

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

831007

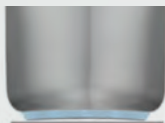
832004

830055

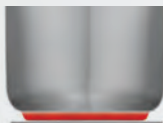
PARTE INFERIOR MULTICAPA TIPO SÁNDWICH

- 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

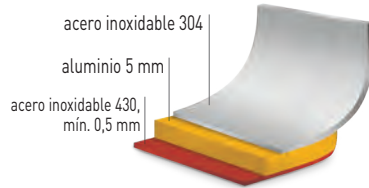


una olla caliente





- 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



832400

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



831205

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



830208





SERIE DE CACEROLAS PROFI LINE

NEW

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



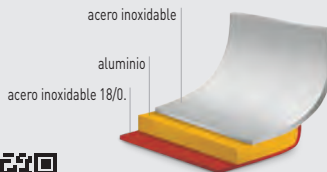
839997





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, y 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



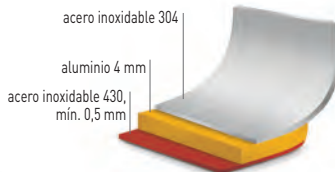
838501





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.



Ideal para estofados

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





NEW

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



611029

611043

611036

611012

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



470534

SOPORTE PARA TAPA

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

NEW

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

Precios sin IVA

HENDI

39



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.

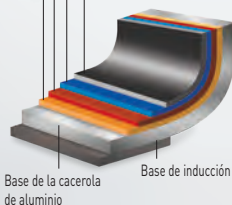


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

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.

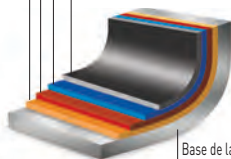


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

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

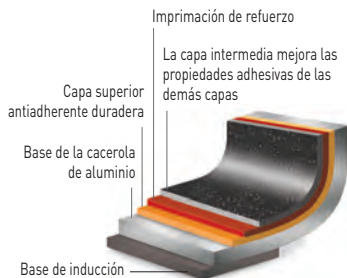
HENDI

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.



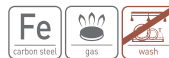
SARTENES DE FREÍR

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



627907

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

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 pieles de patata y mucha sal 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 el 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 DE POLICARBONATO TRANSPARENTE

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

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	policarbonato
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	✓	✓	✓	✓
	<p>Cumple con las más estrictas normativas de contacto alimentario (para hospitales)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Excelente resistencia a la corrosión (resistente contra sal y ácido) • Radio reducido para asegurar contenido máximo • Muy fuerte y duradero 	<p>Esquinas reforzadas para mayor fuerza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con uso adecuado resistente a la corrosión 	<p>Con uso adecuado resistente a la corrosión</p>	<p>Resistente a altos impactos, muy duradero</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
✓	✓	✓	✓
policarbonato	polipropileno	polipropileno	porcelain
2-3	2-2,9	2-2,9	
65 hasta 150	100 hasta 200	65 hasta 200	20 hasta 65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para presentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Material transparente 	<ul style="list-style-type: none"> • Con etiqueta HACCP integrada para realizar el seguimiento de almacenaje de alimentos • Material transparente • Tapas de colores acorde con HACCP se venden por separado 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de porcelana especial, el más resistente disponible • Resistencia de choque térmico, capaz de soportar cambios de temperatura extremos • Resistencia a fuertes impactos y desgaste, siendo aún así relativamente ligero • Blanco altamente puro y brillante





SISTEMA GN (GASTRONORM)

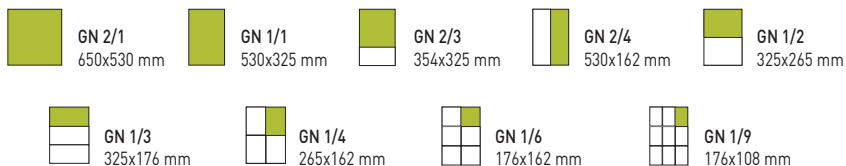
- Designación de los tamaños estándar de los contenedores utilizados en la industria alimentaria, determinada por la norma PN-EN 631-1:1996.
- La estandarización de las dimensiones de los contenedores facilita su uso en diversos equipos de cocina que se diseñan en función de dichas dimensiones, por ejemplo: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



altura (mm)



DIMENSIONES DE LOS CONTENEDORES GN:



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

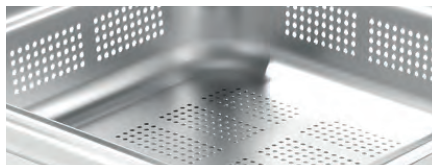
1/9

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

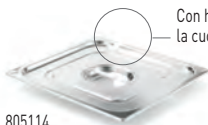


804100

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

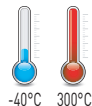
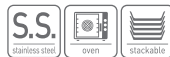
código	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	56,95
804339	GN 1/3	325x176	42,95





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.



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



806531



806630

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

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

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



806722

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806746	1,3	0,7	150	8,95 N
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

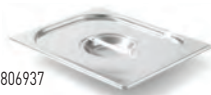


807224

- 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

806197



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 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

NEW



804322

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 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

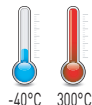
- Con borde de silicona para un sellado hermético.
- El sellado hermético ayuda a mantener los alimentos frescos y evita fugas durante el transporte.
- Encaja en el contenedor Kitchen & Budget Line de Gastronorm, los contenedores deben tener una profundidad de más de 65 mm para garantizar un sellado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



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.



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 N
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.

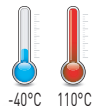
- Encaja en el contenedor Kitchen & Budget Line de Gastronorm, los contenedores deben tener una profundidad de más de 65 mm para garantizar un sellado seguro.

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

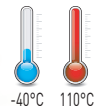
código	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	15,55
862926	GN 1/2	325x265	8,45
862933	GN 1/3	325x176	6,45
862940	GN 1/4	265x162	5,85
862957	GN 1/6	176x162	5,55



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

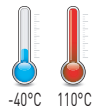
TAPA GASTRONORM

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



código	litros	altura (mm)	€
861196	58	200	68,85

1/1



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



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



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



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



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



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

864104

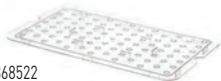


TAPA GASTRONORM

- 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

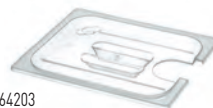
868522



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



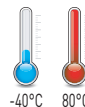
TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- 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 Gastro norm 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

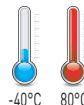
HENDI

65

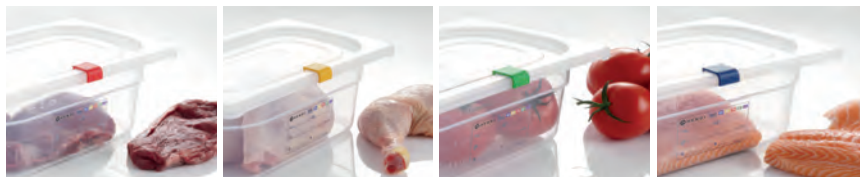


RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

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

1/1



880050

1/2



880159

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

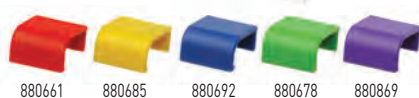


880623

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**

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

código	embalado por	€
871546	2	12,70



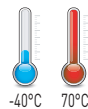


CONTENEDOR DE ALIMENTOS CON SEPARADOR

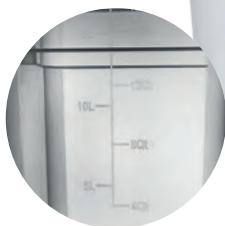
NEW



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)195	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

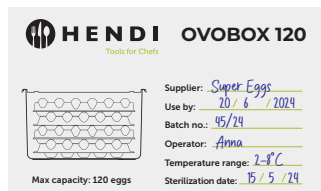
- Diseñado para el almacenamiento seguro de huevos esterilizados en una cámara fría, sin el riesgo de volver a transferir salmonela a los huevos o a la cámara fría.
- Contenedor perfectamente transparente hecho de polipropileno: el contenido del contenedor siempre es visible.
- Recipiente tamaño 2/3 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.

PP
polipropileno

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

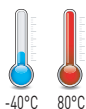


870792



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

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

1/2



880159

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



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
 Fecha
 Tiempo AM PM Fecha
 Duración días meses
 Persona

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.

