de 500 ml y 800 ml.
- Jigger clásico con capacidades de 50 ml y 25 ml.
- Colador Hawthorne: con mango ergonómico y muelle extraíble (para facilitar la limpieza, también se puede utilizar como "muelle batidor"). Se adapta perfectamente a la coctelera, cuele bien los trozos de hielo, frutas y hierbas.
- Muddler: con superficie dentada para macerar rápidamente trozos de fruta y hierbas.
- Cuchara para barman en espiral de 27 cm de longitud y 5 ml de capacidad, con un muddler (la punta tiene forma de disco): para mezclar rápidamente bebidas heladas sin diluirlas, verter refrescos sin efervescentes y crear cócteles en capas con precisión. El muddler de discos también se puede utilizar para macerar frutas y hierbas.
- El conjunto se presenta en un tubo de cartón con una elegante ilustración.

596616



CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- Consta de 5 elementos, fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Todos los elementos del conjunto son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
596616	ø120x(H)320	42,25



CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Todos los elementos del conjunto son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
596623	ø120x(H)320	42,25



NEW

CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Todos los elementos del conjunto son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
596609	ø120x(H)320	42,25

596609





471500



CUBITERA PARA FIESTAS

código	litros	mm	€
471500	13,5	ø370x(H)230	77,35



471524



ENFRIADOR DE CHAMPÁN ECONOMIC

código	litros	mm	€
471524	9,5	ø350x(H)230	25,95



471548

NEW



BOL PARA CHAMPÁN

- Hecho de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
471548	13	ø393x(H)214	44,95



471531

NEW



BOL PARA CHAMPÁN

- Hecho de acero inoxidable.

- Con recubrimiento en polvo negro.

código	litros	mm	€
471531	13	ø393x(H)214	64,95



593103



ENFRIADOR DE VINO

- Con asas en forma de tulipán.

código	litros	mm	€
593103	3,5	ø210x(H)210	14,25



593202



594049

NEW

ENFRIADOR DE VINO

- Con asas de anilla.

código	color	litros	mm	€
593202	Plateado	3,3	ø220x(H)190	14,00
594049	Negro	3,3	ø220x(H)190	22,75





593165



CUBO PARA BEBIDAS

- Transparente.
- Oval.

código	mm	€
593165	470x290x(H)230	32,45



593158



ENFRIADOR DE CHAMPÁN

- Transparente. Compatible con el soporte de mesa para cubiteras 593905

código	litros	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	19,45

BARUP
BARWARE



NEW

521496



CUBO PARA VINO Y CHAMPÁN

- Hecho de SAN.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
521496	300x240x(H)260	22,95



SOPORTE PARA ENFRIADOR DE VINO

- Embalado de forma compacta.
- Juego de 4 piezas.

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	103,35

593608



593905



SOPORTE DE MESA PARA ENFRIADOR DE VINO

- Aro de ø185 mm, por lo que la mayoría de los enfriadores de vino caben.
- Las varillas de montaje están terminadas con extremos de goma para evitar daños.
- Enfriador de vino no incluido.

código	mm	€
593905	ø195x(H)510	16,85



639207



SOPORTE PARA CHAMPAÑERA

- Hecho de acero inoxidable.
- Diseñado para facilitar el montaje en la mesa.
- Equipado con elementos de goma para evitar arañazos en la mesa.
- Compatible con neveras de hasta 180 mm de diámetro

código	mm	€
639207	ø210x(H)210	13,65

NEW



594766

CUBO PARA HIELO

- Hecho de acero inoxidable.
- Doble pared para mantener la temperatura.
- Con tapa y asa.
- No apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
594766	2	ø153x(H)165	31,95



594742

CUBITERA BLANCA DE DOBLE PARED

- Recipiente para hielo con fondo perforado, tapa negra con tirador.

código	litros	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	19,20
594759	10	ø292x(H)220	41,55



Para uso sin cubitos.

ENFRIADOR DE VINO

- Acero inoxidable de doble pared.
- Para uso sin cubitos.

código	mm	€
593806	ø120x(H)180	15,55



593806



594704

CUBITERA DE DOBLE PARED

código	litros	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	99,45



521410



PALA DE HIELOS DE ALUMINIO

código	litros	mm	€
521410	0,35	220x80	6,15



521434



PALA DE HIELOS DE ALUMINIO RANURADO

código	litros	mm	€
521434	0,35	220x80	7,35

NEW



521489



PALA

- Hecha de acero inoxidable.
- Mango con gancho.
- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
521441	0,11	235x70	8,95
521458	0,19	263x80	10,95
521465	0,36	335x100	17,95
521472	0,54	360x117	20,95
521489	0,92	432x140	27,95



PINZAS PARA HIELO

código	mm	€
523520	[L]180	5,85



523520



SIL
silicone

679012

MOLDES PARA CUBITOS DE HIELO EN FORMA DE GEMAS VARIADAS

- Ideal para cócteles, imprescindible para los camareros profesionales.
- Consta de 2 moldes, cada uno de los cuales crea 6 cubos de hielo en forma de gema.
- Hecho de silicona duradera y de calidad alimentaria.

código	mm	€
679012	190x105x(H)30	10,10



679036

SIL
silicone

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO XL

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes (=5x5x5 cm), que se derriten lentamente.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679036	170x110x(H)52	8,80



679067

SIL
silicone

MOLDE PARA VASO DE CHUPITO DE HIELO

- Ideal para servir chupitos, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 4 cubitos con forma de vaso de chupito.
- Fabricado de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679067	122x122x(H)60	11,05



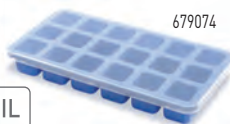
679050

SIL
silicone

MOLDE PARA VASO DE CHUPITO DE HIELO

- Ideal para servir chupitos, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos con forma de vaso de chupito.
- Fabricado de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679050	125x190x(H)60	21,45



679074

NEW

PP
polypropylene

SIL
silicone

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO CON TAPA

- Hecho de silicona.
- Tapa de polipropileno.
- Para preparar 18 cubitos de hielo pequeños (=2.6x2.6x2.6 cm).

código	mm	€
679074	217x114x(H)30	9,95



679005

Mango de caucho blando

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO CON TAPA

- Profesional.
- Soporte interior de goma suave.
- Capacidad para 32 cubitos.

código	mm	€
679005	337x170	23,35



679043

SIL
silicone

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO PEQUEÑOS

- Ideal para bebidas frías, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 15 cubitos (=3x3x3 cm).
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679043	190x120x(H)35	8,80



679029

SIL
silicone

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO EN ESFERAS PARA WHISKY

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes con forma esférica (= ø4,5 cm), que se derriten lentamente.
- Está formada por 2 piezas con un anillo de cierre para que las bolas puedan hacerse sin derramarse.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679029	180x125x(H)50	14,65





**NEW
MODEL**

425206



DISPENSADOR DE ZUMOS 2X12 LITROS

- Dos recipientes de 12 litros con grifo rápido.
- Controlador de temperatura, que puede configurarse entre 0 °C y 10 °C.
- Los recipientes pueden extraerse para una limpieza sencilla.
- Refrigerante: R290.
- Bandeja de goteo incluida.

código	litros	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	1 298,05



MÁQUINA DE GRANIZADO PROFI LINE

- Regulador de temperatura digital con modos de bebida fría y granizado.
- Compresor eficiente, en el modo granizado la temperatura varía entre -10°C y -2°C .

- Los contenedores se pueden retirar para facilitar la limpieza.
- Modo diurno y nocturno.
- Refrigerante: R290.
- Bandeja de goteo incluida.



274255



274224

MÁQUINA DE GRANIZADO PROFI LINE

- Contenedor de 12 litros con grifo de dispensación rápida, las tapas están encendidas.

código	litros	V	W	mm	€
274255	12	230	380	270x422x(H)815	1 944,00

MAQUINA PARA GRANIZADOS 2 X 12 LITROS PROFI LINE

- Dos recipientes de 12 litros con grifo rápido; tapas brillantes.

código	litros	V	W	mm	€
274224	24	230	710	470x515x(H)780	2 594,00



MÁQUINAS DE GRANIZADO KITCHEN LINE

- Diseño de alta gama.
- Capacidad de cada recipiente: 12 L.
- Regulador de temperatura digital con modos de bebida fría y granizado.
- Compresor eficiente, en modo granizado la temperatura varía entre -10 °C y -2 °C.

NEW

S.S.
STAINLESS STEEL

- Mango de metal de alta calidad.
- Tanque y asa extraíbles para facilitar la limpieza.
- Iluminación LED.
- Bandeja de goteo con indicador de flotador incluido.
- Refrigerante: R290.



274354



274361



274378

MÁQUINA DE GRANIZADO 1X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274354	12	230	380	210x510x(H)810	1 684,00

MÁQUINA DE GRANIZADO 2X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274361	24	230	710	420x510x(H)810	2 269,00

MÁQUINA DE GRANIZADO 3X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274378	36	230	1080	610x490x(H)775	3 094,00



CONSERVADOR DE VINO AL VACÍO

- Se puede utilizar con todo tipo de vinos (con y sin gas) y botellas de vino: estándar - 750 ml y más grandes - 1000 ml.
- Bomba y tapones hechos de ABS y TPE.
- La bomba elimina rápidamente el aire de la botella, creando el vacío óptimo y un sellado hermético para conservar el sabor y el aroma hasta 7 días (cuando está refrigerada).
- 2 tapones incluidos en el juego
- Tapones equipados con un botón de liberación del vacío: extracción sencilla del tapón.
- La bomba y los tapones no son aptos para el lavavajillas.

ABS
plastic



595541

código	mm	€
595541	140x65x(H)50	12,95

BARUP
BARWARE



594534

TAPONES ADICIONALES PARA EL PROTECTOR DE VINO AL VACÍO

código	embalado por	mm	€
595534	2	ø40x(H)40	9,75

596517

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA COLGAR COPAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Posibilidad de fijarlo bajo un estante o gabinete.
- 1 fila para colocar las copas.
- Incluye tornillos y tacos.

código	mm	€
596517	408x115x(H)30	6,85



696064

ABS
plastic

LDPE
polyethylene

PP
polypropylene

LAVAVASOS

- Para autensamblaje, diseñada para colocarse en el fregadero.
- Adecuada para vasos con un diámetro de 50-140 mm y una altura máxima de 240 mm, incluyendo vasos de cerveza German Stein (con asa) o vasos para pintas de cerveza.
- Carcasa de ABS, cerdas del cepillo de polipropileno.
- El cepillo central es extraíble.
- Equipada con un sistema de enjuague dentro de uno de los recipientes, posee chorros para enjuagar los vasos, pulveriza el interior y el exterior de los vasos al mismo tiempo.
- Con conexión directa al agua: lava los vasos eficazmente en agua fría (por debajo de 30 °C).
- Con sistema de desbordamiento: útil cuando el exceso de agua llega a los cepillos.
- Equipada con 4 chuponas de succión de PVC, lo que garantiza la estabilidad.
- El conjunto incluye: manguera de suministro de agua de 3/8" con 70 cm de longitud.

código	mm	€
696064	370x200x(H)360	194,35



596500

S.S.
stainless steel

SOPORTE COLGANTE PARA VASOS

- Hecho de acero inoxidable.
- Permite colgarlo en una pared.
- 3 filas para colocar los vasos.
- Incluye tornillos y tacos.

código	mm	€
596500	350x293x(H)50	34,45



696002



CEPILLO PARA VASOS ESTÁNDAR

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.

código	mm	€
696002	190x100x(H)180	11,65



696040



CEPILLO PARA VASOS LARGO

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.

código	mm	€
696040	190x100x(H)250	12,95



552681



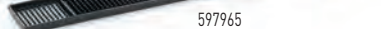
CEPILLO REDONDO PARA VASOS

- De aluminio con cepillo de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.

código	mm	€
552681	ø150x(H)190	22,75



597972

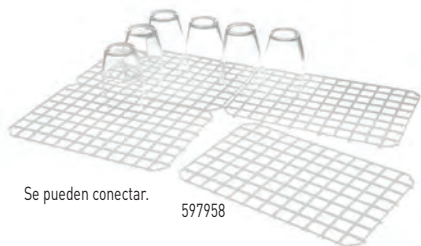


597965

ALFOMBRILLA PARA BAR

- Perfecta para su uso en bares y pubs
- Fabricada de goma negra.
- Alto nivel de higiene para secar y guardar los vasos.

código	mm	€
597989	300x150x(H)9	7,15
597965	610x85x(H)15	9,05
597972	453x305x(H)15	16,25



Se pueden conectar.

597958

ALFOMBRILLA PARA DRENAJE - 5 PIEZAS

- Pueden conectarse unas con otras.
- Fabricada de polipropileno blanco con certificación HACCP.

código	embalado por	mm	€
597958	5	313x209	10,35





BARUP



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS MANUAL

- Cuerpo de hierro fundido.
- Vaso exprimidor fabricado en aleación de aluminio.
- Vaso de zumo y colador de acero inoxidable 18/8.
- Acabado con recubrimiento en polvo epoxy
- El vaso exprimidor, el vaso de zumo y el colador son aptos para el lavavajillas.

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

NEW
MODEL



695906



596470



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Multiusos: para limones, limas, mandarinas y naranjas pequeñas.
- Hecho de acero inoxidable.
- Los mangos superior e inferior son muy largos, lo cual permite un mejor agarre y un efecto de palanca que facilita el prensado y la extracción de los zumos.
- Bisagra fuerte y duradera que no se rompe fácilmente.
- Diámetro del cono del exprimidor: 75 mm.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596470	215x70x(H)55	31,85



592076



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Hecho de aleación de aluminio de gran grosor con revestimiento de pintura en polvo.
- Diseño de doble cuenco (para cítricos más pequeños y más grandes): ø55 mm y ø70 mm.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
592076	225x80x(H)55	18,85



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Aleación de aluminio con revestimiento en polvo.

código	-	mm	€
592045	verde (para limas)	203x60x(H)40	10,35
592052	amarillo (para limones)	223x75x(H)45	11,65
592069	naranja (para naranjas)	232x91x(H)60	12,95



592069

592052

592045





EXPRIMIDORES DE ZUMO ELÉCTRICOS

- Carcasa, recipiente, contenedor de pulpa y disco rallador de acero inoxidable.
- Conducto de entrada y prensador hechos de plástico ABS.
- Recipiente de pulpa y tapa hechos de polipropileno.
- Diámetro interno del conducto de entrada: 80 mm.
- Para garantizar la seguridad, el funcionamiento solo es posible cuando la tapa y el brazo de seguridad están bien cerrados.
- Para hacer zumos de frutas y verduras duras; no destinados al hielo ni a ingredientes congelados.



221105

EXPRIMIDOR PARA ZUMO TITAN

- Velocidad: 3000 RPM.
- Capacidad de producción de aproximadamente 120 kg/h.
- Capacidad del contenedor de pulpa: 7 L.

código	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	968,50

EXPRIMIDORES DE ZUMO ELÉCTRICOS

- Carcasa, recipiente, contenedor de pulpa y disco rallador de acero inoxidable.
- Conducto de entrada y prensador hechos de plástico ABS.
- Recipiente de pulpa y tapa hechos de polipropileno.
- Diámetro interno del conducto de entrada: 80 mm.
- Para garantizar la seguridad, el funcionamiento solo es posible cuando la tapa y el brazo de seguridad están bien cerrados.
- Para hacer zumos de frutas y verduras duras; no destinados al hielo ni a ingredientes congelados.

ABS
plastic

18/8
stainless steel

PP
polypropylene

indoor

wash

micro

NEW



220238



EFICIENCIA
100
kg/h

EXPRIMIDOR PARA ZUMO COMPACT

- Velocidad: 2800 RPM.
- Capacidad de producción de aproximadamente 100 kg/h.
- Capacidad del contenedor de pulpa: 4,4 l.

código	V	W	mm	€
220238	230	500	233x416x(H)493	648,00



BATIDORAS PARA BAR

- Cuerpo de ABS.
- Jarra de policarbonato transparente con tapa de PP firme y cubierta de policarbonato pequeña.
- Cuchillas de acero inoxidable reemplazables con revestimiento de titanio.
- Interruptor para la función de mezcla.



- La jarra extraíble y resistente a roturas soporta temperaturas de -40 °C a 90 °C.
- Capacidad de la jarra: 2,5 l
- Protección contra el sobrecalentamiento y los cortocircuitos.
- Esta batidora puede hacer todo: frutas, verduras, cócteles, batidos, postres e incluso hielo picado.



230688



230695



Ver el video

La tapa antirruido reduce considerablemente el ruido

Base antideslizante

BATIDORA PARA BAR CON CUBIERTA AISLANTE

- Cubierta aislante hecha de policarbonato.
- Sistema de bloqueo de seguridad para evitar la activación accidental de la batidora si la jarra no está en su lugar o la cubierta no está completamente cerrada.
- Panel de control manual.
- Con control de velocidad continuo.
- Motor de alta velocidad con velocidad variable desde 16000 RPM hasta 24800 RPM (sin carga).

código		V	W	mm	€
230688		230	1680	250x300x(H)540	451,75
230602	BPA free	230	1680	250x300x(H)540	475.15

BATIDORA PARA BAR DIGITAL CON CUBIERTA ANTIRRUIDO

- Cubierta aislante hecha de policarbonato.
- Sistema de bloqueo de seguridad para evitar la activación accidental de la batidora si la jarra no está en su lugar o si la cubierta no está completamente cerrada.
- Panel de control digital con pantalla táctil.
- Motor de alta velocidad con velocidad variable desde 8350 RPM hasta 24800 RPM (sin carga).
- 3 niveles de velocidad: BAJA aprox. 8350 RPM, MEDIA aprox. 13500 RPM, ALTA aprox. 24800 RPM (sin carga).
- 3 ajustes del temporizador: 30, 45, 90 segundos.

código	V	W	mm	€
230695	230	1680	250x300x(H)546	503,75
230664 BPA free	230	1680	250x300x(H)546	527.15 N



230718

Muy potente,
sirve incluso
para picar hielo

Incluye una jarra
de 2,5 l antirroturas,
un empujador y una
tapa segura



238097



BATIDORA PARA BAR

- Sistema de bloqueo de seguridad que evita la activación accidental de la batidora sin la jarra.
- Panel de control manual.
- Ajuste manual de 10 velocidades mediante un botón.
- Motor de alta velocidad con velocidad variable desde 16000 RPM hasta 24800 RPM (sin carga).
- Incluye un empujador de polipropileno para ingredientes más gruesos.

código		V	W	mm	€
230718		230	1680	320x250x(H)532	273,00
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	292,50



JARRA PARA BATIDORA SIN BPA

- Jarra de sustitución para batidora 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarra de copoliéster Tritan sin BPA de 2,5 litros, tapa segura de PBT y funda de copoliéster Tritan sin BPA pequeña para la tapa.
- Esta jarra está equipada con cuchillas de acero inoxidable y revestimiento de titanio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	142,35

BATIDORA PARA BAR DIGITAL

- Panel de control con pantalla táctil digital LED.
- 3 niveles de velocidad: BAJA aprox. 8350 RPM, MEDIA aprox. 13 500 RPM, ALTA aprox. 24 800 RPM (sin carga).
- 3 ajustes de tiempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluido en el conjunto: empujador de polipropileno.

código	V	W	mm	€
238097	230	1680	220x240x(H)535	279,50
238103 BPA free	230	1680	220x240x(H)535	299,00 N



JARRA PARA BATIDORA CON CUCHILLAS DE REVESTIMIENTO DE TITANIO

- Jarra de sustitución para batidora 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarra de policarbonato antirroturas de 2,5 litros, tapa segura de PBT y funda de policarbonato pequeña para la tapa.
- Esta jarra está equipada con cuchillas de acero inoxidable y revestimiento de titanio.

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





221228



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS ELÉCTRICO

- Fabricado con acero inoxidable AISI 304, aluminio, PC (poli-carbonato).
- 3 conos de presión incluidos en el conjunto: pequeño, mediano, grande (mediano como predeterminado).
- Permite funcionar hasta 10 minutos de forma continua.
- La boquilla se coloca a una altura de 250 mm, lo que ofrece la posibilidad de colocar vasos altos o una jarra directamente debajo.
- Con protección contra el sobrecalentamiento.
- Índice de impermeabilidad: IPX1.
- NOTA: no cuenta con bandeja de goteo.

código	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	220,35



221204



EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS

- Fabricado de material resistente a la corrosión.
- Con recipiente exprimidor de acero inoxidable.
- Incluye 3 conos de ABS intercambiables para cítricos grandes y pequeños.
- Colador de ABS.
- Velocidad de 1500 rpm.
- Funciona manualmente, pulsando un botón de encendido/apagado.
- Incluye tapa antisalpicaduras de polí-carbonato.
- Todos los componentes, excepto el cuerpo, pueden lavarse en el lavavajillas.

código	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	224,25



221099



EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS

- La tapa con palanca proporciona un funcionamiento fácil y seguro.
- Recipiente y cono de acero inoxidable extraíbles.
- Con pantalla antisalpicaduras.
- RPM: 980/min.

código	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	422,50



3 conos para fruta de distinto tamaño



Pantalla antisalpicaduras
Cuenco de acero inoxidable



PORTAVASOS PARA CERVEZA

- Hecho de ABS.
- Para 12 vasos.
- Diámetro del orificio: 55 mm.
- Apto para el lavavajillas.

código	color	mm	€
696200	Naranja	ø315x(H)35	7,95
696217	Negro	ø315x(H)35	7,95



CUBO PARA CERVEZA

- Con abridor de botellas integrado en el asa.

código	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70



ESPUMADERA PARA CERVEZA - 6 PIEZAS

- Blanca.

código	mm	€
565360	235x26	5,15



FICHAS - 100 PIEZAS

código	embalado por	color	mm	€
665145	100	Rojo	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Azul	ø25	6,45
665152	100	Blanco	ø25	6,45
665169	100	Negro	ø25	6,45
665381	100	Amarillo	ø25	6,45





695708

PICADOR DE HIELO

- Aleación de zinc cromado con cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye recogedor de hielo.
- Con recipiente extraíble.

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



Ver el video



271520

PICADOR DE HIELO

- Orificio grande de plástico.
- ABS para el hielo y carcasa de acero inoxidable pulido.
- Cuchillas de acero inoxidables y mecanismo de trituración resistente.
- Contenedor transparente antirrotura, con capacidad para 12 tazas de hielo picado.
- Tritura hasta 12 kilos de hielo por hora.
- No apto para uso continuado.

código	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	102,05

Sensor de seguridad

Hace imposible arrancar en un espacio de procesamiento abierto.

Interruptor horizontal

Cuchillas de acero inoxidable colocadas en placas de transmisión horizontales: procesamiento rápido y eficaz de hasta 120 kg/h.



271599

Larga vida útil de la unidad de accionamiento

El ventilador utiliza la energía de rotación del eje de aplastamiento mientras enfría el motor.

Amortiguadores de base

Eliminan las vibraciones y evitan el movimiento espontáneo del dispositivo.



PICADOR DE HIELO

- Cuchillas de acero inoxidable y copa de acero inoxidable.
- Carcasa del motor de aluminio fundido.
- Potente motor ventilado: puede manejar una taza completa de hielo sin sobrecalentarse.
- Tapa abisagrada, equipada con un microinterruptor de seguridad.
- Capacidad de la copa: 3 l.
- Grosor de la pared del coto: 0,8 mm.
- Velocidad de la cuchilla: 1000 RPM.
- Triturar una taza llena de hielo tarda ≈35 s.
- Salida: 160 kg/h.
- Clasificación de protección contra el agua: IP23.

código	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	474,50





arktic
HOLDERS • KITCHEN • RESTAURANTS

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO EN FORMA DE BALA

- Fabricada en acero inoxidable y ABS.
- Produce hielo en forma de bala (hielo hueco).
- Refrigeración estática con compresor.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Duración del ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacidad del contenedor de hielo: 0,7 kg.
- Capacidad de producción: 12 kg/24 h.
- Cuchara de hielo incluida en el conjunto.
- Refrigerante: R600a.

code	V	W	mm	€
271292	220-240	100	242x358x(H)328	220,35



271292



271353

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Produce cubitos de hielo que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 6 kg.
- Capacidad de fabricación: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	1 137,50



271360

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 45 kg.
- Capacidad de fabricación: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	2 535,00



271568



271551



3 tamaños de cubito de hielo disponibles

3 tamaños de cubito de hielo disponibles

MÁQUINA DE HIELOS - 12 KG

- Modelo de sobremesa.
- Cuerpo de acero inoxidable, tapa de ABS negro.
- Capacidad de 12 kg en 24 horas; reserva de 3,2 kg; 9 cubitos por ciclo.
- Sin conexión fija de agua; refrigerante: R600A.
- 3 opciones de tamaño de cubito; los cubitos se forman alrededor de barras refrigeradoras.
- Almacena 100 cubitos.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	292,50

MÁQUINA DE HIELOS KITCHEN LINE 15

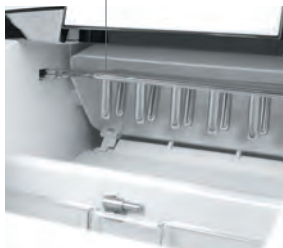
- Modelo de sobremesa.
- Carcasa de acero inoxidable.
- Capacidad de 15 kg en 24 horas; reserva de 4,5 kg; 12 cubitos por ciclo.
- Sin conexión fija de agua; refrigerante: R290.
- 3 opciones de tamaño de cubito; los cubitos se forman alrededor de barras refrigeradoras.
- Almacena 150 cubitos.

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	396,50

Contenedor de hielo



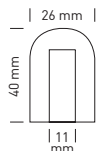
Cubos hechos con el método de vertido



Refrigeración del compresor (271551)



control electrónico



Cubitos con forma de bala.