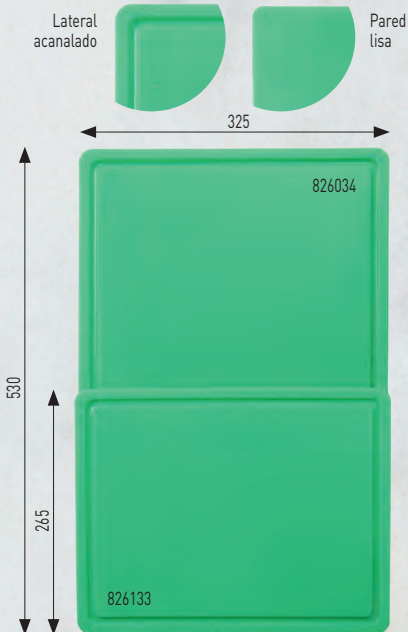
código	color	mm	espesor (mm)	€
825600	Blanco	600x400	18	43,55
825617	R rojo	600x400	18	43,55
825624	Azul	600x400	18	43,55
825631	Verde	600x400	18	43,55
825648	Marrón	600x400	18	43,55
825655	Amarillo	600x400	18	43,55
825662	Morado	600x400	18	43,55

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 450X300

código	color	mm	espesor (mm)	€
825518	Blanco	450x300	13	14,65
825525	R 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).

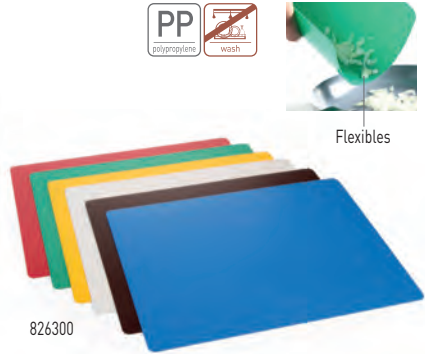
código	espesor (mm)	mm	€
825686	10	450x300	69,55



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 el 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)	€
844205	1	3,3	250	390	46,75
844212	2 Cuchillo cocinero	3,3	200	335	42,85
844250	3 Cuchillo multiuso	2	148	262	32,85
844311	4 Cuchillo	2,7	250	380	42,85
844304	5 de trinchar	2,6	202	330	40,00
844267	6 Cuchillo deshuesador, flexible	2	150	270	33,75
844236	7 Cuchillo de pelar	1,9	88	198	21,45

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
844328	8 Cuchillo para jamón/salmón, flexibilidad	2,6	300	430	47,45
844298	9 Cuchillo de pan	2,4	213	345	40,00
844281	10 Cuchillo de pan	2,4	220	350	40,00
844335	11 Cuchillo de carnicero, muescas Granton	3	165	300	57,15
844274	12 Cuchillo Santoku	3	180	310	43,25
844229	13 Tenedor trinchar	9	150	285	33,75
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 Henki 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



código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€	código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842201	1	1,2	90	200	4,75	843000	7	1,5	250	380	7,95
842102	2	1,2	100	210	4,50	843109	8	1,5	300	430	7,95
842409	3	2,5	150	290	6,45	844427	9	2,5	200	330	8,40
842607	4	2,5	180	320	8,65	844410	10	2,5	250	380	10,10
842706	5	2,5	240	380	10,25	844441	11	1,8	150	280	6,85
842904	6	1,7	350	490	13,65	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

HENDI

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)	€	código	color	longitud de la hoja (mm)	€		
841129	1	Negro	(L)158	5,15	841112	10	Negro	(L)192	5,15
841532	2	Rojo	(L)158	5,15	841570	11	Rojo	(L)192	5,15
841549	3	Verde	(L)158	5,15	841587	12	Verde	(L)192	5,15
841105	4	Negro	(L)180	5,15	841617	13	Negro	(L)211	5,15
841556	5	Rojo	(L)180	5,15	841624	14	Rojo	(L)211	5,15
841563	6	Verde	(L)180	5,15	841631	15	Verde	(L)211	5,15
841136	7	Negro	(L)214	5,15					
841594	8	Rojo	(L)214	5,15					
841600	9	Verde	(L)214	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

PELADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.



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



841235

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

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



Abrebotellas integrado



856284

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 trinchar (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



400074



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



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 (LxA) 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



Precios sin IVA

HENDI

99





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



DESPEPIDADOR 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	14,45



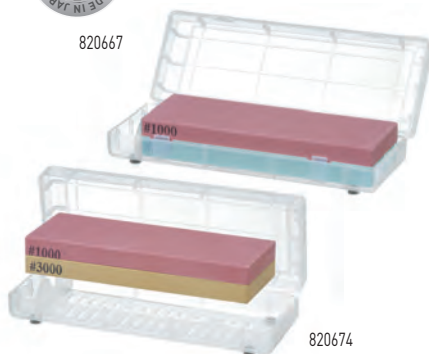
PIEDRA DE AFILAR JAPONESA HENDI BY NANIWA

- 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



237922

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,

- 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 ultrafina, 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





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).



Cuchilla de corte en forma de V para un rebanado rápido

222614

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

NEW



222676



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 SHŌGUN 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/suporte para dedos hecho de polipropileno, para proteger los dedos y sujetar verduras/frutas durante el corte.
- No aptas para el lavavajillas.



MANDOLINA JAPONESA SHŌGUN 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 SHŌGUN 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



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



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

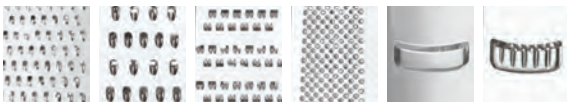
- Hecho de acero inoxidable.

- 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.

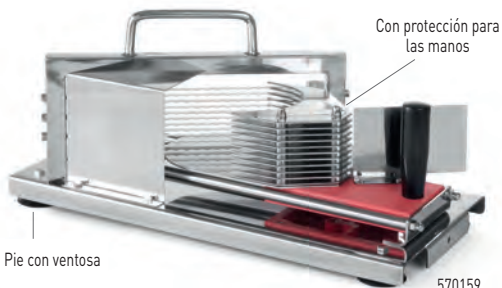
código	mm	€
932902	6x6	19,20
932919	9x9	19,20
630419	11x11	19,20
932926	13x13	19,20
932933	8 cuñas	19,20



REBANADORA DE TOMATE

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

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



CORTADOR DE HUEVOS - RECTANGULAR

código	mm	€
570104	130x85x(H)30	12,35



CORTADOR DE HUEVOS - OVALADO

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

NEW



680223

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

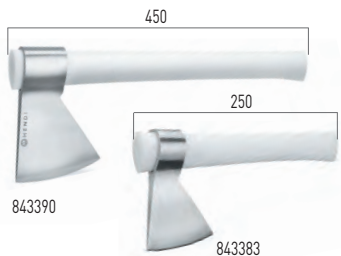
- Este abrelatas de seguridad recorta la tapa sin dejar filos afilados y ofrece la posibilidad de volver a colocar la tapa en la lata.
- El mecanismo de corte actúa cortando el lateral de la lata, justo por debajo de la tapa.

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

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



Base reforzada

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)150	103,35
505663	Bloque de carnicero - polietileno sin base 500x400x(H)180	146,25
505670	Base para bloque de carnicería 500x400x(H)750	258,05



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

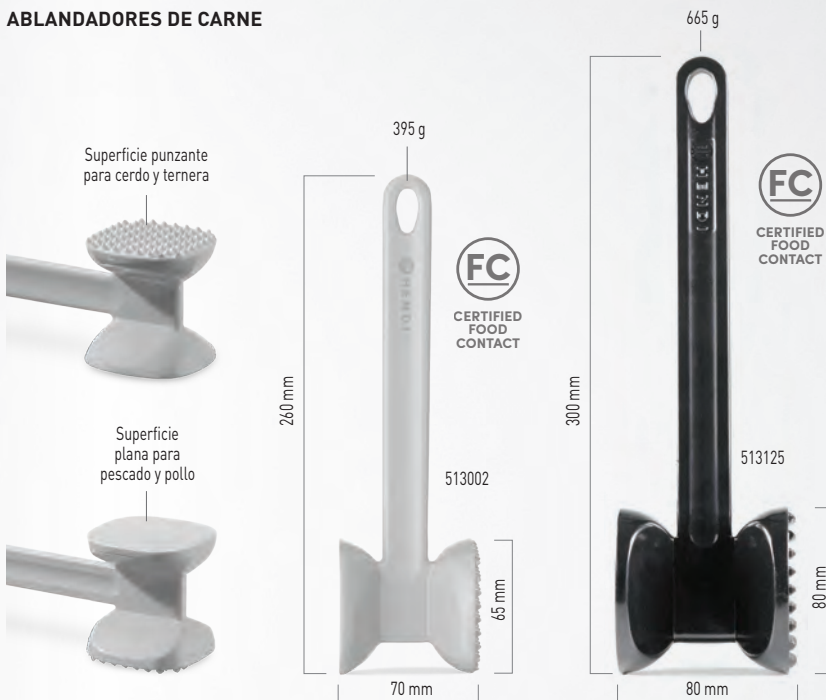


HILO ALIMENTARIO ROJO Y BLANCO

- 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.
- Mueles blandos, uso más sencillo, mejores resultados.

código	color	mm	€
843451	Rojo	42x150x(H)118	35,05

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



556665



S.S.
stainless steel

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





640913

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



640609

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



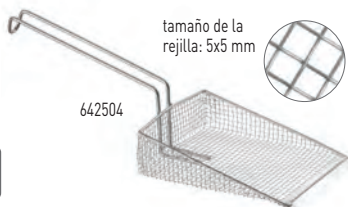
640203

tamaño de la
rejilla: 5x5 mm

CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre.

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



642504

tamaño de la
rejilla: 5x5 mm

**PALA PARA CHIPS**

- Con mango de alambre de 150 mm de largo.

código	mm	€
642504	455x160	31,55



642603

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



630006

**ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ALUMINIO**

- Fondo fijo y colador extraíble.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	34,45



630808

**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

S.S.
stainless steel

Base ancha y reforzada
para una buena
estabilidad e higiene

516720

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

S.S.
stainless steel

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

S.S.
stainless steel

516713

TAPA PARA CUBO CON BASE REFORZADA

código	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)115	15,95
516713	516706	ø300x(H)115	16,85
516737	516720	ø305x(H)115	21,45

S.S.
stainless steel

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

PA
poliamid**PP**
polipropileno**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

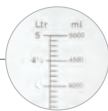
Precios sin IVA

HENDI

119



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



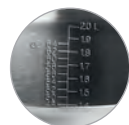
JARRA MEDIDORA APILABLE

- 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



prolongador de boquilla doblada



boquilla de chorro redonda



boquilla de abanico plana



270882



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.



270875

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



Ver el video

18/0
stainless steel



680025



680186



680063

PINZAS MULTIFUNCIÓN

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

PINZAS CON MANGO CURVADO

código	mm	€
680186	(L)240	7,75

PINZAS CURVADAS

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



680162



680087



680124

PINZAS UNIVERSALES CON PUNTA CUADRADA

código	mm	€
680162	(L)145	4,55

PINZAS PARA EMPLATAR

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

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



18/0
stainless steel

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

680216

PINZAS CON PUNTA REDONDAN 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



171318



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



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

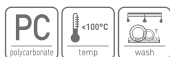
- Para restauración profesional - colores de mango según las normas HACCP.

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

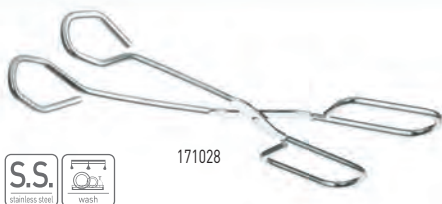
código	color	mm	€
171752	Negro	(L)250	5,15
171851	Negro	(L)300	5,85



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

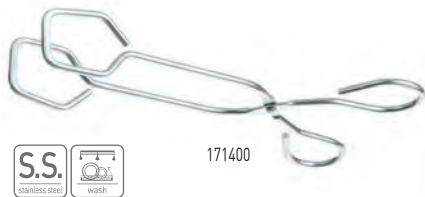


171417



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.
- Fabricada en poliamida reforzada.

código	mm	€
659502	300x90	16,85



659601

**ESPÁTULA**

código	mm	€
659601	325x90	16,85



855713



855119



855508

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de plástico negro.

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

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Con mango de madera.

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

**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



855676



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



855720



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



855669



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



855799



PALA TEPPANYAKI

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

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



563106



CUCHARÓN DE COCINA DE PBT

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



525005



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



CUCHARA ANTIGOTEO

- 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 VERDURAS

código	mm	€
542507	485x75	14,65

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
542705	465x32	10,10

CUCHARA PARA ROCIAR

código	mm	€
542606	410x100	14,65

ESPÁTULA DE COCINA

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

CUCHARONES Y ESPUMADERAS KITCHEN LINE



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

ESPUMADERA

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

ESPÁTULA DE COCINA RANURADA

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

ESPÁTULA DE COCINA

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

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
526200	350x35	5,15

CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
526309	325x60	4,55

BATIDORES



S.S. 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



S.S. 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

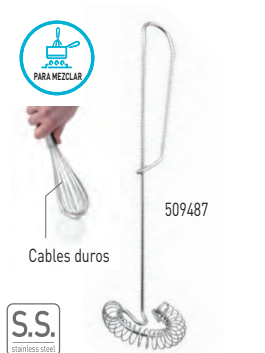


PP S.S. 2 MM
DE GROSOR

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



S.S. stainless steel

BATIDOR DE ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	3,85



PP S.S. stainless steel

BATIDOR EN ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	9,75



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

Muy flexible



511732

Muy flexible



509449

Muy flexible



S.S. 1.4 MM
stainless steel 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

S.S. 1.4 MM
stainless steel 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

PP S.S. 1.4 MM
polypropylene stainless steel 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



515501



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



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 polipropilene 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





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)80	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



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

NEW



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

NEW

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



580011

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

S.S.
stainless steel



580226

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

ABS
plastic



580035

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	219x180 x(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: $\varnothing 207 \times (H) 42$ 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



Precios sin IVA

HENDI

141

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.

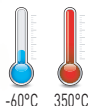


	Termómetro de bolsillo	Termómetro de carne - 4 piezas	Termómetro para horno	Termómetro para refrigerador	Termómetro para refrigerador	Termómetro para refrigerador	Termómetro para formación de espuma de leche
Código	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Unidad	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Tiempo 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



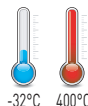
TERMÓMETRO INFRARROJO CON SONDA

- 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



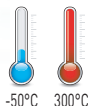
TERMÓMETRO INFRARROJO

- 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



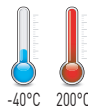
TERMÓMETRO CON SONDA PLEGABLE

- 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



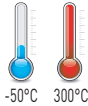
TERMÓMETRO RESISTENTE AL AGUA

- 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



18/8
stainless steel



271315

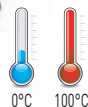
TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA PLEGABLE

- 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



271216



NEW MODEL

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



271339

S.S.
stainless steel

TERMÓMETRO PARA CARNE: CONJUNTO DE 4 UNIDADES

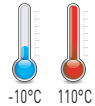
- Con intervalo de: poco hecho - medio - bien hecho.
- Precisión: ≈2 %.
- Sonda de acero inoxidable de 50 mm.
- Puede utilizarse en el horno.

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



271247

S.S. <1100°C temp



TERMÓMETRO PARA FORMACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

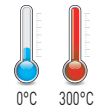
- Con clip para sujetar el termómetro a la jarra de leche.
- La marca verde indica la temperatura ideal de la leche para cappuccino, etc.
- Rango de temperatura de -10°C a 110°C. Escala de 1°C.
- Sonda de acero inoxidable con funda protectora.
- Fácil de leer.

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

NEW



271384



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

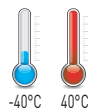
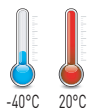


271261

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

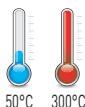


271117

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)19	2,95



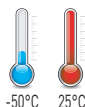
271179



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



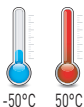
271186



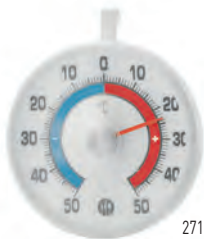
TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

- 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





582039



582046



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



582015



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.