271773

MAQUINA DE HIELOS BALA

- Fabrica cubitos con forma de bala que están parcialmente huecos.
- Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Puede almacenar hasta 7 kg de hielo.
- Mangueras interiores y exteriores y recogedor de cubitos incluidos.
- Clase climática: ST.
- Refrigerante: R290.
- Equipado con luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271773	-26 kg/día	230	241	400x600x(H)675	890,50
271780	-50 kg/día	230	293	400x600x(H)675	1 053,00



271797

MÁQUINA DE HIELO EN ESCAMAS

- Fabrica escamas de hielo, ideales para cócteles, etc.
- Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Puede almacenar hasta 20 kg de hielo.
- Mangueras interiores y exteriores y recogedor de cubitos incluidos.
- Clase climática: ST.
- Refrigerante: R290.
- Equipado con luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271797	-85 kg/día	230	430	548x612x(H)820	2 697,50

Los cubitos tienen que separarse unos de otros.



MÁQUINA DE HIELOS

- Carcasa de acero inoxidable apta para instalación bajo el mostrador.
- Puede producir hasta 35 kg de hielo al día y tiene una reserva para 15 kg.
- Produce 45 hielos cuadrados por ciclo de 13-16 minutos.
- Los cubitos tienen que separarse unos de otros.
- Incluye manguera de suministro y recogedor de hielo.
- Sistema de inyección de aire frío; refrigerante: R134A.

código	V	W	mm	€
271575	230	280	448x400x(H)795	877,50



271575

13

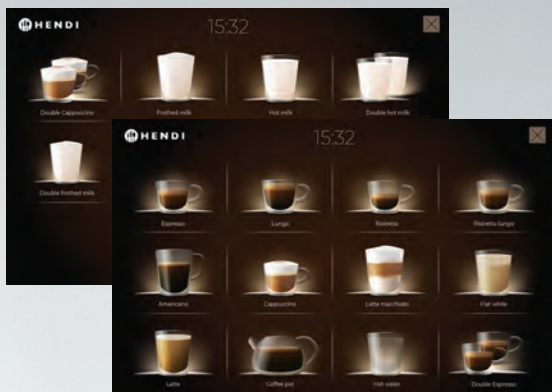
Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks
without compromise





NEW



Espresso

Lungo

Ristretto

Ristretto Lungo

Americano

Cappuccino

Latte Macchiato

Flat White

Latte

Coffee pot

Hot water

Double Espresso

Double Cappuccino

Frothed milk

Hot milk

Double hot milk

Double frothed milk

Gran contenedor para agua
con capacidad para 6 litros



Contenedor para agua
con iluminación



Posibilidad de conectar
la cafetera a la red
de agua

CAFETERA AUTOMÁTICA

- Carcasa de plástico ABS.
- Hasta más de 20 bebidas programables.
- Depósito de agua de 6 l o conexión directa a la red de agua.
- Molinillo cónico, 9 niveles de molido, velocidad de molido 1,9 g/s.
- Leche caliente y leche espumosa caliente con 2 niveles de temperatura.
- Contenedor de granos de café de 1 kg.
- Salida por hora (por taza): espresso 105, agua caliente: 75, cappuccino 105.
- Capacidad de producción diseñada: 80-100 tazas.
- Recipiente para posos de café: hasta 30 porciones.
- Dispensador de café ajustable entre 80 y 160 mm.
- Conexión USB.
- Presión de la bomba de agua 19 bares.

Accesorios incluidos:

- 1 manguera de leche, 50 cm.

- 1 llave universal.
- 1 manguera de drenaje de agua con adaptador, 100 cm.
- 1 manguera de suministro de agua, 150 cm.
- 1 conector de filtro.

Características ajustables:

- Niveles de molinillo ajustables: 5-9 niveles.
- Potencia del café: elige entre 7 g y 16 g por taza.
- Volumen de café.
- Temperatura del café.
- Opción "PRE-BREW".
- Cantidad de agua caliente, temperatura y tiempo de dispensación.
- Tiempo de dispensación de leche espumosa.
- Café preparado.

Gran contenedor para
café en grano con
capacidad para 1 kg

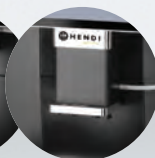
Posibilidad de usar
café molido



Control de temperatura para
leche caliente y leche caliente
espumada



Caño regulable en altura hasta
165 mm



- La máquina de café automática HENDI es una máquina moderna y totalmente automatizada ideal para cafés, hoteles, hostales, estaciones de combustible, oficinas, cafeterías y entornos de catering de tamaño mediano que buscan un café delicioso y rápido.
- Su panel de selección intuitivo y fácil de leer, junto con la preparación con un solo toque, lo hacen perfecto para autoservicio. La máquina cuenta con una gran pantalla táctil en color de 10 pulgadas y controles digitales para un funcionamiento intuitivo.
- Con hasta 17 bebidas programables, como espresso, lungo, ristretto, americano, cappuccino, latte macchiato, café blanco, jarra de café, agua caliente y varias opciones de doble porción y a base de leche, los usuarios pueden disfrutar de una amplia variedad de bebidas. Cada bebida se puede ajustar individualmente para adaptarse a preferencias específicas.
- Un condensador metálico dirige el vapor a la bandeja de goteo, manteniendo la limpieza y la seguridad durante el funcionamiento. La capacidad de preparar dos tazas a la vez

aumenta la eficiencia, mientras que el dispensador de café ajustable admite tazas de hasta 165 mm de altura.

- La máquina incluye enjuague automático tanto para la unidad de preparación como para el sistema de leche. Estas características se extraen del depósito de agua, por lo que es necesario rellenarlo regularmente a menos que la unidad esté conectada a un suministro directo de agua para un funcionamiento ininterrumpido.
- Una bomba de vibración de 19 bares garantiza una presión de fabricación óptima. El contenedor de posos de café tiene capacidad para hasta 35 porciones (dependiendo del tipo de café) y la bandeja de goteo de 2 litros recoge las aguas residuales de manera eficiente. También se incluye un adaptador de filtro de agua para su instalación en el depósito de agua.

código	V	W	mm	€
209950	230	3000	390x544x(H)578	3 894,00





207390

DISTRIBUIDOR DE CAFÉ

- Distribuidor fabricado en acero inoxidable, para todos los portafiltros de 58 mm de diámetro.
- Empuñadura de aluminio negro.
- Con 3 pendientes en ángulo en la parte superior para distribuir uniformemente los posos de café en un portafiltro.

código	mm	€
207390	ø64x(H)35	35,95



208625

COMPACTADOR DE CAFÉ CON MUELLE

- Utilizado para compactar el café; apto para la mayoría de los portafiltros.
- Compactador de acero inoxidable con muelle.
- Mango negro de aluminio.

código	mm	€
208625	ø58x(H)100	33,95



208731

COMPACTADOR DE CAFÉ

- Utilizado para compactar el café; apto para la mayoría de las máquinas de espresso.
- Compactador de acero inoxidable.
- Mango de madera lacada.
- Peso: 380 g.

código	mm	€
208731	ø58x(H)95	25,95



208670

SOPORTE PARA COMPACTACIÓN

- Fabricado de silicona, con ranura para colocar el portafiltro durante la compactación.
- Con un zócalo para colocar el compactador.

código	mm	€
208670	125x140x(H)30	11,05



208649

SOPORTE DOBLE PARA COMPACTACIÓN

- Fabricado de silicona, con ranura para colocar 2 portafiltros durante la compactación.
- Con dos zócalos para colocar los compactadores.

código	mm	€
208649	205x150x(H)45	16,95



208687



SOPORTE PARA COMPACTADORES

- Con ranura para colocar el portafiltro durante la compactación.
- Con un zócalo para colocar el compactador.

código	mm	€
208687	93x142x(H)60	21,95



208724

CEPILLO DE LIMPIEZA DE CABEZALES

- Cepilla con facilidad los restos de café de los cabezales y del soporte para filtros de las máquinas de espresso.
- Cepillo resistente de nailon.
- Cuchara medidora para productos de limpieza.
- Juego de 2 unidades.

código	mm	€
208724	(L)225	9,75

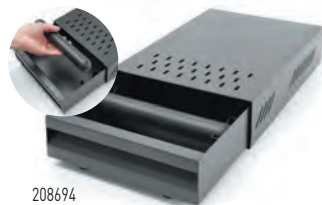


208618

CAJA DE COMPACTACIÓN REDONDA

- Fabricada de acero inoxidable.
- Equipada con una barra de compactación extraíble.

código	mm	€
208618	153x185x(H)165	47,95



208694

CAJA DE COMPACTACIÓN RECTANGULAR

- Modelo con cajones de acero al carbono.
- Equipada con barra de compactación y parte superior perforada.

código	mm	€
208694	350x250x(H)90	102,05



208335



CAJA DE COMPACTACIÓN GN

- Fabricada de acero inoxidable.
- Barra de compactación extraíble equipada con funda de silicona.

código	mm	€
208342	265x162x(H)100	31,15
208335	176x162x(H)100	25,95



208380



CAJA DE COMPACTACIÓN EN MARCO DE MADERA

- Carcasa de madera oscura y caja de compactación GN 1/4 de acero inoxidable.
- Barra de compactación extraíble equipada con funda de silicona.

código	mm	€
208380	275x175x(H)110	48,95



271247

TERMÓMETRO PARA FORMACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

- Con clip para sujetar el termómetro a la jarra de leche.
- La marca verde indica la temperatura ideal de la leche para cappuccino, etc.
- Rango de temperatura de -10°C a 110°C.
- Escala de 1°C.
- Sonda de acero inoxidable con funda protectora.
- Fácil de leer.

código	alcance	mm	€
271247	-10/110°	ø44x(H)140	6,85



458198

JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	17,90



451045

JARRA DE LECHE NEGRA MATE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	24,65



451052

JARRA DE LECHE CON MEDIDA

código	litros	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	14,25



451533

JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	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	23,05

CAFETERAS



208533



208304



CAFETERA

- Hace una jarra de café en 6 minutos aproximadamente.
- Estructura de diseño fabricada de polipropileno con revestimiento negro de goma.
- Con jarra de vidrio de 1,8 litros y soporte para el filtro y tapa de polipropileno.
- Con 2 placas de calentamiento que funcionan por separado.
- Con indicativo luminoso que muestra cuándo está listo el café.
- Apta para filtros 110/250.

código	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	207,35

CAFETERA DE FILTRO

- 2 placas calefactoras de acero inoxidable (superior e inferior), para mantener el café caliente después de la elaboración.
- 2 interruptores separados, para la placa calefactora superior y para la placa calefactora inferior/hirviendo agua.
- Depósito de agua: 1,8 l.
- Incluido en el conjunto: 2 decantadores de 1,8 l y 100 filtros de papel.
- Los decantadores no son aptos para el lavavajillas.

código	V	W	mm	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	337,35



211052

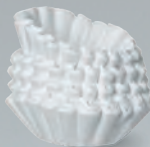


CAFETERA DE FILTRO

- Depósito de agua: 2 l.
- Incluido en el conjunto: Jarra de vacío de 2 l y 100 filtros de papel.

código	litros	V	W	mm	€
211052	2	220-240	1400	215x410x(H)520	357,50

208656



FILTROS DE PAPEL PARA CAFETERAS DE FILTRO

- Conjunto de 1000 filtros para cafeteras de goteo.
- Hecho de papel de filtro blanqueado.
- Diámetro superior: 245 mm.
- Diámetro inferior: aprox. 133 mm.
- Adecuado para cafeteras de goteo comerciales, p. ej., HENDI.

código	embalado por	mm	€
208656	1000	ø245x(H)62	45,45



445907



DEcantADOR DE CAFÉ

- Adecuado para la cafetera HENDI Drip (código: 208304).
- Hecho de vidrio con mango y tapa de polipropileno.
- No apto para la lavavajillas.

código	litros	mm	€
445907	1,8	200x185x(H)170	20,75



448526



JARRA DE VACÍO

- Adecuada para la cafetera HENDI Drip (código: 211052).
- Fabricada en acero inoxidable con mango y tapa de polipropileno.
- No apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
448526	2	150x180x(H)265	25,35





Ver el vídeo



209998

HERVIDOR ELÉCTRICO (4,2 LITROS)

- Carcasa y elemento de calentamiento de acero inoxidable.
- Asa, tapa y base de polipropileno.
- Elemento de calentamiento tapado, protegido frente a depósitos calcáreos, lo que amplía la vida útil del calentador y de todo el hervidor.
- El indicador luminoso informa de que el calentador está encendido.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Apagado automático tras llegar al punto de ebullición.
- Protección doble frente a funcionamiento en seco.

código	litros	V	W	mm	€
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	55,25



209936

HERVIDOR ELÉCTRICO (2,5 LITROS)

- Perfecto para un uso intensivo.
- Con hervor rápido.
- Base de potencia separada para facilitar el manejo del hervidor, permitiendo una rotación completa de 360° del hervidor.
- Equipado con un mango ergonómico de polipropileno.
- Con luz indicadora de calentamiento.
- El calentador está colocado debajo del fondo, protegido contra la cal.
- Apagado automático cuando el agua hierve.
- Con protección de ebullición en seco, no funciona sin agua.
- Carcasa y fondo de acero inoxidable AISI 304.
- Peso: 1,12 kg.

código	litros	V	W	mm	€
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	37,65



624302

**HERVIDOR DE AGUA**

- Diseñado para su uso en cocinas de gas.
- Hecho de acero inoxidable.
- Con una tapa y un cómodo asa para facilitar su transporte.
- Capacidad: 6 l.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	48,05



Ver el video



209981

HERVIDOR ELÉCTRICO (1,8 LITROS)

- Carcasa y elemento de calentamiento de acero inoxidable 304.
- Asa, tapa y base de polipropileno.
- Base giratoria de 360 grados.
- Elemento de calentamiento tapado, protegido frente a depósitos calcáreos, lo que amplía la vida útil del calentador y de todo el hervidor.
- El indicador luminoso informa de que el calentador está encendido.
- Indicador externo de nivel de agua.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Apagado automático tras llegar al punto de ebullición.
- Protección doble frente a funcionamiento en seco.
- Solo apto para hervir agua; el uso para hervir otros líquidos dañará el dispositivo.

código	litros	V	W	mm	€
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	31,15



209943

HERVIDOR DE AGUA ELÉCTRICO INALÁMBRICO CON CONTROL DE TEMPERATURA

- Para preparar bebidas con las condiciones de elaboración indicadas, como el té verde, el té blanco o la yerba mate.
- AISI304 cuerpo y calefactor de acero inoxidable
- Agarradera, tapa y base de polipropileno
- Regulación de la temperatura y mantenimiento: el agua puede calentarse a una de estas temperaturas: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C. Calefactor colocado debajo del fondo, protegido contra los depósitos calcáreos.
- Panel de control con pantalla digital.
- Luz indicadora del termostato.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Función de apagado automático después de hervir el agua.
- Doble protección para evitar el encendido de un hervidor de agua vacío
- El hervidor puede girarse - base de 360°.
- ATENCIÓN: está destinado a hervir sólo agua, hervir otros líquidos puede dañar el hervidor.

código	litros	V	W	mm	€
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	46,75



456514

CAJA DE TÉ

- Caja de madera en un tono natural claro.
- Tapa: marco de madera con ventana acrílica, en bisagras, abierta hacia arriba.
- 12 compartimentos en la caja, cada uno con capacidad para 12 bolsitos de té.

código	mm	€
456514	300x280x(H)90	48,05





240700

**TERMO HERVIDOR DISPENSADOR**

- Termo de acero inoxidable.
- Equipado con asas aisladas y grifo antigoteo de polipropileno.
- Termostato ajustable hasta 110°C.
- Ideal para vino caliente o agua caliente.
- Tiempo hasta ebullición: ≈ 75 min.
- No apto para leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426 x(H)491	146,25



240601

**TERMO HERVIDOR DISPENSADOR**

- Termo de acero inoxidable revestido.
- Equipado con asas aisladas y grifo antigoteo de polipropileno.
- Termostato ajustable hasta 110°C.
- Ideal para vino caliente o agua caliente.
- Tiempo hasta ebullición: ≈ 75 min.
- No apto para leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441 x(H)500	142,35



DISPENSADOR DE BEBIDAS

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 410, interior de acero inoxidable AISI 304, con aislamiento de PU (espuma de poliuretano).
- Adecuado tanto para bebidas calientes como frías.
- No apto para chocolate caliente o vino caliente.
- Resistente a temperaturas comprendidas entre -10 y 100 °C.
- Con grifo antigoteo.
- Capacidad: 9 l.

código	litros	mm	€
425336	9	ø226x(H)360	60,45

425336



Ver el vídeo



DISPENSADOR DE CHOCOLATE CALIENTE

- El sistema de calentamiento al baño María evita que el chocolate se queme en el fondo.
- Base del recipiente de acero inoxidable.
- Paredes laterales de policarbonato.
- Bandeja de goteo con indicador de carga que avisa cuando está llena.
- Protección frente a sobrecalentamiento.
- El calentador remueve la bebida continuamente, lo que garantiza una consistencia homogénea del chocolate.
- Grifo antigoteo especial.
- Intervalo de temperaturas: 65 a 85°C.
- Temperatura ambiente requerida: 10 a 32°C.

código	litros	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	583,05
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	648,05

274149



274125



TERMO DE DOBLE PARED PARA BEBIDAS CALIENTES



- Ideal para el vino caliente y el agua hirviendo para el té, funciona automáticamente y mantiene las bebidas a la temperatura de servicio.
- La pérdida de calor y el consumo de energía se reducen con la carcasa de acero inoxidable pulido de doble pared aislada.
- Tapa con sistema seguro de bloqueo giratorio. Equipado con empuñaduras de tacto frío, asa de la cubierta y boquilla antigoteo, todas de polipropileno.
- Despeje el indicador de nivel en litros.
- Altura máxima del vaso: 130 mm (sin bandeja de goteo).
- Con interruptor de alimentación y luces indicadoras para calentar y mantener el calor.
- La temperatura puede ajustarse entre 30 °C y 100 °C.
- Elemento calefactor protegido contra incrustaciones bajo el depósito con protección contra sobrecalentamiento.
- Bandeja de goteo incluida.
- Prepara ± 60 tazas en 40 min.
- No apto para leche con chocolate.

HASTA UN
20%
DE AHORRO
ENERGÉTICO

Bandeja de
goteo incluida



211168



211175

código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	123,50
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	155,50

Paredes dobles que reducen el
consumo de energía hasta en un 20%



El calefactor
incorporado aumenta la
vida útil del dispositivo



Asas ergonómicas que no se
calientan y asidero de la tapa
realizado en polipropileno
Sistema de cierre "Twist-Lock"



TERMO DE BEBIDAS CALIENTES DE UNA SOLA PARED

- Ideal para el vino caliente y el agua hirviendo para el té, funciona automáticamente y mantiene las bebidas a la temperatura de servicio.
- Carcasa y tapa de una sola pared de acero inoxidable cepillado con sistema de bloqueo giratorio seguro.
- Equipado con empuñaduras de tacto frío, mango de la cubierta y boquilla antigoteo, todo hecho de polipropileno.
- Despeje el indicador de nivel en litros.

- Altura máxima del vaso: 130 mm (sin bandeja de goteo).
- Con interruptor de alimentación protegido con silicona y luces indicadoras para calentar y mantener el calor.
- La temperatura se puede ajustar de 30 °C a 100 °C.
- Elemento calefactor protegido contra incrustaciones bajo el depósito con protección contra sobrecalentamiento.
- No apto para leche con chocolate.



código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	108,00
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	140,50
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	184,50
211298	Bandeja de goteo					11,95



211298

Bandeja de goteo opcional



Nivel máx. de agua interior



Grifo antigoteo e indicador de nivel de bebida



Asas ergonómicas que no se calientan y asidero de la tapa realizado en polipropileno
Sistema de cierre "Twist-Lock"



UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

PERCOLADORES: DISEÑO DE BRONWASSER

- Diseñado por el famoso diseñador holandés Robert Bronwasser.
- El diseño único y la atención a los detalles hacen que destaque en cada bufé.
- Estructura de una sola pared de acero inoxidable.
- Elegantes asas de polipropileno.

- Grifo sin goteo.
- Indicador de nivel de agua de cristal.
- Bandeja de goteo acoplada con un imán, fácil de limpiar.
- Cesta filtrante para café molido grueso.
- Indicador de nivel máximo de líquido en el interior.



Diseño único de grifo sin goteo con vidrio graduado integrado



La bandeja de goteo es magnética



La bandeja del filtro tiene un filtro incorporado para café molido grueso, no se necesita papel de filtro





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- Luz indicadora que indica el final de la elaboración.
- Señalización de luz de advertencia de sobrecalentamiento o necesidad de descalcificación.
- Altura máxima de la copa: 100 mm.
- Los percoladores retienen automáticamente el calor después de la elaboración.

código	color	litros	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211434	Acero	7	230	1050	307x330x(H)450	52	129,35
211441	Acero	14	230	1750	354x418x(H)500	57	142,35
211472	Negro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35
211489	Negro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85
211557	Gris claro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35 NEW
211571	Gris claro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85 NEW
211564	Topo	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35 NEW
211588	Topo	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85 NEW



UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

TERMOS DE BEBIDAS CALIENTES - DISEÑO DE BRONWASSER



- Diseñado por el famoso diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Su diseño único y atención a los detalles hacen que el aparato sea un complemento llamativo para cualquier bufé.
- Carcasa de una sola pared de acero inoxidable.
- Elegantes asas de polipropileno.
- Grifo sin goteo.
- Indicador de nivel de agua de vidrio.
- Bandeja de goteo acoplada con un imán, fácil de limpiar.
- Indicador del termostato.

Diseño único de grifo sin goteo con vidrio graduado integrado



La bandeja de goteo es magnética



El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de calentarla.





design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- Indicador de nivel máximo de líquido situado dentro del dispositivo.
- La temperatura puede ajustarse en un rango de 30 °C a 100 °C.
- Altura máxima de la taza: 100 mm.
- Botón de reinicio: para usar en caso de sobrecalentamiento.

- Luz de advertencia de sobrecalentamiento o cuando sea necesario descalcificar.
- Solo para agua hirviendo o para calentar vino, no apto para otros líquidos como leche o chocolate caliente.

código	color	litros	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211410	Acero	9	230	950	307x330x(H)450	58	116,35
211427	Acero	16	230	1650	352x357x(H)380	63	129,35
211458	Negro	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35
211465	Negro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25
211519	Gris claro	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35
211533	Gris claro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25
211526	Topo	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35
211540	Topo	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25

NEW

NEW

NEW

NEW



208007

PERCOLADOR DE PARED SIMPLE

- Cuerpo de acero inoxidable de una pared. El recipiente para filtros tiene un filtro incorporado para café molido grueso; no se necesita papel de filtro.
- El percolador mantiene el café a temperatura óptima de servicio tras su cocción.
- Con vidrio graduado y grifo antigoteo y equipado con reinicio automático.
- Los indicadores luminosos indican la finalización del proceso de cocción y si es necesario descalcificar.

código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	129,35
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	181,35
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	194,35



209882

TERMO HERVIDOR DISPENSADOR

- De una sola pared.
- Ideal para vino caliente y agua hirviendo para el té.
- Tiempo de ebullición: 209882 - 9 litros ≈ 23 min / 209899 - 18 litros ≈ 52 min.
- Temperatura máxima 94-99°C.
- Protegido contra la ebullición en seco.
- No apto para el chocolate caliente.

código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	168,35
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	126,75
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	220,35



PERCOLADOR DE PARED DOBLE

S.S.
stainless steel

HASTA UN
20%
DE AHORRO
ENERGÉTICO



211205



211403

PERCOLADOR DE PARED DOBLE

- Su estructura de acero inoxidable pulido con pared doble reduce la pérdida de calor mediante conducción, convección y radiación.
- Ahorro de energía de hasta un 20 % en comparación con percoladores similares de una pared.
- Cuerpo y tanque de acero inoxidable.
- Asas soldadas de acero inoxidable con funda de silicona.
- Grifo antigoteo.
- Indicador de vidrio.
- Indicador de descalcificación.
- Bandeja de goteo con asidero de acero inoxidable.

código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	168,35
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	217,75
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	233,35

TERMO HERVIDOR DISPENSADOR DE PARED DOBLE

- La estructura aislada de doble pared de acero inoxidable pulido reduce la pérdida de calor mediante conducción, convección y radiación.
- Control de temperatura termostática ajustable hasta 110°C.
- Ahorro de energía de hasta un 20 % en comparación con calentadores similares de una sola pared.
- Cuerpo y tanque de acero inoxidable.
- El elemento de calentamiento debajo del tanque no necesita mantenimiento.
- Las piezas pueden desmontarse fácilmente para facilitar la limpieza.
- Asas soldadas de acero inoxidable con funda de silicona.
- Grifo antigoteo. Indicador del nivel de agua fabricado de vidrio.
- Indicador de descalcificación.
- No apto para leche con chocolate.

código	volumen útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	159,25
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	207,35



14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality,
wherever you are







15x GN 1/1

15x 600x400

150_{kg}150_{kg}

7x GN 1/1

150_{kg}

810668

810613

810651



CARRO BANDEJERO GN 1/1 DE 7 NIVELES

- Diseñado para uso de bandejas/ recipientes GN 1/1 con 80 mm de separación.
- Con superficie de trabajo.
- Bloqueo de bandeja a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810668	445x615x(H)945	220,35

CARRO BANDEJERO GN 1/1 DE 15 NIVELES

- GN 1/1 de 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de bandeja a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810613	440x610x(H)1710	295,75

CARRO BANDEJERO DE 15 NIVELES (600X400)

- 600x400 mm 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de las bandejas a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Carga admisible del carro 150 kg con un peso distribuido uniformemente.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810651	515x680x(H)1710	341,25



15x GN 1/1

813270



15x 600x400

813287



CARRO DE LIMPIEZA DE 15 BANDEJAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Las guías se colocan a 80 mm de distancia.
- Compatible con bandejas GN 1/1, GN 1/2 y GN 1/3.
- Equipado con 4 ruedas de goma grandes (ø100 mm).
- Incluye 4 topes de goma.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidad máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Se entrega desmontado.
- Dimensiones de la guía de bandeja: 600 x 400 mm.

código	mm	€
813270	380x550x(H)1705	207,50

CARRO DE LIMPIEZA 15 X 600 X 400 MM

- Estructura de acero inoxidable.
- Las guías se colocan a 80 mm de distancia.
- Compatible con bandejas GN 1/1, GN 1/2 y GN 1/3.
- Equipado con 4 ruedas de goma grandes (ø100 mm).
- Incluye 4 topes de goma.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidad máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Se entrega desmontado.
- Dimensiones de la guía de bandeja: 600 x 400 mm.

código	mm	€
813287	470x620x(H)1735	240,50

CARRO BANDEJERO RODANTE DOBLE-12 X GN 1/1

- GN 1/1 con capacidad para 12 bandejas - intercaladas a 80 mm.
- La bandeja se bloquea a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con frenos.
- Carga admisible del carro 150 kg con un peso distribuido uniformemente.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810569	810x610x(H)960	292,50



12x GN 1/1



810569





BARUP
BARWARE





30x GN 1/1



810576

CARRO BANDEJERO RODANTE DOBLE- 30 X GN 1/1

- GN 1/1 con capacidad para 30 bandejas - intercaladas a 80 mm.
- La bandeja se bloquea a ambos lados.
- Equipada con cuatro ruedas, dos de ellas con frenos.
- Entrega en paquete plano.
- Carga máxima de la carretilla cuando se divide uniformemente: 150 kg

código	mm	€
810576	798x610x(H)1710	467,35



15x GN 1/1



810606



Para ahorrar espacio durante su almacenamiento, los carros pueden acoplarse unos a otros

CARRO BANDEJERO DE ALMACENAMIENTO COMPACTO - 15 X GN 1/1

- Para ahorrar espacio durante el almacenamiento, los carros pueden apilarse entre sí.
- GN 1/1 de 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de bandejas a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- Entrega en paquete plano.
- Capacidad de carga admisible del carro con una distribución uniforme del peso: 150 kg.

código	mm	€
810606	445x610x(H)1710	363,35





810101

CARRO DE SERVICIO

- Fabricado de acero inoxidable.
- 3 estantes con material de reducción de ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 270 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810101	905x585x(H)945	168,35



811320

CARRO DE SERVICIO DE NEGRO MATE

- Fabricado de acero inoxidable.
- 3 baldas con material de reducción de ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 270 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
811320	905x585x(H)945	258,05



810002



CARRO DE SERVICIO

- Fabricado de acero inoxidable.
- Equipado con 2 estantes y material de aislamiento frente a ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 550 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810002	905x585x(H)945	142,35





810118

CARRO DE SERVICIO CON 4 ESTANTES

- Fabricado en acero inoxidable.
- Equipado con 4 estantes.
- Incluye 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.
- Equipado con protección para las esquinas.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810118	905x585x(H)1245	243,75



810125

CARRITO DE SERVICIO CON 5 ESTANTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Equipado con 5 estantes.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno y con protección de esquinas.
- Entrega en paquete plano.