PE
polyethylene

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

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

PE
polyethylene



design by
Robert Bronwasser

PE
polyethylene

BOTELLA DISPENSADORA ANTIGOTEO

- 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





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

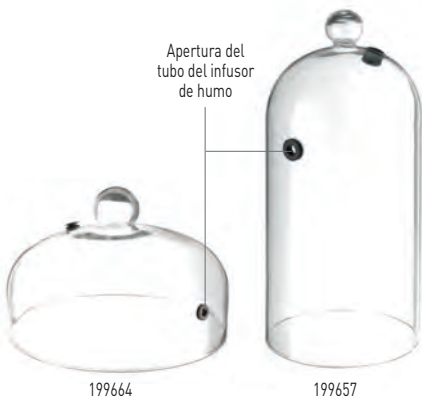


AHUMADOR PORTÁTIL

- 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



CAMPANA DE VIDRIO CON VENTILACIÓN

- Fabricada con 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



589205

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 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



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



588208

UNIVERSAL
PARA TODOS LOS
MONTADORES
DE NATA



588215



586907

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 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



stöckel



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



PA polyamide S.S. stainless steel



755372

755334

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



755259

S.S. stainless steel

stöckel

755273

SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL (OVAL)

código	-	mm	€
755259	1/20	70x52	76,95
755273	1/30	62x43	76,95

PA polyamide

18/10 stainless steel

NEW

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



755228

Identifica el tamaño de la porción con facilidad

ESPÁTULAS & CUCHARAS

18/10
stainless steel

ESPÁTULAS 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



755808

755815

755822

755839

stöckel

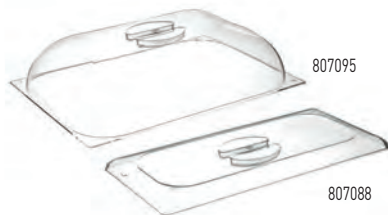


CUCHARA DE HELADO STÖCKEL

código	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	50,95
755563	1/24	ø51x120	50,95
755570	1/30	ø49x120	50,95



755556



807095

807088



807026

807071

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 PROFÍ 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



PREPARE
CAPUCHINOS FREDDO,
FRAPPÉS Y,
POR SUPUESTO,
BATIDOS SIN
ESFUERZO



221617



221600



221624



961124

PC
polycarbonato



961117

S.S.
stainless steel



PC
polycarbonato

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



NEW



557112



557303



557150

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 NYLON

- Fabricada de nylon 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



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)



551790

BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	12,95

BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

18/8
stainless steel



551691

BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	11,95



551714

PUNTAS PARA GLASEAR - ESTRELLA

- Conjunto de 7 tamaños.

código	-	€
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	15,95



551615

PUNTAS PARA GLASEADO - REDONDA

- Conjunto de 7 tamaños.

código	-	€
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	15,95

551592



18/8
stainless steel

JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (RELLENO Y DECORACIÓN)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para:

- Relleno.
- Macarons.
- Decoración.
- Cuadricula.
- Escritura.

- Gran precisión gracias a sus bordes afilados.

código	€
551592	12,95

551202



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



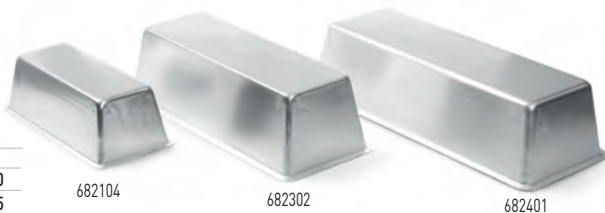
código	-	mm	€
689806	Con borde plano	ø70x(H)68	4,50
689608	Con borde redondeado	ø70x(H)68	4,95



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	empulsador	63x63x(H)55	2,95
512234	empulsador	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	empulsador	ø80x(H)55	2,95
512210	empulsador	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.



Hecho de madera de haya maciza



Con rodamientos de bolas de acero niquelado de rotación suave

código	mm	€
515020	ø75x640	49,35
515167	ø90x667	55,25

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.

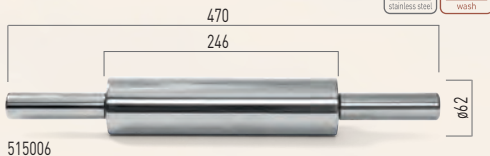
código	mm	€
515174	ø90x545	55,25



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.



Ver el vídeo

código	mm	€
515013	ø62x470	56,95



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



BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA - 2 PIEZAS

- Con mango de madera.

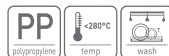


código	embalado por	mm	€
515228	2	190x20	5,15
515327	2	210x40	8,40



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



ESPÁTULA DE COCINA

- Con hoja flexible acodada.

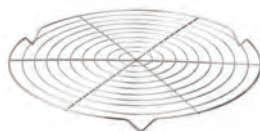
código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855775	0,7	110	220	7,50
855782	0,7	198	325	9,05
855683	0,7	249	376	12,05

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.
- Utilícelo 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 PASTERÍA 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



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



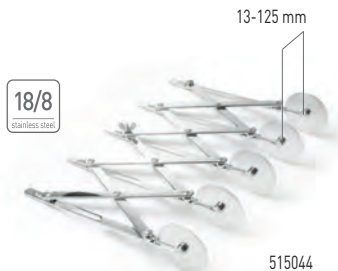
512517



MARCADOR PARA TARTAS

- Para cortar un pastel redondo o una tarta en partes iguales.

código		mm	€
512517	12 partes	ø320	61,75



13-125 mm

515044

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



13-125 mm

515150



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

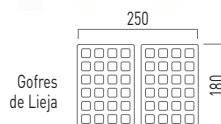
212127

212134

GOFRERA 'LIÈGE'

- Gofres tipo Lieja; 2 plantillas rectangulares con 24 agujeros.

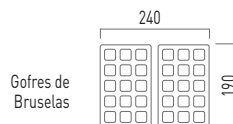
código	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x437x(H)251	363,35



GOFRERA 'BRUSSELS'

- Gofres tipo Bruselas; 2 plantillas rectangulares con 15 agujeros.

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(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





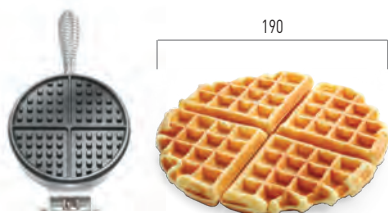
NEW



212172



212196



190



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 ϕ 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.

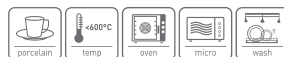
código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	12,95



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



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

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 (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.

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.



Con un práctico cajón colector para las migas y los granos de palomitas que no estallan.

código	color	V	W	mm	€
282762	Negro	230	1155	560x420x(H)760	487,50
282748	Rojo	230	1155	560x420x(H)760	487,50



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



NEW MODEL

282779



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





282755

282731

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 trititación 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 trititación 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 trititación 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

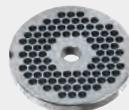


NEW

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 vídeo



Plato para carne
con tapa antipolvo



Carcasa hecha
de aluminio

210864

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



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



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 120x(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	240x230x(H)250	194,50 N
282113	\varnothing 130 mm	250x230x(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

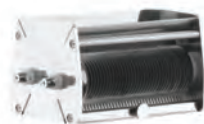


975305

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

- Fabricada 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

DISPOSITIVOS
DINÁMICOS



NEW

página 306



MÁQUINAS EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

18/8
stainless steel

CAPACIDAD HASTA

10 L



Ver el vídeo



Sistema de engranaje duradero:
hecho de acero templado

Las piezas que
entran en contacto
con los alimentos se
extraen fácilmente,
facilitando el llenado y
la limpieza

Hecho de acero inoxidable.

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 un 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 PROFÍ 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 PROFÍ 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 PROFÍ 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



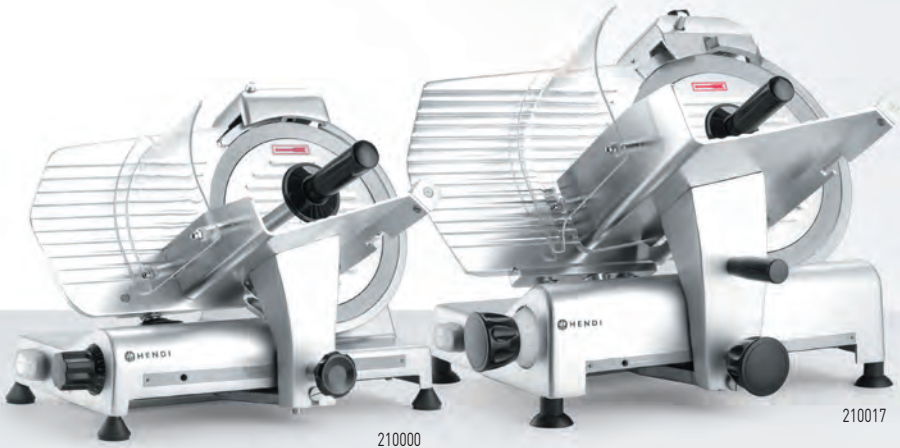
Interruptor de encendido y apagado de seguridad



Motor refrigerado por agua protegido con una cubierta metálica



Ver el vídeo



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





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 sobrante 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	615x494x(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



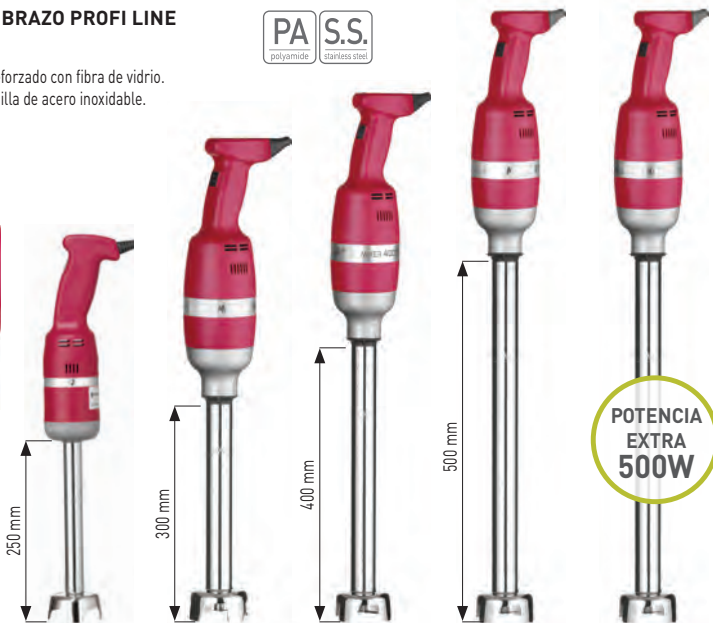
código	222829	222836	222843
litros	7 l	10 l	20 l
carga de harina/masa	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensiones	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
control	digitales	manuales	manuales
velocidad	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
potencia/voltaje	650 W/230 V	600 W/230 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



934029

SOPORTE DE ALMACENAMIENTO PARA PARED

código	mm	€
224342	ø120x(H)330	253,50

código	mm	€
934029	365x130x(H)70	57,85

Precios sin IVA



215





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 INDICE 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



Diseño HD

Mayor protección contra la rotura del cuerpo y los arañazos gracias al ABS TERPOLYMER.

Impresionante gama de velocidades

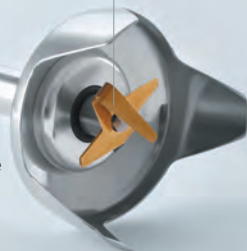
de 6.600 a 13.500 rpm. REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE ELABORACIÓN

222157

Cuchillas recubiertas con titanio
3 veces más duraderas y resistentes al embotamiento. DURABILIDAD TITÁNICA

Más posibilidades

El brazo batidor mide 20 cm, lo que le permite trabajar con recipientes más grandes.





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





RECHARGEABLE
BATTERY



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.

Cubierta del motor con orificios de ventilación para un funcionamiento eficiente



Accesorio de seguridad adicional para un funcionamiento seguro



Mando de control de velocidad ergonómico



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



160 mm



222164



185 mm





BATIDORAS PARA BAR

230688, 230695



NEW

página 552



PA
polyamide

18/10
stainless steel

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!



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

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)

Arranque suave

Suavidad de 11 grados regulada con un mando, ajustado al programa elegido

Tapa con dispensador

Cómoda adición de ingredientes durante el funcionamiento sin tener que preocuparse de que la encimera esté sucia

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



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).
- Aptos 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 embutido, 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



¡Incluye un troquel GRATIS para bandejas de un solo compartimento de 227x178 mm!

Mantenimiento/Zona Segura

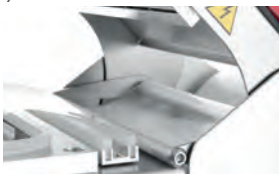
Base del bastidor aislada de altas temperaturas y voltajes eléctricos. Materiales de alta calidad y diseño sin costuras para una limpieza rápida de la parte inferior del cuerpo, sin tener que apagar el dispositivo.

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

- 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.

18/10
stainless steel






- 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, ϕ 170 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 ϕ 165 mm 168,35	
 805626 recipiente de tres secciones 227x178 mm 168,35	

código	€
 805633 2 recipientes redondos ϕ 115 mm 168,35	
 805640 recipiente de dos secciones 227x178 mm 168,35	
 805657 2 recipientes (1x 178x113 mm, 1x ϕ 115 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 μ m de espesor; 18,5 cm (970720), 20 cm (970737) de ancho; 250 m de largo.
- Diámetro del rollo: ϕ 15 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.

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.



Panel de control

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

975398



Panel de control

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

975251

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.

Panel de control

201435

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 m ³ /h - 133,3 l/min	20 m ³ /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 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



NEW



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 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







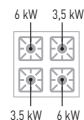
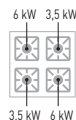
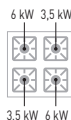
COCINA A GAS DE 4 QUEMADORES CON HORNO DE CONVECCIÓN GN 1/1



- 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.



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

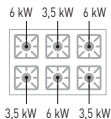
COCINA A GAS DE 6 QUEMADORES KITCHEN LINE CON HORNO DE CONVECCIÓN GN 1/1



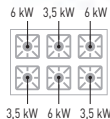
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con 6 quemadores:
 - 3 quemadores de 6,0 kW
 - 3 quemadores de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termporar.
- Adecuada para sartenes de \varnothing 120 a 300 mm.
- Soportes para sartenes y quemadores hechos de hierro fundido.
- Patas ajustables en 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.



código 226094

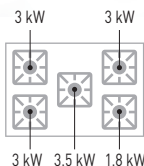


código 225899

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.

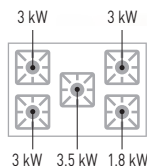
ESPECIFICACIONES DEL HORNO.

- 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



ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15

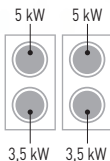




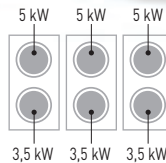
NEW



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

147306



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



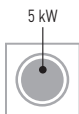
SOPORTE PARA FOGÓN A GAS

- 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





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



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
- aplastar
- revolver
- plegar
- cocción al vapor
- saltear
- rallar
- al vacío
- batir
- derretir
- caramelización
- emulsificación
- amasar
- triturar
- cortar
- moler
- rebanar
- mezclar
- mezclar
- 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 Tuyá.

código	V	W	mm	€
221761	230	1400	210x380x(H)320	778,05
221792	230	1400	210x380x(H)320	643,50 NEW
517123	Conjunto: cuenco y accesorios para HENDICHEF			167,70



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 nitido apto para cocina en vivo.
- Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento negro.
- Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada.



min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

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+	230	3500	340x450x(H)295	536,20
	recipiente wok				
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 superar 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



239773

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



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

239780

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 anticivolo.
- 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

ABS
plastic

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

S.S.
stainless steel

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

S.S.
stainless steel

- 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

Al
aluminum

- 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 ø24 cm (40 platos para pizza de ø33 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 ø24 cm (64 platos para pizza de ø33 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 correderizas 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



NEW

VITRINA CALEFACTADA

- Cuerpo de acero al carbono con recubierta 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

S.S.
stainless steel

NEW

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



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



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



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



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



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





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

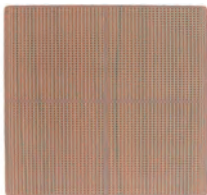
Controles sencillos.