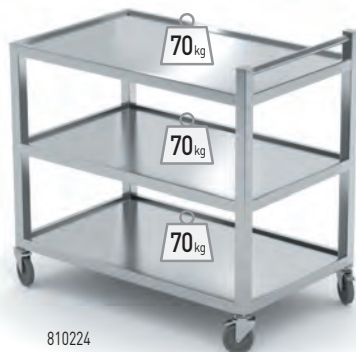
código	mm	€
810125	905x585x(H)1545	324,35



CARRO DE SERVICIO 3 ESTANTES - SOLDADO

- Hecho de acero inoxidable.
- Estructura soldada que garantiza una alta resistencia y estabilidad.
- 3 estantes con borde de 10 mm para proteger los platos de las caídas.
- Tamaño total del estante: 800 x 500 mm.
- Dimensiones de los estantes sin bordes: 750 x 450 mm.
- Distancia entre estantes: aprox. 292 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².
- Mango vertical de acero inoxidable que sobresale 100 mm.
- 4 ruedas giratorias de ø100 mm con parachoques, incluidas 2 ruedas con frenos.

código	mm	€
810224	800x500x(H)950	643,50



810224



CARRO DE SERVICIO DE POLIPROPILENO DE 3 ESTANTES

- Puede utilizarse como herramienta móvil, adecuada para el almacenamiento.
- Puede moverse fácilmente sobre superficies irregulares, en elevadores o en pasillos.
- Estante superior colocado a una altura ergonómica para mayor comodidad.
- Carga máxima por estante (distribuida uniformemente): 50 kg.
- Equipado con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Esquinas redondeadas.

NEW**CARRO DE SERVICIO DE POLIPROPILENO DE 3 ESTANTES, GRANDE**

- Dimensiones del estante: 842 x 486 mm.
- Espaciado entre estantes: 308 mm.

código	mm	€
816264	1010x500x(H)960	129,50

CARRO DE SERVICIO DE POLIPROPILENO DE 3 ESTANTES CON PANEL LATERAL, GRANDE

- Dimensiones del estante: 842 x 486 mm.
- Espaciado entre estantes: 308 mm.
- Incluye paneles laterales para los estantes.

código	mm	€
816271	1010x500x(H)960	206,00

CARRO DE SERVICIO DE POLIPROPILENO DE 3 ESTANTES, PEQUEÑO

- Espaciado entre estantes: 293 mm.
- Dimensiones del estante: 625 x 400 mm.

código	mm	€
810200	800x420x(H)945	87,95

**NEW****CONTENEDOR PARA CARRO DE SERVICIO**

- Dimensiones inferiores: 238 x 173 mm.
- Compatible con los productos: 810200, 816264, 816271

código	mm	€
816288	325x240x(H)447	15,95



816288

**NEW****CONTENEDOR PARA CARRO DE SERVICIO**

- Dimensiones inferiores: 294 x 185 mm.
- Compatible con los productos: 810200, 816264, 816271.

código	mm	€
816295	325x240x(H)180	7,95



816295



MAX.
110 L



bandeja de goteo



2 ruedas de
torsión con frenos



grifo



recogedor

87783

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA HIELO (110 LITROS)

- Ideal para el transporte de cubitos o escamas de hielo a largas distancias.
- Carcasa robusta de polietileno, resistente frente a golpes e impactos.
- Aislamiento de espuma gruesa para mantener la temperatura del hielo el mayor tiempo posible.
- Paredes interiores resistentes frente a rayaduras y manchas.
- Tapa hermética deslizante para facilitar la recogida del hielo.
- Asa ergonómica integrada en la carcasa.
- Dos ruedas grandes, con resistencia para uso en terrenos irregulares, y dos ruedas giratorias con freno más pequeñas.
- Drenaje perfilado para el agua del hielo derretido en la cámara, con grifo.
- Se vende listo para su uso, no necesita montaje.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno (grande: $\varnothing 20$ mm; pequeña: $\varnothing 10$ mm).
- Grifo, recogedor y bandeja de goteo incluidos.

código	litros	mm	€
87783	110	585x800x(H)745	1023,75

CARRITO PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

- El carro contenedor térmico Amer Box es un accesorio para garantizar el transporte seguro de alimentos en el contenedor térmico Amer Box, código 877814.
- Plataforma de transporte fabricada en LDPE.
- Permite transportar con seguridad el contenido del contenedor isotérmico gracias a los frenos de las 2 ruedas.

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





NEW

877913

877920

877210

MAX.
102 l



CARRITO PARA INGREDIENTES

- Útil en cualquier cocina grande para almacenar, transportar y medir rápidamente las cantidades de alimento seco, como harina, azúcar, sal, sémola, arroz.
- Estructura de polipropileno sólida y resistente de una sola pieza.
- Las esquinas redondeadas y las paredes interiores lisas son ideales para facilitar la limpieza.
- Las guías situadas en la parte superior del interior del carro permiten un ajuste cómodo de la pala.
- Tapa de policarbonato transparente para facilitar la identificación o el tipo y la cantidad de producto.
- Cuatro ruedas anchas de goma de Ø 75 mm, incluidas dos ruedas giratorias con frenos para facilitar el transporte.
- Altura ergonómica de 71 cm ideal para colocar debajo de una mesa de trabajo.

877913



recogedor



cubierta
transparente



cuatro ruedas
de torsión

código	litros	mm	€	
877210	62	345x720x(H)570	129,50	N
877913	82	355x720x(H)600	175,00	
877920	102	600x720x(H)700	194,50	



harina



cuchara



sal



sémola



arroz



CARRITO PORTAPLATOS

- Garantiza un transporte seguro de la vajilla.
- Sus protectores de polietileno móviles permiten cargar platos de distintos tamaños.
- Su diseño sumamente robusto de polietileno protege la vajilla para que no se deteriore o se rompa.
- Número de pilas de platos: 6.
- Número de platos por pila: 50.
- Ruedas con resistencia para uso en suelos irregulares; no dejan marca incluso con carga completa.
- Dos ruedas giratorias con frenos $\varnothing 10$ mm; ruedas grandes de $\varnothing 20$ mm.
- Resistente frente a golpes e impactos.
- Se incluye tapa de vinilo para cumplir con las normativas sanitarias más exigentes.
- Diámetro de los platos de $\varnothing 170$ a $\varnothing 330$ mm.

código	mm	€
877906	930x720x(H)785	1026,35



LDPE
polyethylene



Incluye una tapa de vinilo para cada organizador, para un almacenamiento higiénico

hasta 50 placas apiladas en un montón

ruedas delanteras con freno

Ejemplos de conjuntos



4 columnas -
placas de
 $\varnothing 225-330$ mm



6 columnas -
placas de
 $\varnothing 140-225$ mm



4 columnas - placas
de $\varnothing 115$ mm
2 columnas - placas
de $\varnothing 140-175$ mm
2 columnas - placas
de $\varnothing 175-225$ mm



5 columnas
- placas de
 $\varnothing 115$ mm
2 columnas
- placas de
 $\varnothing 175-225$ mm





copa de ventilación



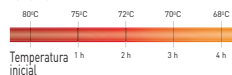
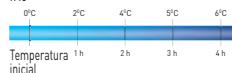
Puerta con sello.


AMER★BOX

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CATERING (CAPACIDAD PARA 2 GN 1/1 DE 200)

- Aislamiento de polietileno de baja densidad con pared doble.
- Mantiene el frío y el calor.
- Cuenta con 2 asas robustas.
- Guías preformadas dentro incorporadas en la carcasa de la cámara.
- Dimensiones interiores: 335x533x(A)590 mm.
- Apto para bandejas Gastronorm 1/1:
 - Bandeja Gastronorm de 10 mm de profundidad: 12 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 65 mm de profundidad: 6 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 100 mm de profundidad: 4 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 150 mm de profundidad: 3 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 200 mm de profundidad: 2 unidades.

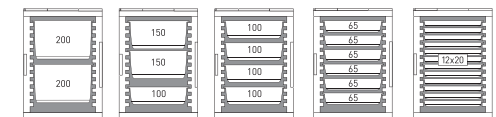
código	mm int.	mm	€
877814	477x680x(H)620	877814	428,35

Retención de temperatura
caliente

frío


877821



2 ruedas con freno

Ejemplos de conjuntos

CARRITO PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

- El carro contenedor térmico Amer Box es un accesorio para garantizar el transporte seguro de alimentos en el contenedor térmico Amer Box, código 877814.
- Plataforma de transporte fabricada en LDPE.
- Permite transportar con seguridad el contenido del contenedor isotérmico gracias a los frenos de las 2 ruedas.

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



cinturón

877821

NEW


707692

CONTENEDOR TERMOAISLADO CON FUNCIÓN DE CALEFACCIÓN PARA CATERING

- Paredes aislantes dobles de HDPE resistentes a impactos
- Posibilidad de ajustar la temperatura de calentamiento de la cámara después de conectarla a la fuente de alimentación
- Dos grandes asas ergonómicas
- Pantalla LED grande y fácil de leer que indica la temperatura en la cámara
- Mantiene la temperatura de contenido alto y bajo
- Rieles perforados en la carcasa de la cámara
- Dimensiones exteriores: 335 x 533 x (Al) 590 mm

- Adecuado para contenedores 1/1 GN:

- GN 1/1 (H) 20 mm: 12 unidades
- GN 1/1 (H) 65 mm: 6 unidades
- GN 1/1 (H) 100 mm: 4 unidades
- GN 1/1 (H) 150 mm: 3 unidades
- GN 1/1 (H) 200 mm: 2 unidades
- GN 1/2 (H) 150 mm: 6 unidades

- Temperatura máx.: 68 °C

- Clase de resistencia al agua: IPX3

código	mm	€
707692	477x680x(H)620	1034,00

CARRITO PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

- El carro contenedor térmico Amer Box es un accesorio para garantizar el transporte seguro de alimentos en el contenedor térmico Amer Box, código 877814.
- Plataforma de transporte fabricada en LDPE.
- Permite transportar con seguridad el contenido del contenedor isotérmico gracias a los frenos de las 2 ruedas.

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



877821



877869



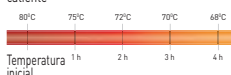
DISPENSADOR DE BEBIDAS ISOTÉRMICO CON GRIFO

- Ideal para almacenamiento, transporte y servicio de bebidas calientes y frías.
- Carcasa robusta de polietileno de baja densidad Buen aislamiento con espuma de poliuretano.
- 4 cierres de uso intensivo de 25 mm de ancho a cada lado del recipiente, para apertura y cierre de forma rápida y sencilla.
- Cómodas asas de transporte.
- Distancia desde el grifo al suelo: 95 mm.
- Grifo encastrado para protección frente a daños durante el transporte.
- Incluye etiquetas para una identificación rápida de las bebidas.
- Orificio para apertura rápida de la tapa.
- Resistente a golpes e impactos.
- Cámara redondeada con canales hacia el grifo.

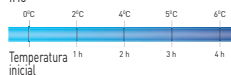
código	litros	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	207,35
877876	18	230x420x(H)620	258,05

Retención de temperatura

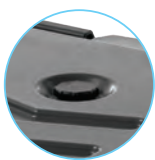
caliente



frío



4 pestillos



copa de ventilación



apilable



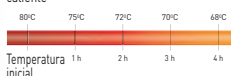
CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CATERING PARA GN 1/1 (CARGA SUPERIOR)

- Fabricado de polietileno de alta densidad.
- Sus paredes dobles, revestidas de espuma de poliuretano de alta calidad, garantizan un aislamiento perfecto y un mantenimiento prolongado de la temperatura de los alimentos.
- Tapa hermética con 4 cierres de nailon duro.

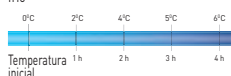
código	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	259,35

Retención de temperatura

caliente



frío



Ejemplos de conjuntos



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 2/4

1x GN 1/2

1x GN 2/3

1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6

2x GN 1/3

6x GN 1/6



9x 600x400



707685

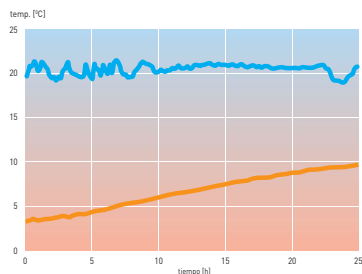


NEW

CAJA ISOTÉRMICA 9 X 600 X 400 MM

- Caja hecha de EPP.
- Cierre frontal ultraligero con una tapa separada.
- Resistencia a altas temperaturas.
- Adecuado para transportar y almacenar alimentos calientes y fríos.
- Apilable.
- Esquinas redondeadas.
- 9 rieles para bandejas de 600 x 400 mm (bandejas no incluidas).
- Distancia entre rieles: 50 mm.
- Apto para lavavajillas hasta 80 °C.

código	litros	mm int.	€
707685	128	540x700x(H)640	448,50



Descenso de temperatura en el contenedor isotérmico, a carga completa

- temperatura inicial: 200 °C
- temperatura ambiente: 2,3 °C



THERMOBOX CON ACCESO FRONTAL

5x GN 1/1



707661

CAJA ISOTÉRMICA PARA CATERING

- Contenedor ultraligero y resistente con apertura con sellado perfecto.
- Puerta extraíble, incluso con las cajas apiladas.
- Con 5 ranuras con una separación de 65 mm para deslizar los contenedores; apta para recipientes GN 1/1.
- El perfil de repisas de apilamiento altas con bloqueo garantiza un apilamiento estable sin deslizamientos.
- Encaja perfectamente en palés Euro (4 cajas por capa).

código	litros	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	188,50

Ejemplos de conjuntos



Se ajusta perfectamente a los Europalets - 4 cajas por nivel.



ELEMENTO DE CALENTAMIENTO GN 1/1

- Puede calentarse hasta 90 °C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Para calentar el elemento, colóquelo en un recipiente de acero inoxidable e introdúzcalo en un horno de convección a una temperatura máxima de 90 °C durante 40 minutos máx.
- Contiene parafina.

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



ELEMENTO DE CONGELACIÓN

- Para uso con cajas isotérmicas; mantiene la temperatura a entre -12 y -10°C durante 3 o 4 horas gracias a la placa eutética.
- Antes de usar: cóngelo a -18°C durante 24 horas o hasta que esté duro.
- Para comprobar si está listo, agite el elemento: no debe notar ni escuchar nada moviéndose en su interior.
- Contiene agua y poliacrilato de sodio.

código	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	36,35
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	22,05





CAJA ISOTÉRMICA PARA CATERING

- Contenedor ultraligero y resistente con apertura con sellado perfecto.
- Apta para recipientes Gastronorm 1/1.
- Con 8 ranuras con una separación de 61 mm para deslizar los contenedores GN.
- El perfil de repisas de apilamiento altas con bloqueo garantiza un apilamiento estable sin deslizamientos.

código	litros	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	357,50



707999

Ejemplos de conjuntos



ELEMENTO DE ENFRIAMIENTO

- Puede enfriarse hasta -18°C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Contiene agua y poliacrilato de sodio.

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



Con asas
ergonómicas para
el transporte



THERMOBOX PROFI LINE

- Perfecta para transporte de productos calientes y fríos.
- Ofrecen altos niveles de aislamiento.
- Soportan temperaturas de -20°C a +110°C.
- Con asas encastradas a los lados.



707814



707975



707968

código	litros	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	48,45
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	61,75
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	77,35
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	80,95

ADAPTADOR DE ENFRIAMIENTO GN 1/1

- Coloque este adaptador con el elemento de enfriamiento encima de su Thermobox GN 1/1 y mantenga los alimentos fríos durante periodos de tiempo extralargos.
- Se vende sin elemento de enfriamiento.
- Encaja encima de ref. 707906 y 707968.

código	mm	€
707814	600x400x(H)85	33,50

LÍNEA PROFI PARA CAJA TÉRMICA DE PIZZA

- De polipropileno.
- Empuñaduras integradas para facilitar el transporte.
- Perfil especial en el interior para facilitar la descarga.
- Estructura resistente y estable diseñada para uso a largo plazo.
- Ultraligero, cerrado desde arriba con una tapa separada.
- Apilable gracias a las ranuras de la carcasa.

código	litros	mm	mm int.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	51,35



707982

EPP
polypropylene

stackable



Montura muy resistente y elástica.



Con asas ergonómicas para el transporte.



Distanciamiento específico para facilitar la apertura.

THERMOBOX PROFI LINE

- Perfecta para transporte de productos calientes y fríos.
- El revestimiento interno especial sellado térmicamente proporciona refuerzo, facilita la limpieza y mejora sustancialmente la vida útil.
- Thermobox es apta para recipientes de tamaño máximo Gastronorm 1/1.
- Las cajas tienen una estructura sellada que proporciona un aislamiento excepcional, hasta un 50 % mejor que otras cajas isotérmicas HENDI.
- Resistencia a temperaturas de -20°C a 110°C.
- Sus prácticas asas integradas permiten una carga cómoda.
- Las cajas isotérmicas pueden apilarse tanto con tapa como sin ella.

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



Superficie interna extremadamente lisa.

Precios sin IVA

 HENDI

599



arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



THERMOBOX, ESTANTERÍAS Y CARROS DE SERVICIO



CONTENEDOR ISOTÉRMICO PORTÁTIL KITCHEN LINE

**NEW
MODEL**



- Diseño para establecimientos de catering para mantener calientes los alimentos y bebidas durante el transporte.
- El espacio entre las paredes está lleno de un material aislante especial, que garantiza que la temperatura se mantenga durante varias horas.
- Carcasa y tapa del termo fabricadas en acero inoxidable con acabado satinado AISI 201.
- Interior de acero inoxidable AISI 201, grosor 0,5 mm.
- Dos asas ergonómicas para un manejo seguro.
- Tapa aislada con asa para facilitar la apertura.
- Junta de perfil, extraíble para facilitar la limpieza.
- Tapa con 3 cierres a presión.

- No apilable.
- No apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
708071	11	ø300x(H)345	63,95
708088	19	ø350x(H)400	76,95
708095	31	ø400x(H)445	103,50
710241	23	ø350x(H)440	89,95 N
710258	36	ø400x(H)500	110,00 N



6 cierres - ideal para transportar
comidas líquidas

Los mismos diámetros
facilitan su apilamiento
y transporte



710203



El espacio entre las paredes se rellena
con un material aislante especial que
mantiene la temperatura caliente
o fría de los alimentos hasta 6-8 horas



710128





710203

- Diseñado para establecimientos de catering para mantener calientes los alimentos y bebidas durante el transporte.
- El espacio entre las paredes se rellena con un material aislante especial, que garantiza que la temperatura se mantenga durante 6 a 8 horas.
- Cuerpo y tapa de acero AISI 430, acabado pulido, grosor: 0,8 mm.
- El interior y la tapa del contenedor están hechos de acero AISI 304, grosor: 0,8 mm.
- El interior del contenedor es de acero pulido de alto brillo, el interior de la tapa presenta un acabado satinado.
- Dos asas ergonómicas, cada una fijada con nueve cierres

CONTENEDOR PORTÁTIL ISOTÉRMICO PROFI LINE

código	litros	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	211,25
710111	15	ø330x(H)280	168,50 N
710203	20	ø330x(H)360	292,50
710210	25	ø330x(H)430	188,50 N
710302	35	ø330x(H)570	370,50
710319	50	ø480x(H)380	246,50 N



710227

- para un manejo seguro.
- Tapa isotérmica con asa y gran válvula de ventilación para facilitar la apertura.
- Junta de silicona gruesa, extraíble - higiénico.
- Tapa con 6 cierres a presión.
- Grifo de acero inoxidable con boquilla colocada a aproximadamente 45 mm.
- Fondo del contenedor equipado con un anillo de goma negro fijado con tornillos, que garantiza un apilamiento más fácil de los contenedores y protege el contenedor y el suelo contra daños.

NEW

CONTENEDOR PORTÁTIL ISOTÉRMICO CON GRIFO PROFI LINE

- Grifo de acero inoxidable.
- Boquilla colocada a aproximadamente 45 mm.

código	litros	mm	€
710128	10	ø330x(H)220	181,50
710135	15	ø330x(H)280	188,50
710227	20	ø330x(H)360	198,50
710234	25	ø330x(H)430	211,50
710326	35	ø330x(H)570	233,50
710333	50	ø480x(H)380	272,50

Asas ergonómicas



Válvula de aire



Tapa doble asegurada con una junta y provista de 6 cierres



El material flexible protege al recipiente y al suelo contra los daños



812266

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALUMINIO PARA RECIPIENTES GN

- Los recipientes GN 1/1 encajan directamente entre los soportes de aluminio.
- Estructura de aluminio anodizado. Con baldas de polipropileno; pueden lavarse en lavavajillas.
- Ampliable con facilidad.
- Capacidad de carga de 150 kg, distribuidos por toda la superficie.

código	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	337,35
812372	Gancho de extensión	15x42x(H)42	5,95



812273

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALUMINIO

- Estructura de aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Con 4 estantes, cada estante consta de 3 elementos de polipropileno extraíbles que pueden lavarse en el lavavajillas.
- Patas ajustables para asegurar la colocación nivelada.
- Conecte los racks entre sí o cree racks de esquina con el gancho de conexión disponible en el surtido (código: 812280).
- Capacidad de carga máxima por estante: 150 kg.

código	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	388,05
812280	Gancho de extensión	15x42x(H)42	4,50
812341	Estantería de almacenamiento de aluminio		13,00

Ampliable con facilidad



Los recipientes GN 1/1 se colocan directamente entre los soportes de aluminio

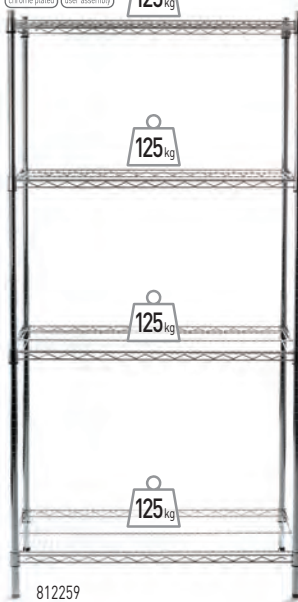


Las baldas de plástico pueden lavarse en el lavavajillas





125 kg



812259

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE GRAN RESISTENCIA

- Cuatro baldas ajustables.
- Carga máxima por balda: 125 kg.
- Equipada con patas ajustables.
- Hierro cromado.

código	mm	€
812259	910x455x(H)1830	174,85



CARRO PLATAFORMA

- Plegable para minimizar las dimensiones de transporte.
- Dimensiones antes del plegado: 742 x 480 x 235 mm.
- Carga máxima: 200 kg.

código	mm	€
810514	742x480x(H)845	129,50

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO CON 5 BALDAS

- Hecho de acero.
- Disponible con acabado cromado o con revestimiento en polvo negro.
- Fácil de montar, la altura del estante se ajusta fácilmente.
- Incluye 5 baldas de metal.
- Capacidad de carga por balda: 80 kg.
- Equipado con pies ajustables.

código	color	mm	€
812990	Negro	910x455x(H)1830	168,35
812204	Cromo	910x455x(H)1830	162,50



Puede plegarse para minimizar las dimensiones de transporte



810514

Instrucciones de montaje



15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology







LAVAVAJILLAS 50X50 - CONTROL ELECTRÓNICO

- Extremadamente fácil de usar, limpiar y mantener.
- Ideal para limpiar platos, cubiertos, cristalería, tazas y bandejas.
- Controles electrónicos.
- Dosificadores de detergente y abrillantador y bomba incluidos de serie.
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- Los brazos inferiores de lavado y de enjuague son rotativos, vienen separados, y uno es de plástico y el otro es de acero inoxidable.
- En la parte superior un brazo es de plástico, fijo, y el otro es de acero inoxidable y rotatorio.
- Puerta robusta de doble pared con microinterruptor para el funcionamiento al abrir.
- Altura máxima de los vasos: 325 mm.
- Altura máxima de los platos: 335 mm.
- Temperatura del agua durante el lavado: 60 °C.
- Temperatura del agua durante el enjuague: 85 °C.
- Caldera (capacidad/potencia): 6L/6 kW
- Baño (capacidad/potencia): 35L / 2,8 kW.
- Bomba de lavado: 0,75 km.
- Termostato de seguridad para caldera/baño: hasta 105 °C/99 °C.
- Termómetro de agua electrónico para caldera y tanque.
- Factor de sellado de la bomba: IP 44ø40 mm patas, ±10 mm de altura ajustable.