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



6 bandejas
600 W
230 V



229033

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



10 bandejas
1000 W
230 V



229026

Cámara de secado con espacio para 10 bandejas

Alfombrilla para residuos incluida



Ver el video

BANDEJA DE GOTEO PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

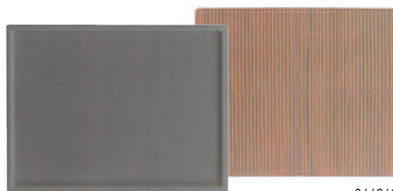
- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946190	7,80

ALFOMBRILLA DE ESPECIAS PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946268	6,50



946190

946268



Soporte plegable
para donas



205914



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

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.

código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	350	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.

La zona fría protege la calidad del aceite

18/0
stainless steel



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

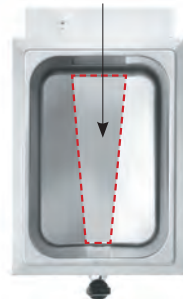




209431

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

La zona fría protege la calidad del aceite



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

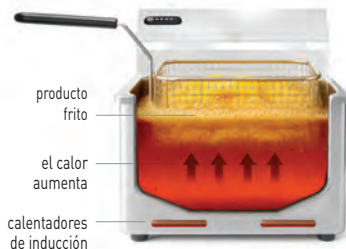
- Control preciso de la temperatura, la tecnología de inducción mantiene el aceite exactamente a la temperatura establecida.
- Con temporizador de cuenta regresiva.
- Transferencia de calor eficiente.
- Cuerpo de acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- 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)

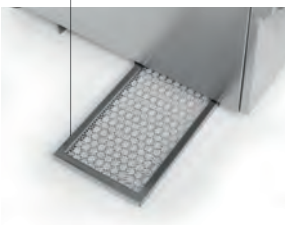
código	litros	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 038,05



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.



203125

PLANCHA

- Zona de plancha de 330x270 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203125	liso	230	2000	300x452x(H)227	357,50



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



203170

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x330 mm, totalmente acanalada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente acanalado	230	2400	527x404x(H)233	571,35



203149

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x330 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	liso	230	2400	527x404x(H)233	480,35



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



855201

855218

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 reinicialable.
- Equipado con soportes antideslizantes.

NEW



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



154991

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

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



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





PARILLAS 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



1800 W
230 V

263501



PARILLA 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



1800 W
230 V

263600



PARILLA 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

Superficie de calentamiento hecha de hierro fundido con revestimiento cerámico

Termostato con control preciso de la temperatura



Ver el vídeo



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



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



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.



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



PARA
CONTENEDORES
DE HASTA
56 L

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.

- Pre calentamiento 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.



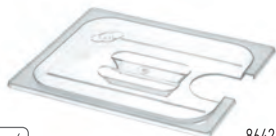
SOUS VIDE 50

- 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	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	162,50

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-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



864234



TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA SOUS-VIDE

- Con hueco para el circulador sous-vide 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



240403

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

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

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



2850 W
230 V



264126

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



3600 W
230 V



264300

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



3645 W
230 V



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

4500 W
400 V

CALIENTA
EN **10s**

264331



Con 9 calefactores de cuarzo para un calentamiento más rápido

código	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	1 033,50

Precios sin IVA

HENDI

291



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 para 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

1500 W
230 V



261187



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, recalienta.
- 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



3000 W
230 V



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



1200 W
230 V

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





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



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

450 W
230 V

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



265031

550 W
230 V



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

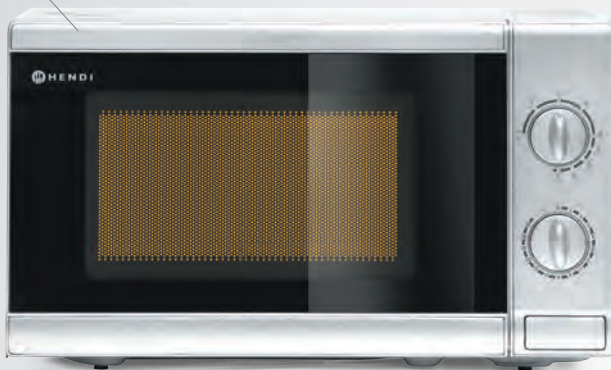
ASADOR CON RODILLOS PARA SALCHICHAS XL - 2 ZONAS

- 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 predefinidos
 - 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 $\varnothing 355$ 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



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 USB, 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 | ←

Fácil de instalar

Dimensiones compactas

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 HENDI - 3 tecnologías. 1 objetivo: resultados ultrarrápidos.
- El avanzado horno CombiTurbo HENDI, 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 HENDI, 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

HORNO DE VAPOR DE CONVECCIÓN

4x
GN 1/1

229880

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



308

Precios sin IVA



4x
GN 1/1



229873

NEW

18/0
stainless steel



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.

Humidificación directa



código	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	838,50
237151	Soporte		690x480x(H)700	513,50

Puerta extraíble para una limpieza fácil



El vidrio se mantiene frío al tacto



Precios sin IVA

 HENDI

309



4x
438x315

227060

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	219997	219973	225165
tipo	conveccion	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, 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



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

HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN



→ | 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 | ←

EXTRA ESTRECHO
SOLO 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	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(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	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(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	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(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	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(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.
- 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 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:

- Pre calentamiento: 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 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	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(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	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(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



11 XXXX

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

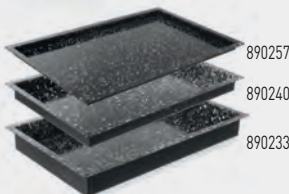
El fondo y las paredes exteriores con un grosor mayor de 1 mm garantizan una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la superficie



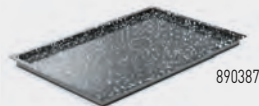
La bandeja (su cámara) tiene ángulos rectos que permiten el máximo aprovechamiento del producto terminado y una estimación más fácil del coste de los alimentos



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



808856

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

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.

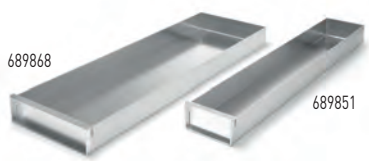
código	mm	€
808856	530x325x(H)26	48,75





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
	Aluminio Perforada		código	808306	808313
				(H)10 mm	(H)10 mm
			€	29,85	27,95
BANDEJA CON 3 BORDES	Aluminio Con revestimiento antiadherente de Teflon™.		código		808221
			€		77,35
	Aluminio Perforada		código		808214
				(H)20 mm	
			€		39,65
	Aluminio		código		808207
					(H)20 mm
			€		35,05
BANDEJA PARA PAN FRANCÉS	Aluminio Perforada. Con capacidad para 5 barras de pan francés.		código		808238
			€		87,05



NEW

BANDEJA PARA HORNEAR CERRADA

código	mm	€
689851	580x100x(H)50	24,95
689868	580x200x(H)50	31,95



BANDEJA ANTIADHERENTE PARA HORNO DE ALTA VELOCIDAD

código	mm	€
219744	280x280x(H)15	49,95



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 REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

Con 3 bordes.



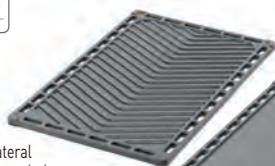
	GN 1/1	
	530x325	
código	805558	
	(H)20 mm	
€	57,85	
código	805541	
	(H)40 mm	
€	64,95	
código	805534	
	(H)65 mm	
€	70,85	
código	800164	
	(H)20 mm	
€	37,95	

BANDEJA CONVECTOMAT

Hecho de acero esmaltado. Bordes redondeados. Grosor de la lámina 1 mm. Rango de temperatura: de 250 °C a 300 °C.

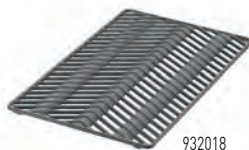
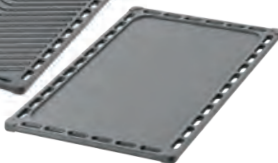


lateral
acanalado



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	20,95

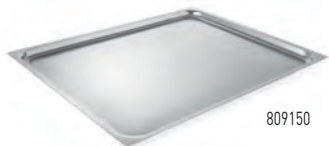


939949



939956





809150

BANDEJA GASTRONORM 2/1 PROFI LINE

código	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	73,45



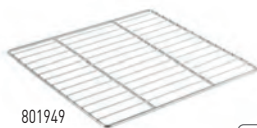
809259

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



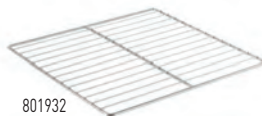
801949



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



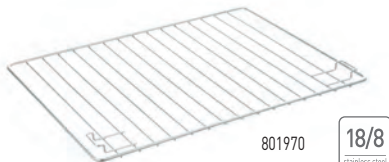
801918

801901



REJILLA GASTRONORM 1/1 - GN 1/1

código	mm	€
801901	530x325	27,25
801918	530x325	42,85



REJILLA PARA LOS HORNOS H90 & H90S

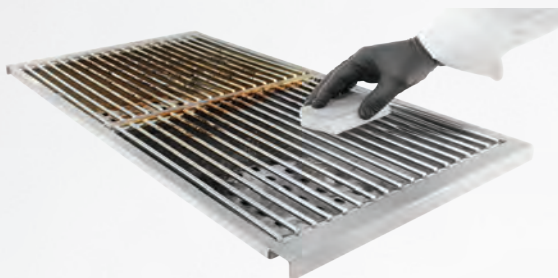
- Adecuado para 227060 y 227077.

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

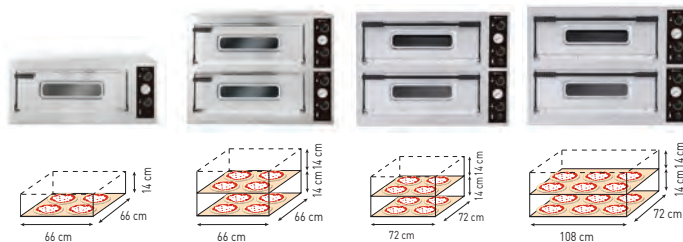
- Carcasa de acero con frontal de acero inoxidable y aislamiento de lana de roca.
- Panel de control analógico con controles individuales para cada resistencia (dos elementos por cámara de horno).
- Cada cámara del horno está equipada con ladrillos

- refractorios, 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.

S.S.
stainless steel



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)413 mm	975x930x(H)742 mm	1000x844x(H)745 mm	1365x968x(H)745 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

HENDI

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 resellables 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.



880982



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.

880975

código	mm	€
880975	530x325x(H)90	22,05
880982	tapa	16,85



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



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, bollerías, 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
starhens 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.



505533



código	mm	€
505533	ø305x(H)6	20,75
500040	ø356x(H)6	31,15
500057	ø406x(H)6	36,35



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 todos tipos de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617700	(L)190	8,45



617731



PINZAS PARA BANDEJAS

- Aptas para todos tipos 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



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

18/8
STAINLESS STEEL

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





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





CORTAPIZZAS HENDI PIZER DE GRAN RESISTENCIA

- HENDI PIZER es una herramienta profesional de alta resistencia diseñada por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: es funcional, ergonómica y elegante.
- El PIZER 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 PIZER 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

PIZZA, PASTA Y KEBAB



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

- Fabricado 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





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

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

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”

CINTURONES ESTRUCTURALES Y DE SOPORTE CON TECNOLOGÍA DE AUTOMOCIÓN

Correas de tejido de polipropileno en el cinturón. Durradero, 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

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 dónor.
- 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



226018

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

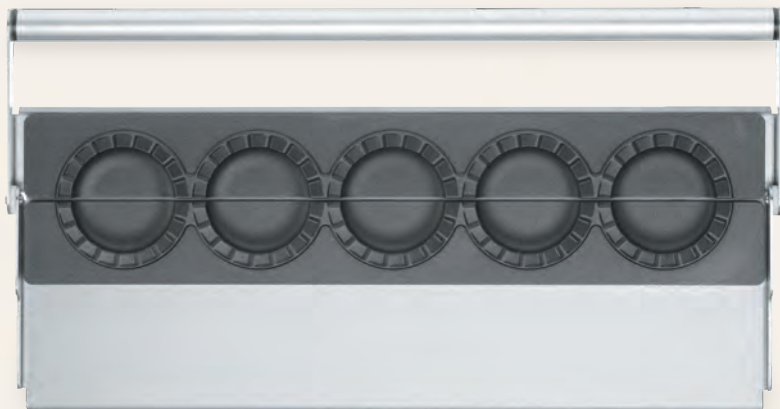


MOLDE PARA DUMPLINGS

- 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

S.S.
stainless steel

indoor

±110°C
temp

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



10

Table presentation

Elegance that enhances
every setting





PROFI LINE

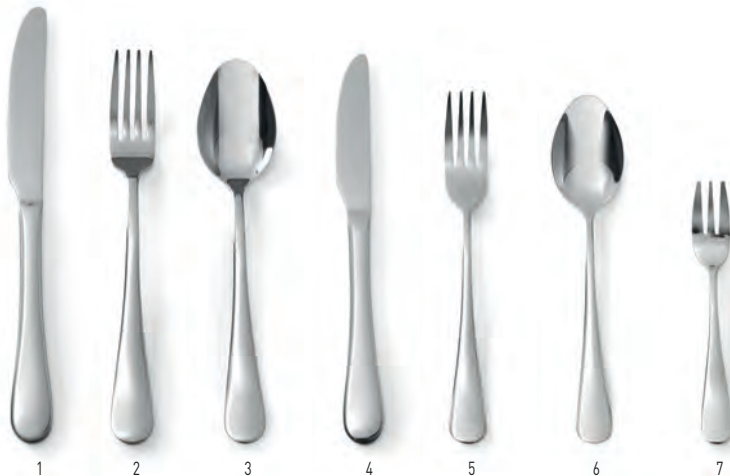
PRESENTACIÓN EN MESA



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

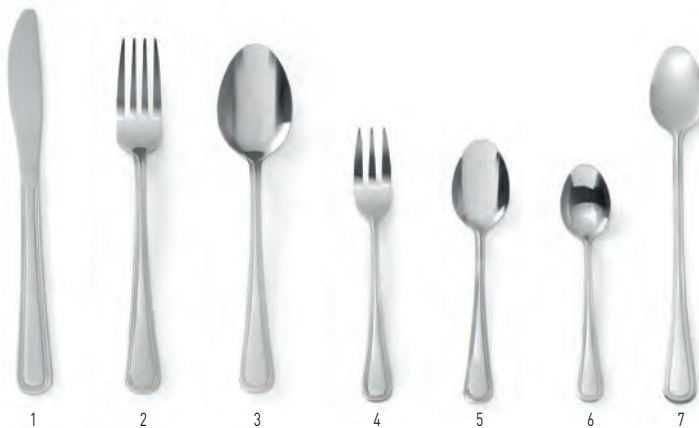


**KITCHEN LINE**

- 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



**CUBIERTOS PARA CARNE**

- Acero inoxidable con mango de ABS.



781432



783078

NEW**x6****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



781449



783085

NEW**x6****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



781456

x6**CUCHILLO PARA CARNE XL - 6 PIEZAS**

- Acero inoxidable con mango de ABS.

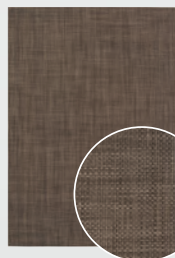
código	color	mm	€
781456	Negro	(L)250	13,65

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



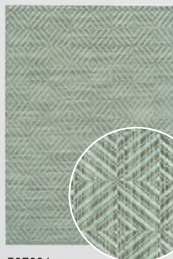
597927

JUEGO DE MANTELES CON HOJAS

código	color	embalado por	mm	€
597910	Gris claro	6	450x300	19,45

JUEGO DE MANTELES

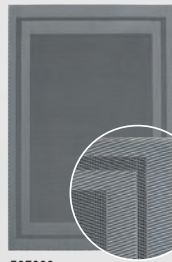
código	color	embalado por	mm	€
597927	Marrón	6	450x300	19,45



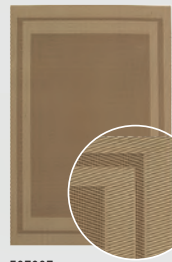
597934



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



PLANTO 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



TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
798164	12	0,17	ø80	4,70



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
798010	12	0,09	ø64	3,25

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
798171	12	ø149	3,25

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
798171	12	ø149	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