FUNCIONES:

- Tres programas de lavado: 60, 120, 180 s. (El programa de lavado se ampliará automáticamente con el tiempo necesario para calentar el agua de enjuague a +85 °C)
- Programa de limpieza del compartimiento del lavavajillas.
- Función de enjuague en frío: ideal para lavar los vasos.
- Sistema THERMO-PROTECTOR para evitar el lavado con agua fría - garantiza que el enjuague no se iniciará hasta que la temperatura sea de 85°C.
- El sistema SOFT START inicia la bomba de agua a un nivel bajo de presión y aumenta gradualmente la presión para proteger los enseres delicados.
- Sistema de autodiagnóstico de 8 puntos.
- Sistema ECO: para reducir el consumo de energía.

BENEFICIOS DEL ENJUAGUE EN FRÍO:

- Enfía los vasos después de la limpieza, preparándolos para su uso inmediato.
- Elimina el olor del abrillantador, ideal para copas de vino.

EQUIPAMIENTO:

- 1 cesta universal para vasos de 500 x 500 x (alto) 105 mm.
- 1 cesta con pasadores para platos hondos y llanos con 5 x 8 piezas, 500 x 500 x (alto) 105 mm.
- 1 cesta para cubiertos de 110 x 110 x (alto) 130 mm.
- Dispensador eléctrico de detergente y abrillantador.
- Manguera de suministro de agua de 1,5 m de longitud, con conexión de rosca interior de 3/4".
- Bomba y manguera de drenaje.
- Cable de alimentación sin enchufe.



max H
335 mm

Lavavajillas 50x50
- electrónico control



Soporte para
lavavajillas



Mesa de descarga
de lavavajillas

Grifo de preclarado
de una peana

Mesa de carga para
lavavajillas
con fregadero

Papelera redonda

Carrito para
bandejas de
lavavajillas

Cesta de lavavajillas
para vasos

**DISPEN-
SADOR
Y BOMBA DE
DRENAJE
INCLUIDOS**



LAVAVAJILLAS PARA VASOS 40X40

max H
290 mm



control electromecánico



control electrónico

Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte superior.



Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte inferior.

LAVAVAJILLAS 50X50

max H
335 mm

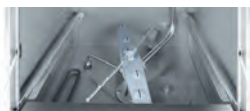


control electromecánico



control electrónico

Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte superior.



Brazos giratorios de pulverización separados para lavado (plástico) y aclarado (acero inoxidable) en la parte inferior.

código	control	tamaño de la cesta	voltaje [V]	dosificador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenaje	€
230299	electromecánico	40x40	230	Sí			1 852,50
233009	electromecánico	40x40	230	Sí	Sí		1 943,50
233016	electromecánico	40x40	230	Sí		Sí	1 943,50
233023	electromecánico	40x40	230	Sí	Sí	Sí	2 073,50
230268	electrónico	40x40	230	Sí	Sí	Sí	2 405,00
230305	electromecánico	50x50	400	Sí			2 372,50
233030	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí		2 437,50
233047	electromecánico	50x50	400	Sí		Sí	2 437,50
233054	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	2 567,50
231753	electrónico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	2 957,50
237540	electrónico	50x50	230	Sí	Sí	Sí	2 957,50

		LAVAVAJILLAS PARA VASOS 40X40		LAVAVAJILLAS 50X50	
CONTROL		electromecánico	electrónico	electromecánico	electrónico
USO DESTINADO		jarras, tazas, vasos, cubiertos, platos		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas	
PARÁMETROS DE LAVADO					
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidad	cestas/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Altura máxima	mm	plato 290 / vaso 295		plato 325 / vaso 335	
Consumo de agua por ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura de agua de aclarado	°C	62		62	
Temperatura de agua de aclarado	°C	85		85	
Caldera [capacidad/potencia]	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) o 6/3 (230 V)	6/6
Depósito [capacidad/potencia]	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) o 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostato de seguridad de la caldera	°C	105		105	
Termostato de seguridad para el depósito	°C	99		99	
EQUIPO ESTÁNDAR					
Termómetro de agua en la caldera			electrónico	analógico	electrónico
Brazos aspersores separados de lavado/aclarado		brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable		brazos de lavado de plástico, brazos de aclarado de acero inoxidable	
Dispensador de abrillantador		SÍ		SÍ	
Dispensador de detergente		OPCIÓN	SÍ	OPCIÓN	SÍ
Bomba de drenaje		OPCIÓN	SÍ	OPCIÓN	SÍ
Equipo		1 x cesta universal 400x400x(H)150 mm para vasos 1 x cesta con púas 400x400x(H)110 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm largo de manguera de suministro de agua 1,5 m, con conexión de rosca interior de 3/4" largo de manguera de drenaje 2 m, Ø25 mm		1 x cesta universal 500x500x(H)105 mm para vasos 1 x cesta con púas 500x500x(H)105 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm largo de manguera de suministro de agua 1,5 m, con conexión de rosca interior de 3/4" largo de manguera de drenaje 2 m, Ø25 mm	
PARÁMETROS TÉCNICOS					
Dimensiones	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potencia	kW	2,8		6 (400 V) or 3,6 (230 V)	6,6
Potencia de bomba	KM	0,1	0,3	0,75	
Tasa de fuga de la bomba	kW	IP 44		IP 44	
Voltaje	V	230		400 or 230	400
Peso	kg	39		57	55
FUNCIONES					
Programa de autolimpieza			SÍ		SÍ
Sistema "SOFT START" ²⁾			SÍ		SÍ
Sistema TERMO PROTECTOR ³⁾			SÍ		SÍ
Sistema de auto diagnóstico ⁴⁾			SÍ		SÍ, 8 puntos
Sistema ECO					SÍ
COMPOSICIÓN					
Carcasa hecha de acero AISI 304		SÍ		SÍ	
Puertas aisladas de doble capa		SÍ		SÍ	
Patas ajustables verticalmente de Ø40 mm	mm	±10		±10	
SOPORTE DE SUELO		222980		231050	
Dimensiones	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacidad		Para 2 cestas de 400x400x(H)150 mm		Para 2 cestas de 500x500x(H)105 mm	
€		292,50		292,50	

¹⁾ el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS

²⁾ "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

³⁾ Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

⁴⁾ Sistema de auto diagnóstico para comprobar rápidamente el estado del lavavajillas

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA - CONTROLADOR ELECTRÓNICO

- Muy fácil de usar, limpiar, mantener e incluso reparar
- Ideal para fregar, enjuagar y limpiar platos, cubiertos, vasos, bandejas y recipientes GN 1/1
- Control electrónico (Digital)
- Dispensadores de detergente y abrillantador y bomba de vaciado de serie
- Altura máxima de los platos a lavar 400 mm
- Altura máxima de los vasos a lavar 395 mm
- Panel de control electrónico táctil
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Brazos superior e inferior de lavado y enjuague de acero inoxidable
- Elevación de la campana facilitada por muelles incorporados
- Temperatura del agua de lavado 60°C
- Temperatura del agua de enjuague y escaldado 85°C
- Capacidad y potencia de la caldera 13,5 l / 7,5 kW
- Capacidad y potencia del tanque 68 l / 6,0 kW
- Potencia de la bomba de limpieza 1,5 kW
- Termómetros electrónicos de agua para la caldera y el tanque por separado
- Termostato de seguridad para caldera/tanque hasta 105°C / 99°C
- Factor de estanqueidad de la bomba IP 44
- Posibilidad de instalación en una esquina del lavavajillas
- Conexión de agua: ¾"
- Peso: 131,5 kg
- Patas de acero inoxidable ajustables de 100 a 150 mm

FUNCIONES:

- Tres programas de lavado: 60, 120, 240 s
- Programa de lavado del compartimento del lavavajillas
- Posibilidad de un último enjuague con agua fría - especialmente útil cuando se lava vidriería
- Sistema „THERMO-PROTECTOR“ para evitar el enjuague con agua fría
- Sistema de autodiagnóstico de 8 puntos
- Función „SOFT START“ para arrancar la bomba de agua a baja presión y aumentarla gradualmente para no dañar la vajilla delicada
- Puerta con microinterruptor para el funcionamiento cuando la campana está levantada
- Función ECO - reduce el consumo de energía cuando el aparato no se utiliza durante más de 15 minutos

EQUIPAMIENTO:

- 1 cesta portavasos universal 500x500x(H)105 mm
- 1 cesta con pernos para platos hondos y llanos de 5x8 piezas, 500x500x(H)105 mm
- 1 cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm
- Dosificador de abrillantador y detergente
- Bomba de vaciado
- Manguera de agua de 1,5 m de longitud, con conexión de rosca hembra de ¾"
- Manguera de evacuación
- Cable eléctrico sin enchufe



max H
400 mm

Lavavajillas de cúpula - controlador electrónico

Mesa de descarga de lavavajillas



Cesta de lavavajillas para vasos

Carrito para bandejas de lavavajillas

**DISPEN-
SADOR
Y BOMBA DE
DRENAJE
INCLUIDOS**

**Grifo de preaclarado
de una peana**

**Mesa de carga
para lavavajillas
con fregadero**

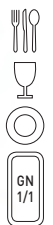
Papelera redonda



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Brazos aspersores separados de lavado y aclarado
de acero inoxidable en la parte superior



Brazos giratorios de pulverización separados
de acero inoxidable en la parte inferior

código	control	tamaño de la cesta	voltaje (V)	dosificador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenaje	€
230312	electromecánico	50x50	400	Sí			4 777,50
233061	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí		4 803,50
231340	electrónico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	5 037,50

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA 50X50

CONTROL		electromecánico	electrónico
USO DESTINADO		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas, recipientes GN	
PARÁMETROS DE LAVADO			
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidad	cestas/h	30	60/30/15
Altura máxima	mm	vaso 395 / plato 400	
Consumo de agua por ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura de agua de lavado	°C		62
Temperatura de agua de aclarado	°C		85
Caldera (capacidad/potencia)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Depósito (capacidad/potencia)	l / kW		68/6
Termostato de seguridad de la caldera	°C		105
Termostato de seguridad para el depósito	°C		99
EQUIPO ESTÁNDAR			
Panel de control táctil electrónico			Sí
Termómetro de agua en la caldera y cuenca		analógico	electrónico
Brazos aspersores separados de lavado y aclarado		brazos aspersores de lavado y aclarado de acero inoxidable en la parte superior	
Dispensador de abrillantador		Sí	
Dispensador de detergente		OPCIÓN	Sí
Equipo		1 x cesta universal 500x500x(H)105 mm para vasos 1 x cesta con púas 500x500x(H)105 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm	
Filtros de superficie por encima del nivel de agua en la cuenca		4 piezas	
Pantalla adicional delante de la entrada de bombas		Sí	
Manguera de suministro de agua, longitud 1,5 m, con rosca hembra 3/4"		Sí	
Cable de alimentación sin enchufe		Sí	
PARÁMETROS TÉCNICOS			
Dimensiones	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potencia	kW	8,6	
Potencia bomba	KM	1,5	
Tasa de fuga de la bomba	kW	IP 44	
Voltaje	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNCIONES			
Programa de autolimpieza			Sí
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sí
Sistema TERMO PROTECTOR ³⁾			Sí
Sistema de auto diagnóstico ⁴⁾			Sí, 8 puntos
Sistema ECO			Sí
Puerta con microinterruptor para un funcionamiento con la tapa levantada			Sí
COMPOSICIÓN			
Carcasa hecha de acero AISI 304		Sí	
Puertas aisladas de doble capa		Sí	
Patas ajustables verticalmente	mm	de 100 hasta 150 mm	

¹⁾ el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS

²⁾ "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

³⁾ Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

⁴⁾ Sistema de auto diagnóstico para comprobar rápidamente el estado del lavavajillas

LAVAVAJILLAS 50X60 PARA BANDEJAS Y OLLAS: CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE, CON SISTEMA DE DOSIFICACIÓN DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE



236574

- Lavavajillas especializado, perfecto para lavar y enjuagar ollas, recipientes GN, bandejas de pastelería de 600x400 mm, frascos, bandejas o cubertería.
- 3 ciclos de lavado controlados electrónicamente: 120s, 180s, 240s.
- Temperatura de enjuague: 82°C.
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Capacidad/potencia de la caldera: 7,4 L/6 kW.
- Capacidad/potencia del tanque: 58 L/6 kW.
- Panel táctil electrónico.
- Sistema de limpieza automático.
- Coeficiente de estanqueidad de la bomba: IP 44.
- Cesta grande: 500x600 mm.
- Cuerpo bicapa de acero inoxidable AISI 304.
- Brazos de lavado y enjuague de acero inoxidable.
- Peso: 57 kg.

EQUIPAMIENTO:

- Dosificador de detergente.
- Dosificador de abrillantador.
- Termómetro electrónico en caldera.
- Termómetro electrónico en lavabo.
- Bomba de lavado de 1,2 kW.
- Bomba de vaciado.
- Cesta para platos 500x600x(H)105 mm.
- Cesta universal 500x600x(H)105 mm.
- Cesta de cubiertos 110x110x(H)130 mm.

código	V	W	mm	capacidad/ potencia del calentador de agua	capacidad/ potencia de la cuba	€
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	6 233,50



GRIFO PARA ACLARADO EXTRAÍBLE

- Grifo de una columna.
- Resistente a agua a alta presión.
- Estructura de la manguera de plástico.
- Soporte de columna ajustable.
- Montaje en pared (reducción opcional)
- Mangueras de conexión: 1/2".
- Orificio de repisa requerido: Ø 30 mm.
- Alcance de la boquilla: 280 mm.

código	€
970515	386,75



NEW

810293

GRIFO PARA ACLARADO, MONTADO EN LA PARED

- Hecho de acero inoxidable.
- Manguera tipo ducha resistente a altas presiones de agua.
- Conexión de pared tradicional por separado para agua fría y caliente, caño giratorio.
- Blindaje de plástico.
- Mango montado en la pared ajustable en altura.
- Altura total del grifo: 1010 mm.

código	€
810293	507,00



NEW

810279

GRIFO PARA ACLARADO

- Hecho de acero inoxidable.
- Manguera tipo ducha resistente a altas presiones de agua.
- Grifo de un solo orificio, boquilla giratoria
- Blindaje de plástico
- Mango montado en la pared ajustable en altura
- Orificio requerido de la mesa: 32,5 mm
- Latiguillos de conexión: 3/8", longitud: 400 mm
- Altura total del grifo: 1060 mm

código	€
810279	663,00



NEW

810262

GRIFO PARA ACLARADO

- Hecho de acero inoxidable.
- Manguera tipo ducha resistente a altas presiones de agua.
- Blindaje de plástico.
- Mango montado en la pared ajustable en altura.
- Orificio requerido de la mesa: 27 mm.
- Latiguillos de conexión: 1/2", longitud: 400 mm.
- Altura total del grifo: 1030 mm.

código	€
810262	429,00





970508

GRIFO PARA FRAGADERO

- Un solo orificio, manerales separados para el agua caliente y el agua fría.
- Mangueras de conexión: 1/2".
- Se requiere un orificio de montaje: $\varnothing 30$ mm.
- Boquilla giratoria, radio 250 mm.

código	€
970508	116,35

GRIFO DE PREACLARADO CON PEDESTAL INDIVIDUAL

- Grifo de una peana.
- Resistente a agua a alta presión.
- Flujo máximo de agua: 17 l/min a una presión de 4 bares.
- Mango de la manguera de plástico.
- Soporte de columna ajustable.
- Montaje en pared (reducción opcional) Mangueras de conexión: 1/2", 400 mm de largo cada una.
- Orificio de repisa requerido: $\varnothing 27$ mm.

código	€
970300	269,75

MANGUERA CON CABEZAL DE ENJUAGUE PARA MAQUINARIA

- Ideal para chefs, para mantener limpios los utensilios de catering.
- Apta para limpieza de todo tipo de cámaras de horno: convección, hornos combi, hornos, cámaras de freidora, placas de parrilla, encimeras y cualquier dispositivo o pieza que pueda lavarse conorro de agua.
- Manguera larga de 2 metros, que llega a cualquier dispositivo dentro de su alcance.
- Su mango ergonómico con válvula de drenaje proporciona una sujeción cómoda.
- Dispone de una sujeción específica que puede colocarse en la carcasa del horno (siguiendo indicaciones de un técnico) o en la pared con 3 tornillos.
- El chorro está dividido en diversos chorros más pequeños mediante un filtro, lo que aumenta la superficie de limpieza cubierta.
- Ideal para agua a una temperatura de 5 °C a 85 °C.



970300



810323

NEW

- Caudal máximo de agua hasta 11 l/m a una presión de 3 bares.
- Presión recomendada del suministro de agua: 3 bares.
- Presión de funcionamiento del suministro de agua: 0,5 - 7 bares.
- Cubierta de nailon PA66; piezas de acero cubiertas por cromo resistente a la corrosión.
- Conexión de la válvula de suministro de agua: 1/2".

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





810170

NEW

GRIFO DE ACLARADO EXTENSIBLE

- Estructura de acero inoxidable pulido.
- Boquilla giratoria de un solo orificio.
- Control de flujo.
- Apertura de la mesa requerida: 30 mm.
- Mangueras de conexión: 3/8", longitud: 350 mm.
- Altura del grifo: 445 mm.

código	€
810170	565,50



COLADOR PARA FREGADERO

- Hecho de acero inoxidable.
- Filtra eficazmente los residuos de alimentos para evitar atascos en el desagüe.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
639245	ø110x(H)35	2,95



ESTERILIZADOR POR UV

- Ideal para esterilizar cuchillos; capacidad para 14 cuchillos.
- Fabricado de acero inoxidable con puerta de plexiglás.
- Incluye un soporte para cuchillos de acero inoxidable.
- Esteriliza mediante luz ultravioleta antibacteriana.
- Equipado con un microinterruptor para evitar su funcionamiento mientras la puerta está abierta.
- Temporizador integrado ajustable hasta 60 minutos.

código	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	292,50



810255

GRIFO DE COCINA EXTENSIBLE

- Fabricado en acero inoxidable
- Mezclador de un solo orificio con caño giratorio y ducha extraíble
- Control del chorro
- Longitud de la ducha: 120 cm
- Agujero de montaje: 32 mm
- Mangueras de conexión: 3/8", longitud: 350 mm
- Alcance del grifo: 230 mm
- Altura del grifo: 230 mm

código	€
810255	266,50



639245

NEW



281246





DEPÓSITO DE GRASA

- Evita que las aguas residuales se obstruyan con la grasa.
- Hecha de acero inoxidable.
- Tapa con 4 cierres.
- Conexiones de entrada y salida: $\varnothing 50$ mm.
- 2 compartimentos internos verticales para separar la grasa y los lodos.
- Equipada con una válvula de bola para vaciar el compartimento de grasa.

código	-	litros	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	578,50
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	747,50
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	1 202,50



975725

SECADOR DE MANOS

- Eléctrico.
- Activación por detección de movimiento.
- Equipado con cable y enchufe.
- Carcasa de metal resistente frente a impactos con acabado epoxy blanco.

código	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208x(H)265	162,50



221808



810316



FREGADERO CON ACTIVACIÓN DE RODILLA

- Fabricado completamente de acero inoxidable.
- La pila tiene un diámetro de 350 mm y una profundidad de 123 mm.
- Accionamiento sencillo con la rodilla.
- Materiales de conexión incluidos.

código	mm	€
810316	400x400x(H)450	269,75



810309

18/10
stainless steel

Con activación de rodilla

FREGADERO - SIN CONTACTO, CON ACTIVACIÓN DE RODILLA

- Abra el agua de forma higiénica simplemente por presionando la rodilla contra el panel frontal.
- Equipado con mezclador de agua caliente y fría que se encuentra debajo del panel frontal.
- Lavabo y salpicadero de acero inoxidable 18/10.
- Viene con caño y dispensador de jabón.
- Dimensiones del panel frontal: 285x(H)185 mm.
- Dimensiones del fregadero: 330x230x(H)120 mm.
- Conexión de agua: 1/2", orificio de desagüe $\varnothing 52$ mm.

código	mm	€
810309	400x335x(H)570	308,75



877197



877173



877173



877180

CARRITO PARA BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS CON MANGO

- 4 ruedas, 2 giratorias con freno y 2 fijas.
- Mango de acero inoxidable.

código	mm	€
877197	575x545x(H)920	178,75

CARRITO PARA BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS

- 4 ruedas, 2 giratorias con freno y 2 fijas.

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

TAPA PARA BANDEJAS

código	mm	€
877180	500x500	16,25



CARRO MÓVIL PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS - 7 X 500X500 MM

- Para cestas de lavavajillas de 500x500 mm.
- Mantenga organizada la zona de trabajo alrededor del lavavajillas.
- 7 capas - soportes de cestas intercalados a 200 mm.
- Equipado con cierres de cesta en ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Entrega en paquete plano.
- Carga máxima de la carretilla cuando se divide uniformemente: 100 kg

código	mm	€
810583	615x560x(H)1710	308,75



810583



AMER★BOX®



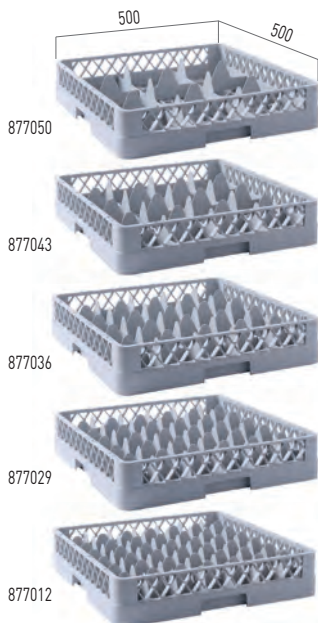
877807

CARRO PARA RACKS UNIVERSALES DE 500X500 MM

- Hechas de polipropileno.
- 4 ruedas giratorias.
- Diseñado para transportar racks universales de 500 x 500 mm.

código	mm	€
877807	500x500x(H)180	87,95

CESTAS Y CAJAS PARA LAVAVAJILLAS PROFI LINE

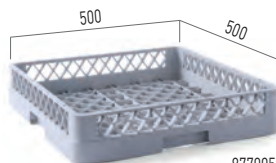


CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

código	compartimentos	mm	€
877050	9	500x500x(H)104	24,05
877043	16	500x500x(H)104	25,70
877036	25	500x500x(H)104	25,70
877029	36	500x500x(H)104	28,55
877012	49	500x500x(H)104	29,95

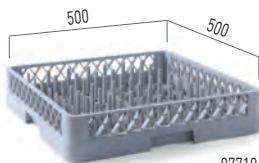
AMPLIACIÓN PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS

código	compartimentos	mm	€
877500	49 - 62x62mm	500x500x(H)45	11,65
877517	36 - 73x73 mm	500x500x(H)45	11,05
877524	25 - 88x88 mm	500x500x(H)45	11,05
877531	16 - 112x112 mm	500x500x(H)45	11,05
877548	9 - 150x150 mm	500x500x(H)45	11,05
877302	1	500x500x(H)45	10,35



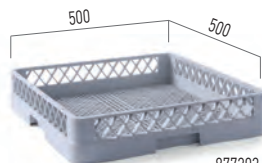
CESTA UNIVERSAL PARA LAVAVAJILLAS

- Apta para tazas, ollas, cuencos, etc.
- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- Fondo de red ancha.



CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA PLATOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- Con separadores fijos.
- El espacio entre los separadores proporciona a los platos una angulación óptima, necesaria para un lavado efectivo.



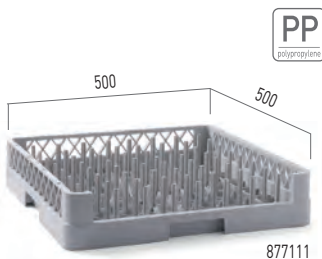
CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA CUBIERTOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- El fondo de red fina evita que los cubiertos se salgan.

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

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

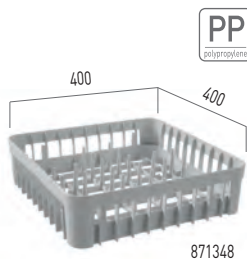
código	mm	€
877203	500x500x(H)100	21,15



877111



871331



871348

CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA BANDEJAS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre las bandejas en todas direcciones.
- Con separadores fijos.
- Con un lateral abierto para bandejas y otros objetos largos.

código	mm	€
877111	500x500x(H)100	22,60

CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los vasos en todas direcciones.

código	mm	€
871331	400x400x(H)150	20,75
871348 con 20 pivotes de soporte	400x400x(H)110	20,75



871324



871300



871102

CESTA PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,90

CESTA PARA CUBIERTOS

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

CESTA PARA CUBIERTOS

- 8 secciones; con asa.

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



552001

560044

CAJA PARA VAJILLA

- Gris, con asas.

código	mm	€
552001	555x410x(H)130	12,95

GORRO DE CHEF (10 UNIDADES)

- Material de PP plegado no tejido.
- Parte superior perforada.
- Tamaño ajustable.

código	mm	€
560044	ø300x(H)230	6,45



SIFÓN PARA NATA

página 160



LAVAVAJILLAS E HIGIENE





PULIDORA DE VIDRIO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Cepillos de aluminio y POM, cerdas de microfibra.
- Pule hasta 330 vasos por hora, pule y seca al mismo tiempo.
- Incluye: 4 cepillos de 220 mm de largo y 1 cepillo de 190 mm de largo.
- Los cepillos no son aptos para lavavajillas.

código	mm	€
236666	305x330x(H)504	1 163,50



236666



230138



CEPILLOS PARA PULIDORA DE VIDRIO: 2 PIEZAS

- Diseñado para su uso con la pulidora de vidrio HENDI (código: 236666).
- Cerdas de microfibra.
- Ejes de aluminio y POM (polioximetileno).
- No aptos para el lavavajillas.

código	-	mm	€
230138	Medio	205x55	96,85
230145	Grande	235x55	102,05



DESCALCIFICADORES (SEMI)AUTOMÁTICOS DE AGUA

NEW
MODEL

- El uso de descalcificadores ayuda a extender la vida útil de los equipos de catering.
- Los descalcificadores funcionan mediante un proceso de intercambio de iones, en el cual los iones de calcio y magnesio que provocan la dureza del agua son capturados por una resina de intercambio iónico incluida dentro del descalcificador.
- Ayudan a reducir los costes de mantenimiento gracias a la prevención eficaz de depósitos de cal.
- El dispositivo está equipado con un cabezal de control que permite configurar parámetros de funcionamiento en el sistema de descalcificación de agua en función de las necesidades.
- Los componentes del cabezal están fabricados en cerámica de alta calidad y son resistentes a la abrasión, a la corrosión y a la acumulación de impurezas (por ejemplo, hierro).
- Esta tecnología garantiza un sellado perfecto dentro del controlador y, por lo tanto, un funcionamiento duradero y sin problemas.
- Carcasa azul oscuro.
- Diámetro de conexión de agua 3/4".
- Presión de funcionamiento: 1,5 - 6,0 bares.
- Temperatura ambiente de funcionamiento: 5 - 38 °C.
- Temperatura máxima del agua suministrada: 38 °C.
- Tiempo de regeneración: 37 min.
- Salida para 10°dH - 1200 L.
- Cama de resina 4,0 L.
- Tanque de regeneración: 8 kg.
- Flujo máximo de agua: 5 L/min.
- Consumo de sal de regeneración por cada ciclo: 0,5 kg.



230442



230459

DESCALCIFICADOR SEMIAUTOMÁTICO

- El proceso de regeneración semiautomático de las resinas mediante salmuera se inicia manualmente.
- Peso: 8 kg.

código	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	370,50

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO

- El proceso de regeneración automático de las resinas mediante salmuera se inicia automáticamente.
- Mediante el panel de control puede configurarse el tiempo de funcionamiento, el tiempo de regeneración y la cantidad de agua que se tratará.
- El bloque automático evita un acceso no deseado.
- Peso: 7,7 kg.

código	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	474,50

DESCALCIFICADORES MANUALES DE AGUA

- El agua dura contiene minerales disueltos: compuestos de calcio y magnesio, entre otros.
- Los iones de calcio y magnesio producen una acumulación de restos perjudicial para los objetos y herramientas en contacto con agua o vapor.
- Durante el proceso de descalcificación se eliminan todos los compuestos de calcio y magnesio que provocan la dureza del agua.
- Al pasar por la columna de resina, los iones de calcio y magnesio son absorbidos por las partículas de resina.
- Cuando la capacidad de intercambio de iones de la resina disminuye, debe reemplazarse con un proceso de regeneración adecuado con el uso de una solución salina.
- Debe instalarse un descalcificador de agua siempre que

la temperatura del agua esté por debajo de 45 °C y la presión de entrada del agua no supere los 2 bares.

- Regeneración: sal no yodada.
- Solo para agua potable.
- Apto para descalcificar agua para cafeteras, hornos mixtos, lavavajillas y máquinas de hielo.
- Gracias a su tamaño reducido, es perfecto para bares y restaurantes.
- Gracias a los componentes de calidad máxima utilizados, el dispositivo permanece libre de fallos y en funcionamiento durante muchos años.
- Presión óptima del agua en funcionamiento: 1 - 2 bares.

DESCALCIFICADOR

- Durante la regeneración del descalcificador la máquina conectada no debe utilizarse.
- Presión máxima/mínima del agua: de 1 a 8 bares.
- Flujo nominal: 1000 l/h.
- Temperatura ambiente: de 4 °C a 35 °C.
- Temperatura del agua suministrado: de 4 °C a 25 °C.
- Tamaño de conexión: 3/8".

código	capacidad del filtro (20° dH/30° dH/40° dH)	litros	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	145,50
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	168,35
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	209,50



COMPRESIDOS DE SAL PARA DESCALCIFICAR EL AGUA

- Hecho de sal comprimida: la composición de la materia prima es únicamente cloruro de sodio NaCl.
- Forma de comprimido - la sal se disuelve uniformemente sin aglomerarse.
- Diseñado para:
 - suavizar el agua y prevenir la cal,
 - desinfección del agua,
 - prolongar la vida útil de los electrodomésticos.
- Ideal para electrodomésticos de servicio de alimentos, lavados de automóviles, plantas de agua y muchos otros propósitos. Puede utilizarse en todo tipo de descalcificadores de agua.

código	peso (kg)	€
231265	25	25,35
237984	10	12,35



LA SAL MÁS
PURA DEL
MERCADO,
CON MÁS DE UN
99,9%



MATAINSECTOS PARA USO EN COCINAS Y RESTAURANTES



270080

MATAINSECTOS CON PLACA ADHESIVA (100 M²)

- Apto para zonas de preparación de alimentos y áreas de servicio.
- Carcasa de metal con soporte de pared.
- 2 tubos fluorescentes UV-A antirrotura de 15 W.
- Placa adhesiva en la parte posterior para atrapar los insectos.
- Alcance máximo 100 m² aprox.
- Placa adhesiva incluida.

código	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)92	139,75
270028	230	2x 15W	lámparas de repuesto para matamoscas	45,95

MATAINSECTOS PARA USO EN EL INTERIOR



270097

MATAMOSCAS 300 M²

- Utiliza una luz LED UV-A duradera, con una vida útil media de 20 000 horas.
- Cuerpo de ABS ignífugo de alta seguridad.
- Los insectos se electrocutan a 4000 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Puede colgarse del techo mediante una cadena o colocarse de pie en el suelo.

código	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)265	94,25



270172

270165

270158



Cadena incluida



Bandeja de recogida extraíble

MATAINSECTOS ELÉCTRICO DE ALTO VOLTAJE

- Para uso en interiores.
- Cuerpo fabricado de aleación de aluminio con tratamiento especial y ABS; materiales resistentes al fuego para máxima seguridad.
- 2 lámparas UV-A.
- Los insectos se electrocutan a 2000 - 2500 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Puede colgarse del techo mediante una cadena o colocarse de pie en el suelo.

código	V	W	mm	€
270158	230	26	379x103x(H)265	58,50
270165	230	40	515x104x(H)315	77,95
270172	230	45	655x90x(H)360	90,35



MATAINSECTOS CON PLACA ADHESIVA (120 M²)

- Apto para zonas de preparación de alimentos y áreas de servicio.
- Carcasa ABS resistente al fuego; panel posterior de metal; apto para montaje en la pared.
- 1 tubo fluorescente UV-A antirrotura de 36 W.
- Placa adhesiva en la parte posterior para atrapar los insectos.
- La lámpara y la placa adhesiva son fácilmente reemplazables.
- Alcance máximo 120 m² aprox.
- Placa adhesiva (390x270 mm) incluida.

código	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	84,50
270233	Placa adhesiva para matainsectos x10		390x270	38,95
270240	Lámpara de repuesto para matainsectos			35,75



270196



MATAINSECTOS PARA USO EN EL EXTERIOR

MATAINSECTOS RESISTENTE AL AGUA

- Material ABS resistentes al fuego para máxima seguridad.
- 2 tubos UV-A.
- Los insectos se electrocutan a 2000 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Resistente al agua IPX4; puede utilizarse en exteriores e interior
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Montaje con cadena.

código	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x135x(H)305	113,75
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305	126,75



270066



Cadena incluida



Bandeja de recogida extraíble

LAMPARA DE RECAMBIO PARA MATAINSECTOS

- Tubo fluorescente UV-A.

código	para	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	11,05
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	14,95
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	20,75



934159





976739



LIMPIADOR DE CAFETERAS AUTOMÁTICAS, 120 PASTILLAS

- El limpiador de cafeteras automáticas es adecuado para su uso regular en máquinas de café, café expreso y té.
- Elimina los depósitos persistentes, como el aceite de café o de té.
- También puede utilizarse para la limpieza de termos.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976739	12	0,24	22,45

976777



DESCALCIFICADOR EN POLVO

- Desincrustante profesional concentrado.
- Elimina los depósitos de cal en lavavajillas comerciales, aparatos de agua caliente, cafeteras y lavadoras (programa de lavado 40°C).
- También puede utilizarse para limpiar superficies de acero inoxidable.
- Utilícelo regularmente para mantener sus electrodomésticos en perfecto estado y evitar los costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976777	12	1	16,85

976753



LIMPIADOR DE CAFETERAS

- El limpiador de máquinas de café es adecuado para su uso regular en máquinas de café, espresso y té.
- Elimina los depósitos más resistentes, como el aceite de café o de té.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976753	12	1	15,55

976760



DESCALCIFICADOR CONCENTRADO

- Altamente concentrado, a base de ácido cítrico para la descalcificación eficaz de aparatos de agua caliente, cafeteras y lavadoras, calderas, ollas de acero inoxidable y azulejos.
- Botella de 1 litro, dosificación de 100-200 ml por 1 litro de agua fría.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar los costes de sustitución.

código	unidad de pedido	litros	€
976760	12	1	10,70

LIMPIADOR DE MÁQUINAS DE HELADOS Y NATA

- Limpiador para todos los fabricantes de nata y helados comunes.
- Disuelve los residuos de grasa y proteínas.
- También puede utilizarse en las superficies exteriores del aparato.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	litros	€
976746	12	1	9,75



976746

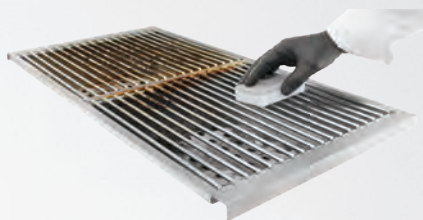
LIMPIADOR PARA EL ACERO INOXIDABLE

- Limpia todo tipo de superficies de acero inoxidable y aluminio.
- Listo para usar, sólo hay que pulverizar y limpiar.
- Se presenta en una botella de spray de 500 ml.
- Elimina las huellas dactilares y tiene un efecto antiestático.
- Después de su uso, las superficies tratadas repelen la suciedad y el agua.

código	unidad de pedido	litros	€
976784	12	0,5	11,40



976784



ESPUMA DESENGRASANTE

- Elimina a fondo todas las grasas, aceites y suciedad de parrillas, freidoras, hornos, campanas extractoras y azulejos.
- La espuma puede utilizarse en todas las superficies lavables y resistentes a los álcalis.
- ¡No es adecuada para superficies de aluminio o pintadas!
- La espuma gruesa es ideal para superficies verticales.

código	litros	€
976791	1	9,75



976791



975039

LIMPIADOR PROFESIONAL PARA PARRILLAS Y HORNO

- Producto extremadamente alcalino, listo para ser utilizado, para la eliminación diaria de incrustaciones de grasa y aceite, grasa quemada y decoloraciones orgánicas.
- Limpia y desengrasa.
- Recomendado para la limpieza diaria de parrillas, hornos y campanas.
- Ayuda a mantener el brillo natural de las superficies.
- Sin fragancia.
- pH 14.

código	litros	€
975039	1	7,75





809952

NEW



DISPENSADOR DE PAPEL PARA MONTAJE EN LA PARED

- Hecho de acero inoxidable.
- Limitador dentado para facilitar el desgarre de una única hoja de papel absorbente.
- Anchura máxima del rollo de papel: 297 mm.
- Tornillos para montaje en la pared incluidos.

código	mm	€
809952	395x290x(H)260	45,50



663950



SEÑAL DE SUELO MOJADO

- Aviso en 5 idiomas.

código	mm	€
663950	300x460x(H)615	15,55



873397

NEW

CUBO PARA FREGONA

- Hecho de plástico.
- Incluye escurridor grande.
- 4 ruedas.
- Incluye asa.
- Capacidad: 16L.

código	litros	€
873397	16	27,95



809914

NEW



DISPENSADOR DE PAPEL PORTÁTIL

- Hecho de acero inoxidable.
- Limitador dentado para un fácil desgarre de las hojas de papel.
- Anchura máx. del rollo de papel: 430 mm.

código	mm	€
809914	540x395x(H)975	97,50



691083



CARRO DE LAVANDERÍA

- Estructura de acero inoxidable con saco de lavandería extraíble.
- El saco de lavandería está confeccionado en tejido Oxford lavable.
- Equipado con 4 ruedas, dos de las cuales son giratorias.

código	mm	€
691083	900x650x(H)850	220,35

BOLSA DE LAVANDERÍA PARA EL CARRITO DE LAVANDERÍA

código	€
691090	37,95



873458



NEW

CUBO DE BASURA

- Hecho de polipropileno.
- Accionamiento por pedal.
- Incluye asa y ruedas.
- Las tapas se venden por separado en 6 colores.

código	litros	mm	€
873458	120	510x425x(H)875	87,95



NEW

TAPA PARA CUBO DE BASURA

- Tapa para cubo de basura, código 873458.

código	color	€
873465	Verde	18,95
873472	Negro	18,95
873489	Amarillo	18,95
873496	Rojo	18,95
873502	Azul	18,95
873519	Marrón	18,95



873465

873472

873489

873496

873502

873519





691045

TAPA PARA CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	20,75
691410	691403	ø505x(H)35	16,85



691052

TAPA ABIERTA PARA CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	29,85
691427	691403	ø510x(H)120	27,25



691069

TAPA ABATIBLE PARA EL CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	42,85
691434	691403	ø505x(H)190	28,55



691076

CARRO PARA CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	46,75
691441	691403	ø400x(H)165	36,35



691038

CUBO DE BASURA REDONDO

código	litros	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	128,05
691403	80	ø490x(H)620	77,35



AMER★BOX®



691151

691137

CUBO DE BASURA CON PEDAL

código	litros	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	81,25
691168	87	500x410x(H)815	99,45

CUBO DE BASURA COMPACTA

código	litros	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	45,45



SOPORTE PARA BOLSAS DE BASURA

- Marco de acero inoxidable.
- Diseñado para bolsas de basura de 60x90 cm, 70/80L.
- Su mecanismo de sujeción, que se activa con el pie, mantiene la bolsa cerrada.
- 2 ruedas con frenos.

código	mm	€
691021	420x580x(H)960	185,25

CINTA ELÁSTICA DE GOMA PARA SOPORTE DE BOLSA DE BASURA

- Para el soporte de la bolsa de basura HENDI 691021.

código	litros	€
944660	120	9,10



El mecanismo de sujeción, activado con el pie, mantiene la bolsa cerrada.



691021



NEW

PAPELERA REDONDA CON PEDAL Y CUBO INTERNO

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Acabado de superficie pulido.
- Apertura cómoda e higiénica.
- Pedal antideslizante Innovador sistema de "bloqueo por clic" que bloquea la tapa después de abrirla.
- Cubo interno de polipropileno con un asa doble para mantener el revestimiento de la papelera en su lugar.

código	litros	mm	€
691311	5	ø210x(H)280	32,95
691335	20	ø300x(H)440	67,95
691342	30	ø300x(H)650	89,95



PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelera para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelera.
- Abertura de la papelera con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelera y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	76,95



PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelera para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelera.
- Abertura de la papelera con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelera y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	149,00



CENICERO DE PARED

- Diseño muy robusto; montaje sencillo en paredes y postes.
- Fácil de vaciar gracias a su fondo, que puede abrirse y cerrarse con llave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	107,25



440216



CENICERO DE PIE

- Diseño muy robusto; puede fijarse al suelo o colocarse de pie sin sujeción.
- Fácil de vaciar: su parte superior puede abrirse con llave y vaciarse.
- Base de ø170 mm; pie de ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	172,25



440223



16

Furniture

Durability you can rely on





Mobilario de acero inoxidable para automontaje. Unión rápida y sencilla. Embalaje compacto – gastos de envío bajos.



AJUSTABLE CON LLAVE HEXAGONAL
PARA UN MONTAJE RÁPIDO



UNIÓN SÓLIDA DE LAS PATAS
UTILIZANDO DOS TORNILLOS



AJUSTES DE NIVELADO
Y ALTURA ESTABLES



812457



817568

MESA DE TRABAJO CENTRAL BUDGET LINE

- La encimera, el estante y las patas son de acero inoxidable y estas dos últimas están conectadas por medio de un collarín de aluminio.
- Patas ajustables en altura.
- Construcción robusta.
- La encimera y el estante tienen una capacidad de carga distribuida de 130 kg.

código	mm	€
812457	1200x600x(H)850	302,25
812440	1000x600x(H)850	276,25
812464	1400x600x(H)850	347,75
812471	1600x600x(H)850	388,05
812488	1800x600x(H)850	448,50

MESA DE TRABAJO CON SALPICADERO BUDGET LINE

- Encimera y estante de acero inoxidable.
- Estante conectado a las patas con abrazaderas de aluminio.
- Patas de altura ajustable.
- Con holgura.
- Capacidad de carga: 130 g.

código	mm	€
817568	1000x600x(H)950	253,50
817575	1200x600x(H)950	279,50
817582	1400x600x(H)950	312,00
817599	1600x600x(H)950	338,00
817605	1800x600x(H)950	370,50

FREGADERO

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 304).
- Diseñado para montaje en pared.
- Dimensiones internas 350 x 250 x (alto)103 mm.
- Orificio de ø35mm para la instalación del grifo, compatible con el grifo HENDI 970522.
- Desagüe de ø51mm compatible con sifones estándar

código	mm	€
811818	400x290x(H)145	136,50



811818

MESAS CENTRALES Y DE PARED – PROFI LINE ATORNILLADA

- Hechas de acero inoxidable.
- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- La encimera está rellena de una tabla laminada, de refuerzo impermeable y de aislamiento acústico.

- Carga admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811511



811467

MESA CENTRAL CON ESTANTE – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Acceso al espacio de trabajo desde todos los lados.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	€
CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	406,25
811535	1400x600x(H)850	436,15
811542	1600x600x(H)850	468,00
811559	1800x600x(H)850	513,50
811528	1200x600x(H)850	565,50

CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 700 MM

810705	1000x700x(H)850	503,75
810712	1200x700x(H)850	552,50
810729	1400x700x(H)850	591,50
810736	1600x700x(H)850	635,05
810743	1800x700x(H)850	682,50

MESA DE PARED CON ESTANTE – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura que protege la pared contra manchas.
- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	€
PROFUNDIDAD 600 MM		
811467	1000x600x(H)850	409,50
811474	1200x600x(H)850	435,50
811481	1400x600x(H)850	474,50
811498	1600x600x(H)850	552,50
811504	1800x600x(H)850	581,75
811450	800x600x(H)850	617,50

PROFUNDIDAD 700 MM

812716	800x700x(H)850	533,00
812723	1000x700x(H)850	565,50
812730	1200x700x(H)850	598,00
812747	1400x700x(H)850	630,50
812754	1600x700x(H)850	663,00
812761	1800x700x(H)850	695,50

MESAS CON FREGADERO: PROFI LINE ATORNILLADA

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechas de acero inoxidable.
- La cámara se suelda sin problemas en la encimera, prensada desde una lámina de acero inoxidable.
- Dimensiones del fregadero: 400 x 400 x (alto) 250 mm.
- Borde estándar en la parte inferior para el sifón: ø50 mm.
- Orificio para grifo: ø30 mm.
- Estampado de 10 mm de la encimera para evitar que se derrame el agua.

- La carga admisible aproximada en la encimera es de 70 kg/m².
- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- Las patas traseras de la mesa se alejan de la pared 50 mm para facilitar el montaje en la pared.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811849



811870

NEW

MESA CON FREGADERO - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Con una barra que conecta las patas traseras para mayor estabilidad.

código	mm	ubicación del fregadero	€
PROFUNDIDAD 600 MM			
811849	600x600x(H)850	en el medio	513,50



811887

MESA CON 2 FREGADEROS Y ESTANTE - ATORNILLADO

- Estante sin relleno, no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.

código	mm	€
PROFUNDIDAD 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	858,00
PROFUNDIDAD 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	936,00

MESA CON FREGADERO CON ESTANTE: ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Estante sin relleno, no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.

código	mm	ubicación del fregadero	€
PROFUNDIDAD 600 MM			
811856	600x600x(H)850	en el medio	585,00 N
811863	800x600x(H)850	a la derecha	650,00
812495	800x600x(H)850	a la izquierda	663,00
811870	1000x600x(H)850	a la derecha	734,50 N
812631	1000x600x(H)850	a la izquierda	741,00 N

PROFUNDIDAD 700 MM

812938	1000x700x(H)850	a la derecha	767,00
812945	1000x700x(H)850	a la izquierda	767,00



MESAS CENTRALES Y DE PARED - KITCHEN LINE ATORNILLADA

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechas de acero inoxidable.
- La encimera está reforzada con un perfil longitudinal en la parte inferior.
- Carga admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².

- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- Pernos fabricados con perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



817162



817278

MESA CENTRAL - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
817094	600x600x(H)850	344,50
817100	800x600x(H)850	370,50
817162	1000x600x(H)850	403,00
817179	1200x600x(H)850	435,50

MESA DE PARED CON ESTANTE - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
817223	600x600x(H)850	357,50
817261	800x600x(H)850	388,70
817278	1000x600x(H)850	422,50
817285	1200x600x(H)850	448,50



MESAS CON FREGADERO: KITCHEN LINE ATORNILLADAS

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechas de acero inoxidable.
- Dimensiones del fregadero 400 x 400 x (alto) 250 mm.
- Orificio estándar en la parte inferior para el sifón: ø50 mm.
- Espacio para montar la batería: ø30 mm.

- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- Carga admisible aproximada en la mesa y el estante: 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



NEW

816790



817025

MESA CON FREGADERO - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	ubicación del fregadero	€
816752	600x600x(H)850	en el medio	494,00
816769	800x600x(H)850	a la derecha	520,00
816776	800x600x(H)850	a la izquierda	520,00
816783	1000x600x(H)850	a la derecha	546,00
816790	1000x600x(H)850	a la izquierda	546,00

MESA CON FREGADERO - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	ubicación del fregadero	€
816806	600x600x(H)850	en el medio	546,00 N
816998	800x600x(H)850	a la derecha	591,50
817001	800x600x(H)850	a la izquierda	591,50
817018	1000x600x(H)850	a la derecha	643,50 N
817025	1000x600x(H)850	a la izquierda	643,50 N



NEW

817049



817032

MESA CON 2 FREGADEROS - ATORNILLADOS

código	mm	€
817049	1000x600x(H)850	689,00

MESA CON 2 FREGADEROS Y ESTANTE, ATORNILLADA

código	mm	€
817032	1000x600x(H)850	786,50

MESA CON 2 FREGADEROS – SOLDADOS

- Recipientes de lavabo prensados desde una sola lámina de acero inoxidable caracterizada por una alta resistencia a los ácidos alimentarios y a los productos químicos
- Taza del lavabo soldada a la perfección en la encimera
- Dimensiones del lavabo: 400x400x(H)250 mm
- Drenaje compatible con trampas estándar: Ø 50 mm
- Apertura de rosca Ø 30 mm
- Superficie de trabajo con hueco de 10 mm para evitar que el agua fluya
- Pies hechos de perfiles de 40 x 40 mm
- 40 mm contra salpicaduras evita que las paredes se manchen
- Las patas de los pies se mueven de la pared 50 mm para garantizar un fácil montaje en la pared



815007

MESA DE TRABAJO DE PARED CON ARMARIOS – SOLDADOS

- Hechos de acero inoxidable.
- Tiradores de las puertas de material sintético.
- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- Cubierta de trabajo rellena con una placa laminada impermeable, que fortalece e insonoriza los muebles.
- Estante extraíble en el armario, no ajustable.
- La carga admisible aproximada en la mesa y el estante es de 70 kg/m².
- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- El armario se aleja de la pared 100 mm para facilitar el montaje en la pared.



811658

código	mm	€
815007	1000x600x(H)850	858,00

ARMARIOS COLGANTES – SOLDADOS, CON PUERTAS CORREDERAS PROFIL LINE

- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- Hechos de acero inoxidable.
- Puertas deslizantes en unidades en funcionamiento.
- Tiradores de las puertas de material sintético.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².
- El conjunto incluye perchas para colgar en la pared.

código	mm	€
PROFUNDIDAD 300 MM		
814154	800x300x(H)600	533,00
811207	1000x300x(H)600	617,50
PROFUNDIDAD 400 MM		
814178	800x400x(H)600	591,50
814185	1000x400x(H)600	656,50
811214	1200x400x(H)600	692,25

ARMARIO DE PARED PARA MESA DE TRABAJO CON PUERTAS CORREDERAS - SOLDADO

código	mm	€
811641	800x600x(H)850	819,00
811658	1000x600x(H)850	903,50
811665	1200x600x(H)850	1066,00
811672	1400x600x(H)850	1103,05
811689	1600x600x(H)850	1203,00



811207

MESAS CON FREGADEROS Y ARMARIOS SOLDADOS - PROFI LINE

- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- La cámara se suelda sin problemas en la encimera, prensada desde una lámina de acero inoxidable.
- Tiradores de puerta de armario fabricados con material sintético.
- Dimensiones del fregadero: 400 x 400 x (alto) 250 mm.
- Orificio estándar en la parte inferior para el sifón: Ø50 mm.
- Diámetro del orificio para el grifo: Ø30 mm.
- La carga admisible aproximada en la mesa y el estante es de 70 kg/m².
- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- El cuerpo del armario se aleja de la pared 100 mm y no tiene una pared trasera para proporcionar acceso al agua y las aguas residuales.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Altura de la pierna: 160 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



MESA CON FREGADERO Y ARMARIO - SOLDADO, CON PUERTAS CORREDERAS

- Con puertas con bisagras, con bisagras a la izquierda.
- Cierres magnéticos.

código	mm	€
FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 600 MM		
813522	600x600x(H)850	884,00

FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 700 MM		
813546	600x700x(H)850	929,50

MESA CON 2 FREGADEROS Y ARMARIO - SOLDADO, CON PUERTAS CORREDERAS

- Armario con puertas correderas.

código	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1384,50





811832



811009

MESAS CON FREGADERO: PROFI LINE SOLDADA

- Hechas de acero inoxidable.
- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- Borde en la parte inferior de la cubeta, el denominado "sobre" para drenar completamente el agua.
- Borde estándar en la parte inferior para el sifón: Ø50 mm.
- Orificio para grifo: Ø30 mm.
- Con cubierta frontal.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Carga admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².
- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas. Las patas traseras se alejan 100 mm de la pared para facilitar el montaje en la pared.
- Altura de las patas: 160 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.

código	mm	tamaño de la cubeta (mm)	€
LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 600 MM, ALTURA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	596,05
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	663,00

LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 700 MM, ALTURA 300 MM

812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	715,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	773,50



MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL, SIN SALPICADERO - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Construcción atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y almacenamiento de los muebles.
- Hecho de acero inoxidable.
- Versión sin cubierta frontal y cubiertas laterales.
- Grabado en relieve en la cámara: una pendiente hacia el sifón, el llamado "sobre".
- Altura de la cámara: 300 mm.
- Orificio estándar en la parte inferior para el sifón: Ø50 mm.
- Lugar céntrico para montar la batería: Ø30 mm.
- Salpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra manchas.
- Distancia desde el borde trasero hasta la cámara: 100 mm.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.

código	mm	€
811009	800x600x(H)850	630,50
811023	1000x600x(H)850	682,50



NEW

S.S.
stainless steel



811719

ESTANTE DE PARED AJUSTABLE, SENCILLO, CON 2 SOPORTES

- Borde antisalpicaduras de 30 mm de altura para proteger los productos contra las caídas.
- La posibilidad de desmontaje y una superficie lisa garantizan una limpieza sencilla.
- La carga de almacenamiento admisible aproximada es de 25 kg/m².
- El conjunto incluye 2 consolas para colgar en la pared.

código	mm	€
811719	800x300x(H)600	143,00
811788	1000x300x(H)600	136,50
811795	1200x300x(H)600	149,50
811801	1400x300x(H)600	159,50

S.S.
stainless steel



811726

ESTANTE DE PARED DOBLE, AJUSTABLE, CON 2 SOPORTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Borde antisalpicaduras de 30 mm de altura para proteger los productos contra las caídas del estante.
- La carga admisible aproximada en el estante es de 25 kg/m².
- El conjunto incluye 2 consolas para colgar en la pared.

código	mm	€
PROFUNDIDAD 300 MM		
811771	800x300x(H)600	230,75
811726	1000x300x(H)600	251,55
811733	1200x300x(H)600	286,00
811740	1400x300x(H)600	292,50
PROFUNDIDAD 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	367,25

S.S.
stainless steel



816486

ESTANTE DE PARED, CON 2 SOPORTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Borde antisalpicaduras de 30 mm de altura para proteger los productos contra las caídas del estante.
- La carga admisible aproximada en el estante es de 25 kg/m².
- El conjunto incluye 2 consolas para colgar en la pared.

código	mm	€
816486	800x300x(H)250	125,45
816493	1000x300x(H)250	138,45
816509	1200x300x(H)250	149,50
816516	1400x300x(H)250	164,45

18/0
stainless steel



812044

BASE PARA OLLAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- El tablero está reforzado en la parte inferior con un perfil de acero.
- Carga uniforme admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 30 x 30 mm.
- Pies ajustables: +25/-5 mm.

código	mm	€
812044	550x550x(H)450	247,00



209950

ARMARIOS DE PASO CON PUERTAS CORREDERAS

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechos de acero inoxidable
- 2 estantes extraíbles (estante inferior y medio).
- Carga admisible aproximada en la mesa y el estante: 70 kg/m².
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811108



812402

ARMARIO DE PASO CON PARTICIÓN Y PUERTAS CORREDERAS, ATORNILLADO

- 8 puertas corredizas con tiradores de plástico verticales, todo con rodamientos de rodillos de poliamida.

código	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1996,00
811108	1000x600x(H)1800	2203,50

ARMARIO DE PASO CON PUERTAS CORREDIZAS, ATORNILLADO

- 4 puertas corredizas con asas verticales de material sintético, todas en rodamientos de poliamida.

código	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1891,50



ESTANERÍA DE ALMACENAMIENTO CON 4 ESTANTES COMPLETOS, ATORNILLADO

- Hecha de acero inoxidable AISI 430.
- Patas hechas de perfiles de 30 x 30 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.

código	mm	€
812501	600x400x(H)1800	448,50
812518	800x400x(H)1800	507,00
812525	1000x400x(H)1800	546,00
812532	1000x500x(H)1800	604,50
812556	1000x600x(H)1800	624,00
812549	1200x500x(H)1800	624,00
812563	1200x600x(H)1800	695,50



812525



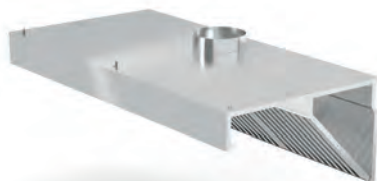
**NEW**

220986

CAMPANA EXTRACTORA DE MONTAJE EN PARED - ATORNILLADA

- Hecho de acero inoxidable 18/0.
- Estructura atornillada para automontaje.
- Con conexión a ventilación: 1x ø200 mm.
- Filtros de laberinto de acero inoxidable y aptos para lavavajillas.
- La suciedad y la grasa de los filtros de laberinto se acumulan en una cubeta incorporada.
- Sistema de orificios y suspensiones para facilitar el montaje.
- Debe conectarse a un ventilador o al sistema de ventilación del edificio.

código	-	mm	€
220986	sin iluminación	1005x1000x(H)450	708,50
220993	sin iluminación	1205x1000x(H)450	747,50

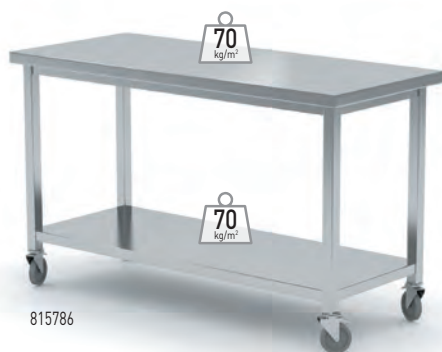


229286

CAMPANA EXTRACTORA MONTADA SOBRE LA PARED, EN ÁNGULO

- Hecha de acero inoxidable.
- Con conexión a ventilación: 1x ø200 mm.
- Conjunto de filtros de laberinto de acero inoxidable, aptos para el lavavajillas.
- La suciedad y la grasa depositadas en los filtros de laberinto fluyen hacia un depósito especial.
- Sistema de orificios y suspensiones para facilitar el montaje.
- Debe conectarse a un ventilador o al sistema de ventilación del edificio.

código	-	mm	€
229286	sin iluminación	1000x700x(H)450	942,50
229293	sin iluminación	1200x700x(H)450	1007,50
229309	con iluminación LED	1000x700x(H)450	1072,50
229316	con iluminación LED	1200x700x(H)450	1137,50



815786

MESA MÓVIL, CON ESTANTE, ATORNILLADA

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y almacenamiento de los muebles.
- Hecha de acero inoxidable.
- Mesa rellena en la parte inferior con una tabla de aislamiento acústico laminada impermeable.
- Estante montado a una altura de 200 mm, no ajustable.
- La carga admisible aproximada en la mesa y el estante es de 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- 4 ruedas giratorias con un diámetro de 125 mm, dos de las cuales están equipadas con un freno.

código	mm	€
815786	1000x700x(H)850	656,50
815793	1200x600x(H)850	663,00



231791

MESA DE CARGA PARA LAVAVAJILLAS

- Hecha en acero inoxidable duradero, con una guía para la cesta de 510 mm de ancho, fregadero integrado (400 x 400 mm) y soporte.
- Equipada con un cierre para conectar la mesa a un lavavajillas tipo campana.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje a izquierda o derecha.

código	-	mm	€
231777	lado izquierdo	1200x700x(H)850	838,50
231791	lado derecho	1200x700x(H)850	838,50



231760

MESA DE DESCARGA PARA LAVAVAJILLAS

- Hecha en acero inoxidable duradero, con una guía para la cesta de 510 mm de ancho y soporte.
- Equipada con un cierre para conectar la mesa a un lavavajillas tipo campana.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje a izquierda o derecha.

código	-	mm	€
231760	lado izquierdo	1000x700x(H)850	617,50
231784	lado derecho	1000x700x(H)850	617,50

MESA CON FREGADERO, ESTANTE Y ESPACIO LAVAVAJILLAS DEBAJO DE LA ENCIMERA

- Hecha en acero inoxidable de alta calidad (AISI 430).
- Encimera reforzada con mayor profundidad y equipada con una protección de 40 mm que protege contra salpicaduras, capacidad de carga extendida: $\approx 70 \text{ kg/m}^2$.
- El fregadero integrado (AISI 304) mide 400x400x(A)250 mm.
- Viene con un orificio pretaladrado de $\varnothing 30 \text{ mm}$ para el grifo.
- El estante reforzado mide 575 x 585 mm y no es ajustable.
- La altura de las patas es ajustable para garantizar un montaje nivelado (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje derecho o izquierdo.

código	-	mm	€
237519	izquierda	1200x700x(H)850	773,50
237526	derecha	1200x700x(H)850	773,50



237519



17

Barbecues

Grill masters experience





BARBACOA GREEN FIRE

- Sensibilidad mucho menor al viento gracias al suministro de aire mejorado.
- Fácil de limpiar gracias a los quemadores totalmente extraíbles y a su bandeja de goteo Gastronorm 2/1 también extraíble.
- Los quemadores mejorados garantizan una superficie con un 90% de calor útil.
- Los componentes técnicos no están a la vista.
- Emisiones muy limpias, bajas en CO₂.
- Patas extraíbles.



149508

GREEN FIRE CON 2 QUEMADORES

- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	kW[HS]	mm	€
149621	2 parrillas de barbacoa Gastronorm 1/1 de acero inoxidable	11,6	740x612 x(H)825	1 034,00
149508	Plancha y parrilla Gastronorm 1/1 de hierro fundido esmaltado	11,6	740x615 x(H)825	1 099,00



149591

GREEN FIRE CON 3 QUEMADORES

- Plancha esmaltada de hierro fundido y 2 parrillas Gastronorm 1/1 incluidas.
- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas: mejora de la movilidad.

código	kW[HS]	mm	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	1 684,00





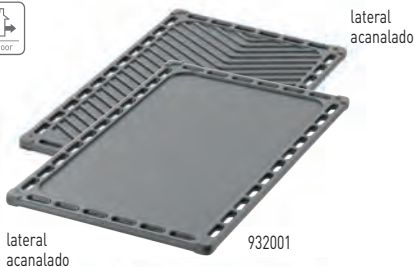
149614

GREEN FIRE CON 4 QUEMADORES

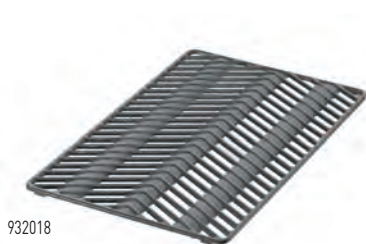
- 2 planchas esmaltadas de hierro fundido y 2 parrillas Gastronorm 1/1 incluidas.
- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	KW[HS]	mm	€
149614	sobre base con ruedas	22	1400x612x(H)825	2 275,00



lateral
acanalado

932001



932018

**PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO**

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.
- Puede utilizarse por ambos lados, uno liso y el otro acanalado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	74,75

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	74,75



170045



170120



170328

**PINCHOS PARA BARBACOA - 24 PIEZAS**

código	embalado por	mm	€
170045	24	(L)210	8,95

PINCHOS PARA BARBACOA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
170120	6	(L)250	5,85
170328	6	(L)350	8,15



932094

MANGUERA DE GAS PARA BARBACOAS GREEN FIRE

- Para barbacoas HENDI Green Fire modelos 149607, 149614, 149621, 149508, 149591.

código	€
932094	41,95





939949



PARRILLA

- Parrilla cromada.
- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939949	325x530	20,95



939956



PROTECTOR DE LLAMA

- Coloque el supresor de llama sobre el quemador para evitar que la grasa gotee directamente en el quemador.
- Supresor de llama de acero inoxidable.
- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939956	650x530	47,95



152706

152805



152904

PIEDRAS DE LAVA (FINAS)

- Aptas para varios tipos de barbacoa de gas.
- Piedras finas, relativamente pequeñas.

código	-	peso (kg)	€
152706	caja	3	9,95

PIEDRAS DE LAVA (GRUESAS)

- Aptas para varios tipos de barbacoa de gas.
- Piedras gruesas, relativamente grandes.

código	-	peso (kg)	€
152904	bolsa	9	22,45
152805	caja	5	17,25



BARBACOAS DE GAS GRILL-MASTER PRO

- Disponible en 2 versiones: independiente o sobre encimera.
- 2 quemadores de gas independientes con encendido piezoeléctrico.
- 2 apagallamas hechos de acero inoxidable AISI 430.
- 2 rejillas de acero cromado de 470 x 320 mm.
- Una gran bandeja de goteo que también ayuda a retener el calor dentro de la carcasa.
- Válvulas de cobre con un sistema de cierre automático de gas: detienen el flujo de gas cuando se apaga la llama.
- Manguera de gas con regulador de presión incluido.
- Apta para gas propano y butano.

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated



148822



148808

BARBACOA ROAST-MASTER PRO NEGRA

- Carcasa de acero inoxidable AISI 430 acabada con esmalte negro.
- Parte delantera y 4 patas de acero inoxidable AISI 201 acabado con revestimiento en polvo negro.

código	kW(HS)	mm	€
148822	11,6	790x560x(H)900	455,00

BARBACOA DE GAS ROAST-MASTER PRO

- Carcasa de acero inoxidable AISI 430.
- 4 patas de acero inoxidable AISI 201.

código	kW(HS)	mm	€
148808	11,6	790x560x(H)900	455,00



BAKE- & GRILL-MASTER



154601



154618



BAKE-MASTER MINI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con fuente esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,215 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154601	5,8	340x540x(H)300	220,35

BAKE-MASTER MAXI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con fuente esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 590x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154618	11,6	650x540x(H)300	350,35



154700

GRILL-MASTER MINI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con parrilla cromada y bandeja esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,215 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154700	5,8	340x540x(H)840	276,25



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con parrilla cromada y bandeja esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 590x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154717	11,6	650x540x(H)840	438,75





ROAST-MASTER MAXI

- Con parrilla cromada y supresor de llama de uso intensivo.
- Estructura y supresor de llama de acero inoxidable 18/0.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano o butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	388,05
144923	Revestimiento Protector	720x560x(H)360	21,80

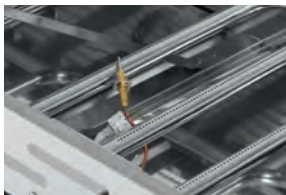
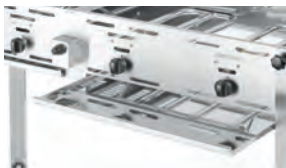


ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Estructura fabricada en acero inoxidable.
- Superficie doble: mitad parrilla de acero inoxidable, mitad bandeja esmaltada.
- Dimensiones de la bandeja: 603 x 360 x (Al) 60 mm.
- Dimensiones de la superficie de la bandeja para cocinar: 290 x 480 mm.
- Encendido piezoeléctrico.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

código	kW(HS)	mm	€
154540	11	850x675x(H)600	410,15





154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Estructura completamente de acero inoxidable con 2 bandejas de goteo.
- Apto para gas propano y butano; equipado con 4 quemadores que pueden regularse independientemente.
- Incluye 2 parrillas niqueladas y 1 plancha esmaltada (dimensiones interiores: 590x480 mm).
- Termopar y encendido electrónico.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Consumo: 0,8 m³/h.
- Sobre una base con estante inferior y 4 ruedas para un desplazamiento fácil.

código	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	773,50



154656

BANDEJA ESMALTADA

- Dimensiones interiores: 590x480 mm.



código	mm	€
154656	590x480x(H)55	116,35



FIESTA XL

- Estructura de acero con recubrimiento en polvo.
- Base de acero inoxidable y paellera de chapa de acero Ø 800 mm.
- Incluye manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión.
- Con termopar y quemador redondo.
- La unidad del quemador es desmontable para facilitar la limpieza.
- Gracias al portabombona profundo, puedes colocar la bombona de gas de forma segura bajo la barbacoa.
- Apta para gas propano, consumo 489 g/h.

código	mm	€
146842	1180x810x(H)1000	1 943,50



146842

NEW



FIESTA

18/0
stainless steel

outdoor



La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.



FIESTA 600

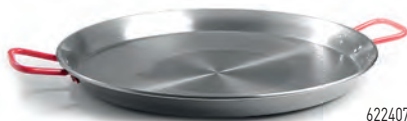
- Base de acero inoxidable y paella de chapa de acero de $\varnothing$ 600 mm.
- Incluye manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión.
- Con termopar y un quemador redondo.
- La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.
- El espacio inferior es adecuado para botellas de gas de 5 o 6 kg.
- Apto para gas propano; consumo: 334 g/h.

código	KW(HS)	mm	€
146002	4,8	600x600x(H)870	1 099,00

FIESTA 800

- Base de acero inoxidable y paella de chapa de acero de $\varnothing$ 800 mm.
- Incluye manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión.
- Con termopar y un quemador redondo.
- La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.
- El espacio inferior es adecuado para botellas de gas de 5 o 11 kg.
- Apto para gas propano; consumo: 489 g/h.

código	KW(HS)	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	1 359,00



PAELLERA

- Hechos de acero al carbono.
- Con 2 asas.

código	adecuado para la parrilla de gas Fiesta	mm	€
622094		$\varnothing$ 300x(H)110	11,95
622100		$\varnothing$ 340x(H)140	14,95
622117		$\varnothing$ 380x(H)120	20,95 N
622216		$\varnothing$ 420x(H)120	24,95 N
622308		$\varnothing$ 460x(H)140	28,95
622353		$\varnothing$ 550x(H)100	51,95 N
622407	146002	$\varnothing$ 600x(H)40	57,95
622605	146804	$\varnothing$ 800x(H)50	142,50



DELANTAL PARA BARBACOA

- Lona de 280 g/m².
- Revestimiento ignífugo.

código	mm	€
556696	810x660	19,45





148624

XANTOS BARBACOA DE GAS

- Esta barbacoa eléctrica de acero inoxidable tiene 4 patas desmontables que se pueden empaquetar en una unidad compacta para su transporte.
- Los quemadores desarrollan una alta temperatura en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es adecuada para la producción a gran escala.
- La unidad en sí es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- Los dos quemadores pueden funcionar de forma independiente.
- Equipada con un termopar y un encendido electrónico, se incluyen la manguera de gas y el regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de la parrilla 540x540 mm (2 parrillas de 540x270 mm).

código	kW[HS]	mm	€
148624	9,5	770x710x(H)870	975,00



148631

XANTOS BLACK BARBACOA DE GAS

- Esta barbacoa eléctrica de acero inoxidable tiene 4 patas desmontables que se pueden empaquetar en una unidad compacta para su transporte.
- Los quemadores desarrollan una alta temperatura en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es adecuada para la producción a gran escala.
- La unidad en sí es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- Los dos quemadores pueden funcionar de forma independiente.
- Equipada con un termopar y un encendido electrónico, se incluyen la manguera de gas y el regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de la parrilla 540x540 mm (2 parrillas de 540x270 mm).
- La carcasa principal de los quemadores está esmaltada en negro.
- Panel frontal y patas con recubrimiento en polvo negro.

código	kW[HS]	mm	€
148631	9,5	770x710x(H)870	975,00



700051

BARBACOA DE GAS EUROPA

- La barbacoa Europa 3 tiene excelentes propiedades de cocción. La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- Los tres quemadores longitudinales, ajustables por separado, tienen seguridad de termopar y encendido electrónico.
- La barbacoa Europa 3 tiene un marco completamente revestido de epoxi negro con cuatro ruedas, dos de las cuales son ruedas giratorias y un soporte seguro para la bombona de gas.
- La grasa que se drena de la carne durante la cocción se dirige a través de un canal especial hacia un colector de grasa.
- Gracias al soporte hondo para la bombona de gas, ésta puede ser colocada de forma segura en la parte inferior de la barbacoa.
- La barbacoa Europa 3 se suministra con rocas de lava y una bandeja para asar.
- Superficie de la plancha: 1100 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700051	21,6	1260x580x(H)900	4 355,00



700105

BARBACOA DE GAS ATLANTA

- La barbacoa Atlanta tiene excelentes propiedades de cocción debido a la óptima distribución del calor y la circulación del aire caliente en el interior del quemador. La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- Los 3 quemadores transversales, ajustables por separado, tienen seguridad de termopar y encendido electrónico.
- El montaje del quemador está hecho completamente de acero inoxidable y se puede desmontar por completo para facilitar la limpieza.
- Los tres quemadores también permiten dividir la superficie en zonas de calor separadas para cocinar simultáneamente carne, verduras y pescado.
- La barbacoa Atlanta tiene un marco completamente recubierto de epoxi negro con cuatro ruedas giratorias y un soporte seguro para botellas de gas.
- Gracias al soporte hondo para la bombona de gas, ésta puede ser colocada de forma segura en la parte inferior de la barbacoa.
- Superficie de la plancha: 1100 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	4 225,00

BARBACOA DE GAS TAMPA

- La barbacoa Tampa tiene excelentes propiedades de cocción gracias a la óptima distribución del calor y a la circulación del aire caliente en el interior del quemador.
- La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- El montaje del quemador está hecho completamente de acero inoxidable y se puede desmontar por completo para facilitar la limpieza.
- El quemador individual longitudinal es ajustable, tiene seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.
- La barbacoa Tampa tiene un marco completamente revestido de epoxi negro con cuatro ruedas, dos de las cuales son ruedas giratorias y un soporte seguro para la bombona de gas.
- La grasa que se drena de la carne durante la cocción se dirige a través de un canal especial hacia un colector de grasa.
- Gracias al soporte hondo para la bombona de gas, ésta puede ser colocada de forma segura en la parte inferior de la barbacoa.
- Superficie de la plancha: 1022 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 925,00



700044



XENON PRO

- Esta parrilla eléctrica de acero inoxidable con base plegable es fácil de desplazar gracias a sus ruedas, y puede plegarse para embalarse en plano como una unidad compacta durante el transporte.
- El quemador desarrolla una temperatura alta en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es apta para una producción de gran volumen.
- La propia unidad es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- La parrilla está equipada con un termopar y encendido electrónico; incluye una manguera de gas y un regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de parrilla 860x260 mm [2 parrillas de 430x260 mm].
- Base plegable y móvil.
- Manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión incluidos.
- Consumo: 536 g/h.

código	kW[HS]	mm	€
148105	7,5	1120x410x(H)900	773,50



148105



MANGUERA DE GAS PARA BARBACOAS XENON PRO & FIESTA

- Para HENDI Xenon Pro 148105.
- Para HENDI Fiesta 600 146002 y Fiesta 800 146804.

código	€
152171	19,50



152171



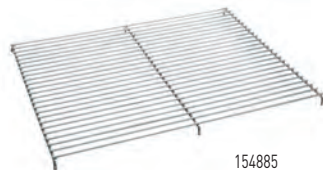


155028

REJILLA PARA ROAST-MASTER

- Para barbacoas HENDI Roast-master barbecues 154878.

código	mm	€
155028	477x300	24,95



154885

REJILLA PARA ROAST MASTER 50/50

- Parrilla cromada.

código	€
154885	35,95

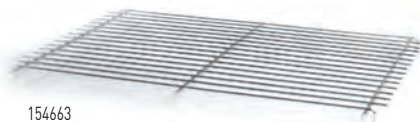


154632

REJILLA PARA GRILL MASTER

- Para barbacoas HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	22,05



154663

REJILLA PARA GRILL-MASTER MINI

- Rejilla de acero inoxidable para HENDI Grill-Master Mini 154700

código	mm	€
154663	540x340	23,35



148723

REJILLA SUPERIOR PARA BARBACOA XANTOS

- Para barbacoa HENDI Xantos 148624

código	€
148723	89,95





154687

BANDEJA PARA HORNEAR ESMALTADA PARA BAKE & GRILL-MASTER MINI

- Para mini barbacoas HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

código	€
154687	55,25



145753

MANGUERA DE GAS PARA BAKE-, GRILL- Y ROAST-MASTER

- Para barbacoas HENDI Bake-, Grill- y Roast-Master modelos 154908, 154502, 154601, 154618, 154700, 154717

código	€
145753	25,95



152157

REGULADOR DE PRESIÓN 50 MBAR

- Para barbacoas de gas HENDI y Hokkers.

código	€
152157	24,65



152188

REGULADOR DE PRESIÓN 37 MBAR

- Regulador de presión 37 mBar uni con columna y abrazadera de manguera.

- Para usar con barbacoas y calentadores de patio.

código	€
152188	24,50

JUNTA DE GOMA PARA REGULADOR DE PRESIÓN

código	€
145678	1,95



145678





BARBACOAS DE CARBÓN

- Acero inoxidable 18/0 con soportes extraíbles.



150603

BARBACOA DE CARBÓN PATIO

- Equipada con 2 parrillas de 345x345 mm cada una.
- Dimensiones interiores de la cubeta: 710x350x(H) max 110 mm. Doble fondo para la recogida de cenizas.

código	mm	€
150603	770x380x(H)760	258,05

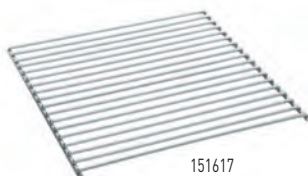


150801

BARBACOA DE CARBÓN RESTO

- Equipada con 2 parrillas de 345x345 mm cada una.
- Dimensiones interiores de la cubeta: 1070x350x(H) max 110 mm.
- Doble fondo para la recogida de cenizas.

código	mm	€
150801	1145x380x(H)770	337,35



151617



REJILLA SUPERIOR PARA BARBACOAS DE CARBÓN

- Se adapta a las barbacoas de carbón HENDI 150603 150801.

código	€
151617	35,95



GUANTES Y MANOPLAS

- Los guantes de protección de Hendi son un equipo de protección personal certificado y cumplen con los requisitos de la normativa [EU] 2016/425 del parlamento Europeo y el consejo del 9 de marzo de 2016 sobre equipos de protección personal y derogatoria del Consejo Directivo 89/686/EEC. La normativa define las categorías de peligro del I al III y para cada categoría se especifican los métodos y la certificación requerida. Los guantes de protección Hendi pertenecen a la categoría de equipo de protección II.
- Poseen el marcado CE de equipo de protección personal certificado.
- Todos nuestros guantes cumplen con los requisitos de la normativa general EN 420 Guantes de protección - Requisitos generales y métodos de prueba.
- Ofrecen
 - Protección térmica según la normativa EN 407 Guantes de Protección y protección de la otra mano contra riesgos térmicos (calor y/o fuego)



GUANTES PARA BARBACOA RESISTENTES AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 15 segundos.
- Ajuste cómodo. 2 uds.

código	embalado por	mm	€
556634	2	(L)300	26,65



Protección contra peligros mecánicos.

Guantes que protegen contra peligros mecánicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

- El primer dígito indica la resistencia a la abrasión, el segundo la resistencia al disco de corte, el tercero la resistencia al desgarrar, y el cuarto la resistencia a la perforación.

- Una letra adicional al final (de la A a la F) indica el grado de protección ante cortes, dependiendo de la fuerza aplicada (desde 2 N hasta 30 N).



GUANTES PARA BARBACOA DE PIEL RESISTENTE AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 10 segundos.
- Realizados en piel vacuna.
- Extralargos para proteger los antebrazos.

código	embalado por	mm	€
556689	2	(L)460	33,95



MANOPLAS DE CUERO PARA BARBACOA RESISTENTES AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 10 segundos.
- Realizados en piel vacuna.
- Extralargos para proteger los antebrazos.

código	embalado por	mm	€
556658	2	(L)460	31,95





525524



525531

525555

JUGO DE CEPILLOS METÁLICOS ESTRECHOS - 3 PIEZAS

- Juego de 3 cepillos metálicos estrechos distintos.
- Consta de un cepillo con cerdas de acero inoxidable, uno con cerdas de latón y otro con cerdas de nailon.

código	embalado por	mm	€
525524	3	(L)178	4,25
525531	3	(L)230	4,75

JUGO DE CEPILLOS CON CERDAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE Y LATÓN - 2 PIEZAS

- Juego de 2 cuchillos distintos con 4 hileras de 14 cerdas.
- Consta de un cepillo con cerdas de acero inoxidable y otro con cerdas de latón.

código	embalado por	mm	€
525555	2	(L)290	7,75

525425

525432



525548

**CEPILLO METÁLICO**

- Polipropileno con 8 filas de 8 cerdas de alambre de acero inoxidable.
- Con rasqueta de acero y mango largo.

código	mm	€
525548	70x310x(H)85	4,90

**CEPILLO METÁLICO CON FORMA DE Y**

- Cerdas de alambre de acero inoxidable con una cómoda empuñadura provista de un lazo.

código	mm	€
525425	310x170	4,90
525432	520x170	6,85



525562

**CABEZAL DE CEPILLO METÁLICO**

- Cómodo mango de plástico negro con cerdas de acero.

código	mm	€
525562	150x55	3,60



525418

**CEPILLO METÁLICO**

- Polipropileno con 8 filas de 9 cerdas de alambre de acero inoxidable.
- Rasqueta de acero para parrillas.

código	mm	€
525418	70x200x(H)80	4,25



525517

CEPILLO METÁLICO - 2 PIEZAS

- Madera con 4 filas de 14 cerdas de alambre de acero.

código	embalado por	mm	€
525517	2	(L)290	5,55



855201

**RASQUETA PARA PLANCHA**

código	mm	€
855201	100x320	20,50

LEYENDA DE LOS ICONOS UTILIZADOS EN ESTE CATÁLOGO



Producto de ahorro energético



Cumplimiento con la normativa HACCP



Novedad



Para uso en interior y exterior



Sólo para uso en interior



Sólo para uso en exterior



Apto para cocinas de gas



Sólo apto para cocinas de gas



Apto para cocinas eléctricas



Apto para cocinas cerámicas



Apto para cocinas de inducción



No apto para cocinas de inducción



Apto para microondas



No apto para microondas



Apto para lavavajillas



No apto para lavavajillas



Apto para uso en hornos



Apilable



Apto para entrar en contacto con alimentos



No apto para entrar en contacto con alimentos



Refrigeración



Automontaje



Resistencia térmica



Rango resistencia térmica



Aluminio



Fundición de aluminio



Acero inoxidable



Acero inoxidable 18/0



Acero inoxidable 18/8



Acero inoxidable 18/10



Acero alemán X50CrMoV15



Acero al carbono



Bañado en estaño



Cromado



Niquelado



Polietileno



Polietileno de alta densidad



Polietileno de baja densidad



Polipropileno



Polipropileno expandido



Polycarbonato



Plástico ABS



Plástico POM



Polyamida



Plástico SAN



Polímero duro resistente al calor



Silicona



Plexiglás



Libre de BPA sin Bisphenol A



Fibra de vidrio



Melamina



Porcelana



Antideslizante



Magnético

INFORMACIÓN GENERAL

Este producto está protegido por leyes de derechos de autor. Su uso con intenciones comerciales, sólo está permitido si el contexto original es mantenido intacto, al no ser que se haya dado explícitamente permiso por escrito por parte del autor. En todos los casos de reproducción (parcial) Hendi BV debe ser claramente mencionada como fuente. Debido a nuestro esfuerzo continuo de desarrollo de producto, nos reservamos el derecho de cambiar la especificación de un producto, precio o apariencia sin previo aviso.

Errores de impresión y redacción reservados. Los colores impresos de productos en este catálogo podrían ser ligeramente distintos al producto físico.

Para más información visite www.hendi.eu

ÍNDICE DE CÓDIGOS

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
1xxxxx		170045	658	199657	153	208625	564	211526	475, 577	221365	168	224830	355
111420	490	170120	658	199664	153	208649	564	211533	475, 577	221372	168	224847	355
144923	662	170328	658	199978	153	208656	567	211540	475, 577	221389	168	225165	314
145678	669	171028	126	199992	153	208670	564	211557	475, 575	221396	168	225264	283
145753	669	171127	126			208687	564	211564	475, 575	221419	219	225448	283
146002	664	171301	124	2xxxxx		208694	565	211571	475, 575	221433	376	225479	155
146804	664	171318	124	201107	263	208724	564	211588	475, 575	221495	168	225516	315
146842	663	171325	124	201206	263	208731	564	212028	189	221570	227	225523	315
147108	244	171349	124	201435	233	209066	271	212103	183	221600	168	225707	242
147139	245	171400	126	201442	233	209202	273	212127	183	221617	168	225806	242
147207	244	171417	126	201466	263	209301	273	212134	183	221624	168	225882	240
147276	244	171509	126	201473	265	209424	269	212165	185	221631	168	225899	241
147306	244	171516	126	201626	234	209431	271	212172	184	221648	168	225929	313
147801	244	171608	126	201633	513	209509	255	212189	185	221655	168	226001	352
148105	667	171615	127	201640	513	209882	578	212196	184	221761	248	226018	352
148624	665	171622	126	201718	189	209899	578	215012	275	221792	248	226094	241
148631	665	171707	124	201725	189	209905	578	215029	275	221808	620	226209	338
148723	668	171721	125	201732	189	209936	568	219744	328	222140	221	226308	338
148808	660	171738	125	201749	479	209943	569	219911	316	222157	217	226315	338
148822	660	171745	125	203125	276	209950	563	219928	318	222164	221	226339	338
149508	656	171752	125	203149	276	209981	569	219935	318	222225	220	226346	338
149591	656	171783	125	203156	276	209998	568	219942	317	222232	220	226353	338
149614	657	171790	125	203163	276	210000	211	219959	319	222249	220	226568	392
149621	656	171806	124	203170	276	210017	211	219966	319	222256	220	226599	336
150603	670	171837	125	203521	151	210031	210	219973	314	222263	220	226605	336
150801	670	171844	125	203538	151	210048	210	219980	314	222393	223	226612	336
151617	670	171851	125	203545	151	210086	212	219997	314	222546	285	226629	336
152157	245, 669	171875	125	204825	478	210215	213	220207	245	222553	119	226636	336
152171	667	171882	73, 125	204832	479	210222	213	220238	551	222560	119	226643	336
152188	669	171899	125	204900	478	210246	213	220245	370	222614	105	226681	335
152706	659	171905	124	204962	376	210802	201	220252	370	222652	104	226698	335
152805	659	171929	125	204979	377	210819	201	220283	334	222676	105	226797	335
152904	659	190036	490	204986	376	210864	202	220290	334	222805	202	226827	356
154540	662	190401	490	205808	274	211052	567	220306	295	222829	214	226957	335
154601	661	193716	489	205815	274	211106	579	220368	336	222836	214	226995	335
154618	661	193761	489	205822	274	211137	573	220795	318-319	222843	214	227060	310
154632	668	193938	489	205839	274	211144	573	220986	652	222867	339	227077	311
154656	663	193952	489	205846	274	211151	573	220993	652	222874	339	227107	335
154663	668	194300	488	205853	274	211168	572	221099	554	222898	339	227169	335
154687	669	194355	488	205914	188, 268	211175	572	221105	550	222980	611	227206	335
154700	661	194362	488	207208	273	211205	579	221129	286	223468	310-311	227381	240
154717	661	195109	490	207307	273	211298	573	221136	286	224052	215	227589	240
154878	662	195505	490	207369	272	211304	579	221143	287	224328	215	229026	267
154885	668	195604	490	207376	272	211403	579	221150	225	224335	215	229033	267
154908	663	195789	180	207390	564	211410	475, 577	221181	218	224342	215	229064	266
154922	277	196007	118	208007	578	211427	475, 577	221198	221	224359	215	229200	208
154939	277	198124	153, 245	208106	578	211434	475, 575	221204	554	224373	216	229217	208
154946	277	198209	187	208205	578	211441	475, 575	221228	554	224380	216	229224	208
154953	277	198223	187	208304	566	211458	475, 577	221280	107	224397	215	229286	652
154960	277	198247	186	208335	565	211465	475, 577	221297	107	224403	102	229293	652
154977	278	198254	186	208342	565	211472	475, 575	221327	221	224410	102	229309	652
154984	278	199039	186	208380	565	211489	475, 575	221334	221	224434	315	229316	652
154991	278	199046	187	208533	566	211502	579	221341	221	224670	314	229521	318-321
155028	668	199640	152	208618	564	211519	475, 577	221358	168	224823	313	229583	318, 320

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
229606	319, 321	232729	363	233702	383	237014	393	240502	296	271124	147	274088	382
229620	323	232736	363	233719	383	237069	367	240601	570	271148	144	274101	195
229637	323	232781	375	233726	259	237106	398	240700	570	271155	148	274125	571
229828	102	232798	375	233733	259	237113	398	250167	258	271162	145	274149	571
229835	93	232804	375	233740	260	237120	398	250174	258	271179	147	274156	195
229842	323	232811	375	233757	383	237137	398	261163	293	271186	147	274163	195
229873	309	232842	371	233764	367	237144	399	261187	292	271209	144	274224	544
229880	308	232859	372	233788	394	237151	308-309	261200	294	271216	146	274231	161
229903	105	232873	372	233795	394	237380	397	261309	294	271230	145	274255	544
230107	354	232880	375	233825	389	237397	243	261354	294	271247	146, 565	274354	545
230114	227	232897	375	233832	389	237519	653	262214	293	271254	144	274361	545
230121	227	232903	373	233856	380	237526	653	262801	293	271261	147	274378	545
230138	625	232910	373	233863	380	237540	610	263501	280	271292	557	280096	198
230145	625	232927	373	233900	392	237670	245	263594	279	271308	144	280102	198
230213	553	232965	373	233917	392	237687	243	263600	280	271315	146	280126	198
230268	610	232972	373	233924	392	237731	379	263617	281	271322	147	280201	198
230299	610	232989	373	233931	392	237922	104	263624	282	271339	146	280218	198
230305	610	232996	373	233948	373	237977	316-317	263655	281	271346	145	280225	198
230312	614	233009	610	233955	373	237984	627	263662	281	271353	401, 557	280294	198
230442	626	233016	610	233962	259	238097	553	263709	282	271360	401, 557	280300	198
230459	626	233023	610	233979	373	238103	553	263808	282	271384	146	280317	198
230602	552	233030	610	233986	373	238486	155	263907	282	271407	145	280416	198
230664	552	233047	610	233993	373	238837	482	264119	290	271520	556	280423	199
230688	552	233054	610	234730	198	238868	265	264126	290	271551	558	280621	199
230695	552	233061	614	234747	198	238899	356	264300	290	271568	558	280690	199
230718	553	233092	261	234754	199	238905	264	264331	291	271575	559	281246	619
231050	611	233108	361	234761	199	238912	264	264409	291	271599	556	281277	307
231210	627	233115	361	235829	392	238967	265	264607	292	271773	559	281352	299, 303
231227	627	233122	361	235836	392	239186	257	264706	292	271780	559	281369	301, 303
231234	627	233139	361	235904	380	239193	257	265000	296	271797	559	281376	302-303
231265	627	233146	362	235911	380	239209	255	265031	296	273739	246	281444	300, 303
231340	614	233238	386	236000	365	239230	255	265109	202	273746	246	281710	298, 303
231753	610	233269	387	236017	364	239322	253	267219	353	273753	246	282076	201
231760	653	233290	388	236024	365	239346	253	267240	353	273760	261	282090	207
231777	653	233306	390	236031	364	239384	251, 255	267257	353	273777	246	282113	203
231784	653	233320	390	236048	365	239391	250	267264	353	273784	247	282120	203
231791	653	233337	391	236055	364	239414	251	268636	297	273791	247	282151	207
231807	198	233344	368	236062	365	239421	250	268643	297	273821	247	282229	201
231852	199	233351	368	236079	364	239506	295	268650	297	273838	246	282236	201
232019	369	233375	391	236086	365	239551	257	268667	297	273845	246	282243	201
232026	369	233382	368	236093	364	239599	295	268674	297	273852	247	282250	201
232033	371	233399	368	236109	365	239605	295	270028	628	273869	246	282267	201
232040	366	233412	396	236116	364	239681	252	270066	629	273876	246	282359	201
232057	366	233443	390	236574	616	239698	252	270080	628	273883	247	282571	207
232064	366	233450	391	236666	625	239711	252	270097	628	273890	247	282588	207
232118	360	233467	391	236864	393	239766	252	270141	629	273906	247	282731	194
232125	360	233610	386	236871	393	239773	253	270158	628	273913	247	282748	190
232132	360	233627	386	236888	393	239780	253	270165	628	273920	246	282755	192, 194
232149	360	233634	386	236895	393	239889	254	270172	628	273937	246	282762	190
232170	378	233641	387	236901	393	239957	254	270196	629	273982	260	282779	193
232187	378	233658	387	236918	396	240043	288	270233	629	273999	260	282793	203
232194	378	233665	387	236925	396	240410	288	270240	629	274040	382	282809	194
232491	378	233672	385	236932	395	240441	289	270875	121	274057	381	282816	192
232514	363	233689	385	236949	395	240458	289	270882	121	274064	381	282823	193
232699	366	233696	388	236956	393	240496	357	271117	147	274071	382	282830	191

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
282847	201	424490	495	426371	432	429051	439	449608	444	469637	455	480410	507
282854	201	425008	473	426425	426	429211	439	449615	443	469644	455	480502	502
282861	201	425015	473	426432	426	429228	439	450109	447	469651	455	480519	502
282878	201	425022	473	426449	426	429419	403	450208	447	469668	455	499948	209
282885	201	425039	473	426456	426	429440	151, 403	450307	447	469675	455		
297414	237	425046	473	426463	432	429457	151, 403	450406	447	469682	454	5xxxx	
297421	237	425053	473	426470	432	429914	502	450505	447	469699	454	500040	340
297438	237	425107	495	426487	432	430002	434	451007	446	469705	454	500057	340
297445	237	425121	495	426500	440	432006	423	451014	446	469712	454	505106	82
297452	237	425138	495	426517	438	432105	423	451021	446	469729	454	505205	82
297469	237	425190	497	426609	440	432129	423	451038	446	469736	454	505403	82
297476	237	425206	543	426616	441	432136	423	451045	446, 565	469743	454	505441	420
		425299	496	426623	441	432143	423	451052	446, 565	469750	454	505458	420
3xxxx		425336	571	426661	441	434208	423	451106	446	469767	454	505465	420
330005	231	425343	497	426678	441	436103	506	451502	446, 565	469774	454	505472	420
		425411	496	426685	437	440001	462	451519	446, 565	469781	454	505489	420
4xxxx		425428	496	426692	437	440100	462	451526	446, 565	469798	454	505502	83
400012	435	425435	496	426708	440	440117	463	451533	446, 565	469804	454	505533	340
400029	435	425473	502	426715	437	440209	462	452103	447	469811	454	505540	348
400036	435	425503	440	426722	437	440216	463, 637	452202	447	469828	454	505557	348
400043	435	425602	440	426746	437	440223	463, 637	452325	447	469835	454	505564	348
400074	96	425619	426	426753	437	440230	462	452400	458	470190	481	505571	348
400081	96	425626	426	426760	441	440407	462	452424	458	470206	487	505588	348
400098	181	425633	426	426777	441	440490	462	452714	447	470213	486	505656	113
400203	507	425657	426	426784	441	440506	462	453001	446	470244	486	505663	113
401002	434	425664	426	426791	441	440605	462	453100	446	470251	485	505670	113
401101	434	425671	427	426807	440	440711	448	453209	446	470268	485	505687	113
401200	434	425688	426	426814	441	440773	448	453308	446	470275	485	505724	83
402221	459	425695	427	426821	441	440780	448	453407	446	470282	485	505731	83
402528	459	425701	440	426890	439	440797	448	456514	569	470305	487	505748	83
403716	459	425718	432	426906	440	440803	462	458198	446, 565	470312	487	505755	83
403747	459	425725	432	426968	438	440858	462	460245	458	470367	480	505762	83
403754	459	425732	432	427040	453	440865	462	461167	456	470411	467	505779	83
404003	507	425763	495	427057	453	440872	462	461266	456	470428	467	506905	82
404102	507	425787	453	427064	453	441107	447	462904	458	470435	467	506912	82
404201	507	425800	440	427071	442	441367	452	463000	483	470442	467	507018	511
404300	507	425879	442	427088	442	441466	452	463109	483	470459	467	507025	511
404409	507	425909	434	427095	442	441503	452	463301	457	470527	490	507117	511
404508	507	425916	434	427125	436	443002	109	463318	457	470534	39	507216	511
404607	507	425923	434	427132	436	443026	109	463325	457	470619	480	507469	511
405000	506	425978	434	427149	436	443033	109	463332	457	470909	481	507568	511
405208	506	425985	434	427170	453	444023	449	463349	457	470930	481	507711	511
405307	506	425992	434	427231	437	445815	444	463356	457	471005	481	507766	511
407202	262, 403	426074	436	427248	437	445822	444	463363	456	471050	481	507773	511
407400	262, 403	426081	436	427415	501	445839	444	463370	458	471500	538	507933	511
408308	403	426098	436	427507	500	445877	445	463387	456	471524	538	507964	511
410110	506	426197	436	427514	500	445907	567	469545	454	471531	538	508107	403
421574	448	426210	436	428245	504	446508	444	469552	454	471548	538	508206	403
424001	500	426227	436	428511	449	446522	444	469569	454	472507	480	508503	37
424155	498	426234	436	428528	449	446607	444	469576	454	472613	480	508510	37
424186	498	426241	436	429006	439	446621	444	469583	454	475201	480	508527	37
424193	498	426258	436	429013	439	446706	444	469590	454	475904	480	508619	508
424469	495	426265	436	429020	439	446720	444	469606	454	480106	506	508626	508
424476	495	426319	439	429037	439	448526	567	469613	454	480205	507	508657	508
424483	495	426364	432	429044	439	448908	445	469620	455	480403	507	508718	508



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
508725	508	512302	174	517604	134	529058	492	550502	171	557907	150	564547	425
508732	508	512517	182	518700	118	529065	492	550526	171	557914	150	564554	425
508787	508	513002	114	521205	120	529072	492	551011	171	557921	150	564561	435
508794	508	513026	203	521304	120	529089	492	551110	171	557952	150	564578	435
508800	508	513033	205	521403	120	529096	492	551202	172	557969	151	564585	435
508817	508	513057	114	521410	540	529102	493	551400	171	557976	151	564592	435
508824	508	513118	114	521434	540	529201	493	551592	172	557983	151	565360	555
508831	508	513125	114	521441	120, 540	529300	493	551615	172	557990	150	565605	435
508862	511	513132	279	521458	120, 540	529409	493	551691	172	558003	150	565612	435
508879	511	513156	203	521465	120, 540	530108	134	551714	172	558010	150	565643	435
508909	511	513163	203	521472	120, 540	530207	134	551790	172	558027	150	565650	435
508916	511	513170	203	521489	120, 540	530306	134	551806	149	558058	150	566008	503
508923	511	513538	113	521496	539	530405	134	551813	149	558096	150	566015	503
508930	511	513545	113	521502	120	530504	134	551998	285, 287	559208	113	566022	503
508947	511	513569	113	521601	120	530603	134	552001	623	559222	113	566046	503
508954	511	513705	103	521809	120	530702	134	552018	528	559239	113	566053	503
509005	132	513712	103	523018	127	532003	133	552025	528	560044	623	566930	503
509104	132	513729	452	523216	127	532102	133	552032	528	561003	438	567104	120
509203	132	513736	103	523315	127	532201	133	552049	526	561102	438	567203	120
509302	132	513743	103	523520	127, 540	532300	133	552100	528	561201	438	567302	120
509401	132	513750	103	523629	127, 447	535103	139	552131	528	561492	435	567401	120
509418	133	515006	177	523827	501	535202	139	552308	505	561508	503	567500	120
509425	133	515013	177	523834	501	535219	139	552315	505	561515	503	567555	137
509432	133	515020	177	523858	502	535301	139	552353	505	561560	503	567562	134
509449	133	515037	179	523902	501	535400	139	552360	505	561577	503	567579	134
509456	133	515044	182	523957	501	535417	139	552407	505	561584	503	567616	118
509463	133	515105	136	523964	352	535424	139	552483	505	561607	503	567630	118
509470	132	515150	182	524008	124	535509	139	552490	505	561706	435	567654	118
509487	132	515167	177	525005	129	535516	139	552681	547	561713	435	567814	120
509494	132	515174	177	525142	128	535523	139	553404	173, 349	561720	435	567821	120
510001	132	515181	136	525159	128	540107	131	554166	173, 349	561966	502	567838	120
510100	132	515228	178	525197	189	540305	131	554364	173, 349	561973	502	567845	120
510209	132	515327	178	525418	672	540404	131	554432	173, 349	562000	120	567852	120
510308	132	515358	178	525425	672	540503	131	556603	325	562017	120, 190	567906	495
510407	132	515365	178	525432	672	540602	131	556610	325	562079	120	568101	402
511503	132	515389	178	525517	672	540701	131	556627	325	563007	129	568200	402
511701	132	515396	178	525524	672	541104	131	556634	671	563106	129	568309	402
511718	133	515501	135	525531	672	541203	131	556641	115	563205	129	568408	402
511725	133	516102	120	525548	672	541302	131	556658	671	563502	494	568507	402
511732	133	516201	120	525555	672	541500	131	556665	115	563557	494	568804	402
511749	133	516300	120	525562	672	542200	131	556672	115	563632	494	569009	402
511756	133	516683	119	525593	343	542507	131	556689	671	563649	494	569016	402
512074	278	516690	119	525630	343	542606	131	556696	664	563700	494	569108	402
512081	278	516706	119	526101	131	542705	131	556719	137	563755	494	569207	402
512098	278	516713	119	526118	131	547304	137	557105	170	563908	494	569757	462
512104	174	516720	119	526200	131	547502	137	557112	170	564004	494	570012	111
512135	174	516737	119	526309	131	550106	171	557150	170	564103	494	570104	111
512142	174	516744	119	527108	131	550113	175	557303	170	564158	494	570159	111
512159	174	516751	555	527207	131	550120	171	557402	497	564202	494	570715	93
512166	174	516768	119	527306	131	550205	171	557600	526	564400	494	570807	447
512173	174	517109	134	528105	131	550229	171	557808	150	564455	494	572016	164
512203	174	517123	248	528204	131	550304	171	557815	150	564509	425	572115	164
512210	174	517208	134	529003	493	550328	171	557822	150	564516	425	572214	164
512227	174	517307	134	529010	493	550403	171	557853	150	564523	425	572313	164
512234	174	517406	134	529041	493	550427	171	557891	150	564530	425	572412	164

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
572511	164	594766	540	596968	531	616932	348	621127	43	626887	38	629451	46
572610	164	595008	449	596975	534	616949	348	621134	43	626894	38	629468	46
572719	164	595206	452	596982	534	617007	101, 340	621158	43	627600	42	629475	46
580011	140	595305	452	596999	534	617014	101, 340	621202	430	627617	42	629482	46
580028	141	595534	546	597033	523	617069	348	621219	430	627624	42	629499	46
580035	140	595541	546	597040	523	617076	348	621226	430	627631	42	629505	41
580042	141	595558	526	597200	523	617083	348	621233	430	627648	42	629512	46
580226	140	595565	526	597316	523	617090	348	621240	430	627655	42	629529	46
580233	141	595589	526	597323	523	617106	348	621257	430	627662	42	629536	46
580462	140	596371	522	597507	523	617113	342	621264	430	627679	42	629604	41
582015	148	596388	522	597880	411	617120	342	621271	430	627686	42	629802	41
582022	148	596395	535	597897	411	617137	342	621288	430	627716	42	629925	48
582039	148	596401	534	597910	411	617144	342	621295	430	627730	42	629932	49
582046	148	596418	534	597927	411	617151	342	621301	430	627747	42	630006	116
586907	163, 527	596425	534	597934	411	617168	342	621318	430	627907	45	630105	117
588017	158	596432	534	597941	411	617175	343	621325	430	627914	44	630136	117
588024	158	596449	530	597958	547	617182	342	621332	430	627921	44	630204	117
588031	159	596456	530	597965	547	617199	342	622094	43, 664	627938	44	630235	117
588208	163, 527	596463	530	597972	547	617205	348	622100	43, 664	627945	44	630402	110
588215	163, 527	596470	549	597989	547	617304	348	622117	43, 664	627952	44	630419	110
588369	159	596487	135	598016	525	617403	348	622216	43, 664	627969	44	630716	202
588376	159	596494	135	598047	82	617410	348	622308	43, 664	627976	44	630808	116
588406	527	596500	546	598214	525	617427	348	622353	43, 664	627983	44	630907	427
588420	159, 527	596517	546	598313	525	617434	348	622407	43, 664	627990	45	630914	427
588574	527	596524	530	598412	525	617458	348	622513	51	628003	44	630938	427
588598	159, 527	596531	530	598719	525	617465	348	622520	51	628010	44	631102	456
588697	162	596548	536	598818	525	617472	348	622537	51	628027	44	631201	456
589007	159	596555	531	599013	525	617502	348	622544	51	628034	44	631300	456
589106	158	596562	531	599112	525	617519	348	622551	51	628041	44	632802	118
589205	158	596579	531	599198	525	617526	348	622605	43, 664	628058	44	632901	118
590140	524	596586	531	599211	525	617533	348	622704	51, 431	628614	47	635001	138
592045	549	596609	537	599327	458, 524	617540	348	622711	51, 431	628621	47	635155	138
592052	549	596616	537	599334	524	617557	348	622728	51, 431	628638	47	635209	138
592069	549	596623	537	599372	524	617564	348	622735	51, 431	628706	47	635308	138
592076	549	596630	536	599426	525	617571	348	622742	51, 431	628805	47	635407	138
593004	534	596647	536	599440	525	617588	348	622773	51, 431	629109	41	635605	138
593035	535	596654	536	599457	525	617595	348	622780	51, 431	629130	40	635612	532
593042	535	596661	522	599464	524	617700	340	622810	51, 431	629154	40	637104	138
593066	535	596678	535	599471	524	617724	342	622827	51, 431	629208	41	637203	138
593097	531	596685	530	599488	524	617731	340	622834	51, 431	629253	40	637302	138
593103	538	596692	530			617816	343	622841	51, 431	629291	49	637401	138
593158	539	596715	536	6xxxxx		617861	343	622858	51, 431	629307	41	637500	138
593165	539	596722	536	607015	433	618028	343	624302	568	629314	48	637609	138
593202	538	596739	533	607022	433	618035	341	625002	50	629321	48	637791	182
593318	534	596746	522	607039	433	618042	341	625057	50	629338	48	637807	182
593332	536	596753	530	607046	433	618059	341	625101	50	629345	40	637814	182
593608	539	596760	529	611012	39	618066	341	625705	50, 431	629352	41	637821	182
593806	540	596777	529	611029	39	618073	341	625804	50, 431	629369	49	637838	182
593905	539	596807	523	611036	39	618080	341	626504	244	629376	49	637845	182
594025	523	596838	533	611043	39	618097	341	626825	38	629383	49	637852	182
594032	179	596845	533	611050	205	618127	344	626832	38	629390	41	638101	447
594049	538	596852	533	611067	205	618196	343	626849	38	629413	41	638118	532
594704	540	596883	522	616901	348	618219	345	626856	38	629420	46	638132	532
594742	540	596920	536	616918	348	621103	43	626863	38	629437	46	638149	532
594759	540	596951	533	616925	348	621110	43	626870	38	629444	46	638163	532



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
638170	532	659465	130	665169	555	682302	174	707814	598	755358	165	769935	346
638309	138	659472	130	665251	452	682401	174	707821	597	755365	165	774830	347
638507	138	659502	128	665381	555	689608	174	707845	596	755372	165	774847	347
638705	138	659601	128	665503	452	689806	174	707906	598	755389	165	774854	347
638903	138	659700	129	665510	452	689851	328	707944	598	755396	165	774861	347
639009	138	659809	129	673416	175	689868	328	707951	598	755556	166	774878	347
639016	138	663462	450	674413	175	690000	112	707968	598	755563	166	774885	347
639023	138	663479	450	677216	176	691021	635	707975	598	755570	166	774892	347
639207	539	663486	450	677223	176	691038	634	707982	599	755730	161	777855	346
639214	501	663608	451	677230	176	691045	634	707999	597	755808	166	778906	347
639221	501	663615	451	677247	176	691052	634	708071	601	755815	166	778913	347
639238	138	663622	451	677254	176	691069	634	708088	601	755822	166	778920	347
639245	619	663639	451	677261	176	691076	634	708095	601	755839	166	778937	346
639252	138	663646	451	677810	175	691083	632	709801	351	759233	164	778944	346
639269	138	663660	451	677827	175	691090	632	709818	350	759240	164	781029	95
639276	138	663691	450	677834	175	691137	635	709825	350	759257	164	781302	85
639283	139	663707	450	678107	428	691151	635	709870	350	759264	164	781319	85
639290	139	663745	450	678114	429	691168	635	709900	340	759301	166	781326	85
639306	139	663790	451	678121	428	691311	636	710104	603	764015	409	781333	85
639313	182	663844	451	678138	429	691335	636	710111	603	764022	409	781340	85
639320	182	663851	451	678176	428	691342	636	710128	603	764039	409	781357	85
640104	116	663868	451	678244	428	691380	463, 636	710135	603	764077	409	781364	85
640203	116	663875	451	678251	428	691397	463, 636	710203	603	764084	409	781371	85
640401	116	663882	451	678268	428	691403	634	710210	603	764091	409	781388	85
640500	116	663899	451	678275	428	691410	634	710227	603	764138	409	781395	85
640609	116	663929	450	678282	428	691427	634	710234	603	764206	408	781401	85
640708	116	663936	450	679005	541	691434	634	710241	601	764213	408	781418	85, 88
640807	116	663950	632	679012	541	691441	634	710258	601	764220	408	781432	410
640913	116	664001	460	679029	541	693001	136	710302	603	764237	408	781449	410
640920	116	664018	460	679036	541	693100	136	710319	603	764244	408	781456	410
642504	116	664025	460	679043	541	693209	136	710326	603	764251	408	781913	97
642559	117	664032	460	679050	541	693216	136	710333	603	764268	408	781920	97
642566	117	664049	460	679067	541	693223	136	722107	493	764404	407	782590	92
642603	116	664056	461	679074	541	693254	136	755006	164	764411	407	783009	504
643914	522	664063	461	680018	122	693261	136	755013	164	764428	407	783016	504
646205	117	664070	461	680025	122	695708	556	755020	164	764435	407	783023	504
646304	117	664100	460	680032	122	695906	548	755037	164	764442	407	783078	410
647509	137	664117	460	680049	122	696002	547	755044	164	764459	407	783085	410
647516	137	664124	461	680056	122	696040	547	755051	164	764466	407	783153	187, 435
647554	137	664131	461	680063	122	696064	546	755068	164	764473	407	783160	187, 435
647561	137	664148	453	680070	122	696200	555	755075	164	764480	407	783177	187, 435
657607	125	664155	449	680087	122	696217	555	755082	164	764497	407	783627	187, 435
657621	125	664162	449	680094	122			755099	164	764503	407	784006	421
658000	128	664179	449	680100	123	7xxxxx		755105	164	764510	407	784013	421
658604	130	664186	453	680117	123	700044	667	755112	164	764527	407	784020	421
658703	130	664209	461	680124	122	700051	666	755143	164	768730	422	784327	424
658802	130	664216	461	680131	123	700105	666	755204	165	768747	422	784334	424
658901	130	664223	461	680148	123	700259	535	755211	165	768754	422	784365	424
659007	130	664278	461	680155	123	707661	596	755228	165	768761	346	784372	424
659014	130	664308	450	680162	122	707685	595	755259	165	768778	346	784389	424
659106	130	664315	453	680186	122	707692	593	755273	165	768785	347	784396	424
659205	130	665121	555	680193	122	707753	596	755303	205	768792	346	784419	424
659304	130	665138	555	680216	123	707760	596	755310	205	768808	347	784426	424
659403	130	665145	555	680223	111	707777	597	755334	165	768815	347	784433	424
659458	130	665152	555	682104	174	707784	596	755341	165	769911	347	784754	423

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
784761	423	794456	417	800324	60	801642	56	803400	57	806418	58	808108	59, 61
784778	423	794463	417	800331	60	801659	56	803509	57	806425	58	808153	59, 61
785010	504	794470	417	800348	60	801666	55	804100	57	806432	58	808207	328
785324	424	794487	417	800355	60	801703	56	804117	57	806449	58	808214	328
785546	423	794500	413	800409	60	801710	56	804124	57	806456	58	808221	328
785553	423	794517	417	800416	60	801727	56	804131	57	806494	59, 61	808238	328
785560	423	794524	417	800423	60	801734	56	804148	57	806524	58	808269	403
785577	423	794531	417	800430	60	801826	56	804155	57	806531	58	808276	349
785904	421	795101	413	800447	60	801833	56	804162	57	806548	58	808306	328
786239	423	795309	413	800454	60	801840	55	804179	57	806555	58	808313	328
786307	421	795507	413	800522	60	801857	55	804209	57, 59	806593	59, 61	808337	328
786321	421	795705	413	800539	60	801864	55	804223	57, 59	806623	58	808344	328
786338	421	795903	413	800546	60	801871	55	804230	57, 59	806630	58	808351	328
786352	421	796306	413	800553	60	801888	360, 363	804322	57, 59, 61	806647	58	808405	328
786369	421	796405	413	800621	60	801901	330	804339	57, 59, 61	806654	58	808412	328
786376	421	796603	413	800638	60	801918	330	805107	57	806692	59, 61	808429	328
786383	421	796702	413	800645	60	801925	330	805114	57	806722	58	808467	262, 402
786413	456	798010	413	800652	60	801932	330	805121	57	806739	58	808504	262, 402
786420	456	798034	413	800720	60	801949	330	805138	57	806746	58	808511	262, 402
786437	423	798164	413	800737	60	801963	330	805145	57	806814	59, 61	808528	402
786499	423	798171	413	800744	60	801970	310-311	805152	57	806821	59, 61	808535	402
787007	415	798249	413	801109	55	802007	161	805534	329	806838	59, 61	808542	402
787014	415	798805	413	801116	55	802014	161	805541	329	806845	59, 61	808559	262, 402
787021	415	798904	413	801123	55	802038	167	805558	329	806852	59, 61	808566	262, 402
787038	415	799130	419	801130	55	802045	167	805572	231	806869	59, 61	808573	262, 402
787045	415	799147	419	801147	55	802052	167	805589	231	806876	59, 61	808818	327
787052	415	799154	419	801154	55	802076	167	805596	231	806913	59, 61	808825	327
787069	415	799161	419	801208	55	802083	167	805619	231	806920	59, 61	808832	327
787076	415	799178	419	801215	55	802168	56	805626	231	806937	59, 61	808849	327
787083	415	799383	419	801222	55	802205	56	805633	231	806944	59, 61	808856	327
787090	415	799390	419	801239	55	802212	56	805640	231	806951	59, 61	808863	327
787113	415	799406	419	801246	55	802229	56	805657	231	806968	59, 61	809150	330
787120	415	799413	419	801253	55	802236	56	805664	231	806975	59, 61	809181	506
787144	415	799420	419	801307	55	802243	56	806104	58	807002	167	809242	330
787151	415	799437	419	801314	55	802328	56	806111	58	807019	167	809259	330
787175	415	799444	419	801321	55	802335	56	806128	58	807026	166	809600	483
787182	415	799451	419	801338	55	802342	56	806135	58	807033	166	809709	483
787267	415	799468	419	801345	55	802427	56	806142	58	807057	166	809914	632
794050	419	799475	419	801352	55	802434	56	806159	58	807071	166	809952	632
794067	419	799482	419	801406	55	802441	56	806197	59, 61	807088	166	810002	586
794074	419			801413	55	802502	56	806203	58	807095	166	810101	586
794081	419	8xxxxx		801420	55	802519	56	806210	58	807118	59	810118	587
794098	419	800102	60	801437	55	802526	56	806227	58	807125	59	810125	587
794319	417	800119	60	801444	55	802533	56	806234	58	807132	59	810170	619
794326	417	800126	60	801451	55	802540	56	806241	58	807224	59	810200	588
794333	417	800133	60	801505	55	802601	57	806258	58	807323	59	810224	587
794340	417	800140	60	801512	55	802618	57	806296	59, 61	807330	59	810255	619
794357	417	800157	60	801529	55	802625	57	806302	58	807606	59, 61	810262	617
794364	417	800164	329	801536	55	802632	57	806319	58	807613	59, 61	810279	617
794395	417	800218	60	801543	55	802649	57	806326	58	807620	59, 61	810293	617
794401	417	800225	60	801550	55	802656	57	806333	58	807637	59, 61	810309	620
794418	417	800232	60	801604	56	803202	57	806340	58	807644	59, 61	810316	620
794425	417	800249	60	801611	56	803240	57	806357	58	807651	59, 61	810323	618
794432	417	800300	60	801628	56	803257	57	806395	59, 61	807705	506	810347	515
794449	417	800317	60	801635	56	803264	57	806401	58	807804	507	810361	349



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
810507	508	811795	649	814178	646	817599	641	826676	79	831007	30-31	836521	36
810514	605	811801	649	814185	646	817605	641	826805	80	831205	31	837108	34
810569	583	811818	641	814369	515	817810	61	826812	80	831403	31	837115	35
810576	585	811825	648	814376	515	817834	61	826829	80	831502	31	837122	35
810583	621	811832	648	814390	515	817841	61	826836	80	831601	31	837139	34
810606	585	811849	643	814406	515	820032	75	826843	80	831700	31	837146	34
810613	582	811856	643	814420	515	820049	75	826850	80	832004	30-31	837153	35
810651	582	811863	643	814437	515	820209	97	826904	80	832202	31	837207	34
810668	582	811870	643	814451	516	820308	97	826911	80	832400	31	837306	34
810705	642	811887	643	814468	516	820407	97	826928	80	832509	31	837405	34
810712	642	812044	649	814512	516	820605	102	826935	80	832608	31	837603	34
810729	642	812204	605	814529	516	820612	102	826942	80	832707	31	837641	35
810736	642	812259	605	815007	646	820667	103	826959	80	832806	31	837658	35
810743	642	812266	604	815786	652	820674	103	827000	80	832820	36	837665	35
810897	515	812273	604	815793	652	825518	78	827017	80	832837	36	837672	35
810910	514	812280	604	816264	588	825525	78	827024	80	832844	36	837689	35
810927	514	812341	604	816271	588	825532	78	827031	80	832851	36	837696	35
810934	515	812372	604	816288	588	825549	78	827048	80	832882	36	837719	35
810958	514	812402	651	816295	588	825556	78	827055	80	832899	36	837726	35
810965	517	812440	641	816363	517	825563	78	827109	80	832929	31	837733	35
810989	517	812457	641	816370	517	825570	73, 78	827116	80	833032	37, 178	837740	35
810996	516	812464	641	816486	649	825600	78	827123	80	833100	37	837757	35
811009	648	812471	641	816493	649	825617	78	827130	80	833506	37	837764	35
811023	648	812488	641	816509	649	825624	78	827147	80	833919	32	837771	35
811047	514	812495	643	816516	649	825631	78	827154	80	833926	32	837788	35
811054	517	812501	651	816592	649	825648	78	830000	31	833933	32	837795	35
811108	651	812518	651	816752	645	825655	78	830048	33	833940	32	837818	35
811191	514	812525	651	816769	645	825662	73, 78	830055	30, 33	833957	32	837825	35
811207	646	812532	651	816776	645	825686	80	830130	32	833964	32	837832	35
811214	646	812549	651	816783	645	825693	83	830147	32	833971	32	837849	35
811221	516	812556	651	816790	645	826003	79	830154	33	833988	32	837856	35
811320	586	812563	651	816806	645	826010	79	830161	32	834206	36	837863	35
811450	642	812631	643	816998	645	826027	79	830178	32	834404	36	837870	35
811467	642	812716	642	817001	645	826034	79	830185	32	834701	36	838105	35
811474	642	812723	642	817018	645	826041	79	830208	31	834909	36	838204	35
811481	642	812730	642	817025	645	826058	79	830253	33	835104	36	838303	35
811498	642	812747	642	817032	645	826065	73, 79	830307	32	835401	33	838501	35
811504	642	812754	642	817049	645	826102	79	830314	32	835432	33	838600	35
811511	642	812761	642	817094	644	826119	79	830321	32	835449	33	838617	35
811528	642	812853	648	817100	644	826126	79	830338	32	835456	33	839003	50
811535	642	812860	648	817148	61	826133	79	830345	32	835500	33	839010	41
811542	642	812938	643	817155	61	826140	79	830352	33	835531	33	839300	34
811559	642	812945	643	817162	644	826157	79	830376	33	835609	33	839409	34
811634	651	812969	643	817179	644	826164	73, 79	830390	32	835630	33	839997	33, 242
811641	646	812990	605	817223	644	826171	79	830406	31	836002	34	841020	89
811658	646	813157	515	817261	644	826201	83	830505	31	836019	34	841105	90
811665	646	813164	515	817278	644	826300	81	830529	32	836026	34	841112	90
811672	646	813270	583	817285	644	826348	81, 529	830536	32	836033	34	841129	90
811689	646	813287	583	817346	61	826355	81, 529	830543	32	836040	34	841136	90
811719	649	813522	647	817353	61	826362	81	830567	32	836101	34	841228	91
811726	649	813546	647	817445	61	826379	81	830574	32	836200	34	841235	91
811733	649	813690	647	817452	61	826386	81	830581	32	836309	34	841471	91
811740	649	813829	515	817568	641	826393	81	830604	31	836408	34	841488	91
811771	649	813836	515	817575	641	826478	81, 529	830628	32	836507	34	841495	91
811788	649	814154	646	817582	641	826485	81, 529	830635	32	836514	36	841501	91

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
841518	91	843109	88	855676	129	860526	467	862766	63	871829	507	877180	621
841525	91	843154	87	855683	179	860533	467	862773	63	871904	468	877197	621
841532	90	843383	113	855690	179	860540	467	862780	63	871911	468	877203	622
841549	90	843390	113	855706	179	860557	467	862827	62	871928	468	877210	590
841556	90	843451	115	855713	128	860564	477	862902	62	871935	468	877302	622
841563	90	844205	84	855720	129	860571	467	862919	63	871942	471	877500	622
841570	90	844212	84	855737	129	861196	64	862926	62	871959	471	877517	622
841587	90	844229	84	855744	179	861202	64	862933	62	871966	471	877524	622
841594	90	844236	84	855751	173, 349	861219	64	862940	62	871973	471	877531	622
841600	90	844250	84	855768	100	861226	64	862957	62	873120	69	877548	622
841617	90	844267	84	855775	179	861233	64	862964	63	873137	69	877807	621
841624	90	844274	84	855782	179	861400	64	862971	63	873144	69	877814	592
841631	90	844281	84	855799	129	861417	64	862988	63	873151	69	877821	592-593
842003	89	844298	84	856000	100	861424	64	862995	63	873168	69	877852	594
842010	89	844304	84	856024	100	861431	64	864098	64	873175	69	877869	594
842102	88	844311	84	856031	100	861509	64	864104	64	873182	69	877876	594
842119	87	844328	84	856048	100	861516	64	864128	64	873199	69	877883	589
842201	88	844335	84	856055	100	861523	64	864135	64	873212	69	877906	591
842218	87	844359	108	856062	101	861530	64	864142	64	873229	69	877913	590
842256	87	844366	108	856079	100	861608	64	864159	64	873236	69	877920	590
842317	87	844403	84	856086	100	861615	64	864166	64	873243	69	878101	509
842355	87	844410	88	856109	132	861622	64	864203	64, 286	873250	69	878118	509
842409	88	844427	88	856116	112	861639	64	864210	64, 286	873267	69	878125	509
842423	86	844434	88	856123	93	861707	64	864227	286	873274	69	878132	509
842447	89	844441	88	856147	136	861714	64	864234	286	873281	69	878149	509
842454	89	845028	99	856154	100	861721	64	866009	500	873298	68	878408	509
842461	89	845035	99	856161	112	861738	64	868522	64	873311	68	878538	510
842485	89	845042	99	856178	101	861820	64	868546	64	873328	68	878545	510
842492	89	845059	99	856185	100	861837	64	868553	64	873335	68	878552	510
842522	86	845097	99	856192	100	862209	62	868577	64	873342	68	878569	510
842539	86	845127	99	856208	101	862216	62	870785	71	873359	68	878576	510
842546	86	850695	74	856215	101	862223	62	870792	71	873366	68	878583	510
842553	87	850701	74	856222	101	862285	63	870907	70	873397	632	878590	510
842607	88	850718	74	856239	101	862407	62	870914	70	873410	75	878606	509
842614	87	850725	74	856246	101	862414	62	870921	70	873427	75	878705	510
842621	86	850732	74	856253	101	862421	62	870938	70	873434	75	878712	510
842638	86	850749	74	856260	93	862438	62	870945	70	873441	75	878729	510
842645	86	850756	74	856277	97	862476	63	870952	70	873458	633	878736	510
842652	87	850763	74	856284	92	862483	63	870969	70	873465	633	878743	510
842669	86	850770	74	856291	96	862506	62	870976	70	873472	633	878750	510
842676	73, 87	850787	74	856307	92	862513	62	870983	70	873489	633	878804	510
842683	95	850794	74	856314	92	862520	62	870990	70	873496	633	878811	510
842706	88	855119	128	856321	108	862537	62	871102	623	873502	633	878828	510
842713	87	855201	276, 672	856338	108	862568	63	871201	505	873519	633	878835	510
842720	86	855218	276	856345	108	862575	63	871300	623	876602	509	878842	510
842737	86	855492	341	856352	108	862582	63	871324	623	876619	509	878859	510
842744	86	855508	128	856369	108	862612	62	871331	623	877005	622	878903	510
842751	87	855539	341	856376	108	862629	62	871348	623	877012	622	878910	510
842775	73, 87	855577	345	856383	97	862636	62	871546	69	877029	622	878927	510
842799	86	855607	128	856406	91	862674	63	871706	499	877036	622	878934	510
842904	88	855621	345	856413	89	862681	63	871713	499	877043	622	878941	510
842928	86	855638	345	856420	92	862704	62	871768	499	877050	622	878958	510
842966	86	855645	345	856437	93	862711	62	871775	499	877104	622	880005	65
843000	88	855652	129	860083	476	862728	62	871805	471	877111	623	880012	65
843055	87	855669	129	860502	476	862735	62	871812	471	877173	621	880029	65



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
880036	66, 72	880425	65	881705	73	930632	269	943380	310-311	970614	237	975718	620
880050	66, 72	880456	67, 72	881712	73	930656	269	943489	553	970621	237	975725	620
880067	66, 72	880463	67, 72	881729	73	930830	288	944387	269	970638	235	975732	211
880074	66, 72	880470	67, 72	881736	73	931257	201	944660	635	970652	237	975749	211
880104	65	880487	67, 72	881743	73	931561	369, 372	946190	267	970669	237	975756	211
880111	65	880524	65	881750	73	932001	329, 658	946268	267	970676	237	975770	94
880128	65	880555	67, 72	881804	65	932018	329, 658	949276	368	970683	237	975800	211
880159	66, 72	880562	67, 72	881811	65	932094	658	954775	368	970690	237	975855	160
880166	66, 72	880609	65, 67	881828	65	932902	110	956113	368	970720	231	975862	160
880173	66, 72	880616	65, 67	881835	65	932919	110	956403	372, 375	971017	237, 283	975879	160
880203	65	880623	65, 67	881842	65	932926	110	957066	169	971024	237, 283	975886	160
880210	65	880630	65, 67	881859	65	932933	110	961117	169	971031	237, 283	975893	160
880227	65	880647	65, 67	890233	326	933367	201	961124	169	971048	237, 283	976739	630
880258	67, 72	880654	65, 67	890240	326	933664	269	961131	169	971055	237, 283	976746	631
880265	67, 72	880661	67	890257	326	933688	553	961247	269	971062	237	976753	630
880272	67, 72	880678	67	890349	326	934029	215	963234	227	971079	237	976760	630
880289	67, 72	880685	67	890356	326	934159	629	963388	467	975039	331, 631	976777	630
880302	65	880692	67	890387	326	934166	629	970294	212	975251	232	976784	631
880319	65	880869	67			935286	629	970300	618	975268	232	976791	631
880326	65	880906	337	9xxxxx		936191	360	970362	235	975275	232	979945	620
880357	67, 72	880913	337	918500	198	936801	233	970386	237	975305	204	980101	500
880364	67, 72	880920	337	919200	247	939949	329, 659	970393	237	975312	204		
880371	67, 72	880968	337	919217	247	939956	329, 659	970508	618	975329	204		
880388	67, 72	880975	337	921500	293	941058	366	970515	617	975350	234		
880401	65	880982	337	926574	476	941072	361	970522	618	975374	235		
880418	65	880999	337, 356	930618	269	941461	266	970607	237	975398	232		



HENDI

Tools for Chefs

distribuidor

www.hendi.com