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

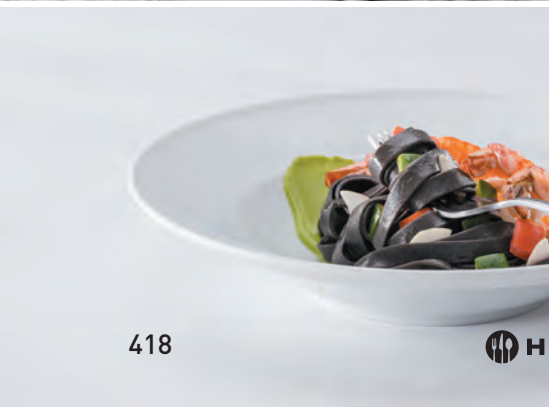
PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

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



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

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	ud. ped.	mm	€
799390	12	ø170	4,40



TAZA DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	litros	mm	€
799147	12	0,23	ø90	4,70



TAZA DE CAFÉ

código	ud. ped.	litros	mm	€
799130	12	0,17	ø80	4,40



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	ud. ped.	litros	mm	€
799161	12	0,09	ø63	3,05

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
799154	12	ø145	3,05

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	ud. ped.	mm	€
799154	12	ø145	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

SOPERA

- Con tapa y cucharón para servir

código	litros	mm	€
434208	2,7	ø270x(H)175	34,45

S.S.
stainless steel



432136

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

PLATO MODELO BARK

- Rectangular.

código	mm	€
785546	218x105x(H)23	6,85
785553	352x146x(H)40	15,55



785560

CUENCO MODELO VANILLA

código	mm	€
785560	225x111x(H)62	10,35
785577	290x136x(H)80	19,45



786437

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	ø65x(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



PRESENTACIÓN EN MINIATURA

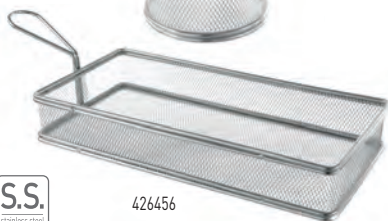
426425



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 salsa.
- La salsa 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.

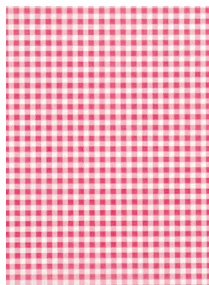
código	mm	€
630938	ø115x(H)172	7,75



630907

SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

código	mm	€
630907	ø110x(H)175	8,15



678251

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

- Estampado de cuadros rojos y blancos.
- Envase de 500 hojas.

código	mm	€
678244	200x250	23,75 N
678251	250x350	38,35 N
678176	305x305	36,35



678121

PAPEL A PRUEBA DE GRASA

- 500 unidades por paquete.

código	mm	€
678121	200x250	19,80
678107	250x350	38,35

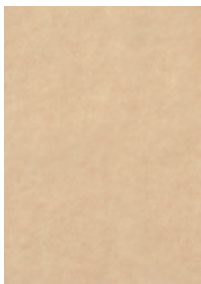
**NEW**

678268

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



622858

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

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 galvanizada, 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

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

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

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 pulvirrevestido 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

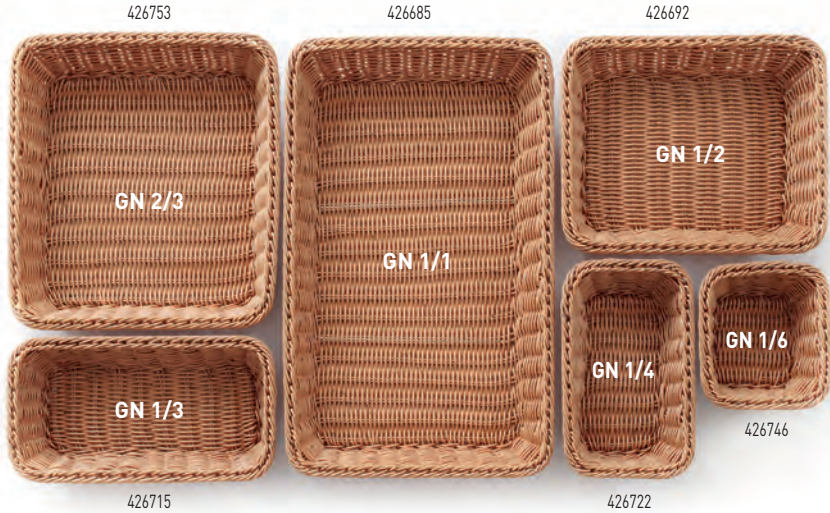
código	color	mm	€
426098	Negro	270x100x(H)45	6,45
426081	Gris claro	270x100x(H)45	6,45



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



427248



427231



CESTAS



561102

CESTA PARA PAN GN 1/1

- Rectangular.

código	mm	€
561102	530x320x(H)90	22,05



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



561003

CESTA PARA PAN

- Oval.

código	mm	€
561003	380x270x(H)90	12,95



426968



426517



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



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



425800

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



425602

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



426784

426760

426616

426777

426623

426791

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



426661

426678

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 pulvirrevestido 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

PRESENTACIÓN EN MESA





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



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 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

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
wash

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
wash

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

S.S.
stainless steel

453209



570807



FILTRO DE TÉ (CON MANGO ABATIBLE)

- Para té y hierbas.
- Con mango abatible

código	mm	€
570807	ø45x165	3,45



638101



COLADOR DE TÉ Y HIERBAS

- Para té y hierbas.
- Con mango de alambre.

código	mm	€
638101	ø70x225	4,15



523629



PINZAS PARA TERRONES DE AZÚCAR - 2 PIEZAS

código	mm	€
523629	(L)160	6,45



452325



CUENCO PARA AZÚCAR/CREMA BATIDA

código	embalado por	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	6,05
452325	4	ø100x(H)20	7,50



452103



AZUCARERA

- Tapa abatible.

código	litros	mm	€
452103	0,3	ø85x(H)80	6,95



452202



AZUCARERA

- Sin tapa.

código	litros	mm	€
452202	0,3	ø85x(H)65	6,15



450505



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



441107



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

SUJETAMANTELES - 4 PIEZAS

18/0

stainless steel

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.

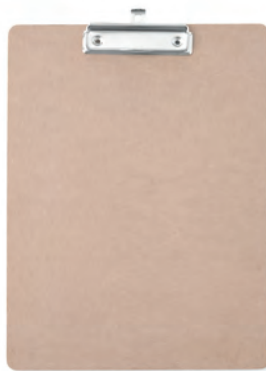
código	mm	€
664179	125x180	2,55
664162	185x245	2,95
664155	240x330	3,25



664179



664162



664155

663691



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

663462



SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Negro - blanco.
- Impreso en ambos lados.

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



663608

663615

663622



663639

663646



PLACAS PARA PARED REDONDAS

- Con tira autoadhesiva.

código	-	mm	€
663790	no fumadores	ø75	2,95



663790



SEÑAL DE MESA NO FUMAR

- Impreso en ambos lados.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55



663660





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

PRESENTACIÓN EN MESA



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 pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	8,45



427170

ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS NEGRO

- Con acabado pulvirrevestido 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 caucho - 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 caucho - 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 molineta de sal cerámica

Mecanismo de molineta 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 molineta (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 molineta de cerámica (fresas) - no corrosivo (lato 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	2x,2037L	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



402221



TENEDOR PARA CARACOLES - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
402221	6	(L)130	7,75



402528

PINZAS PARA CARACOLES - 2 PIEZAS

- Modelo por compresión.

código	embalado por	mm	€
402528	2	(L)170	11,40



PIZARRAS

PRESENTACIÓN EN MESA



664025

664032

664018

664001



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

664131

664124



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

664209

664216

664223



MARCADORES PARA PIZARRA 15 MM

- Con punta ancha plana; trazo de 15 mm.

código		€
664223	3 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

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



440209



CENICERO CON BOTÓN PULSADOR

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	6,85



440506





18/8
stainless steel



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



S.S.
stainless steel

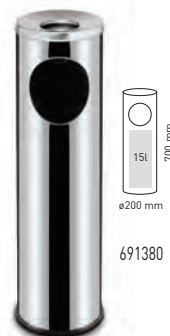


440117

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



15L
700 mm
ø200 mm

691380



33L
660 mm
ø240 mm

691397



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
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.



466

HENDI





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





NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene



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

- 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 Reinventado

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



NEWABS
plasticS.S.
stainless steelPP
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 Bronwasser.
- 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



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

471050





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.

código	litros	mm	€
238837	7,5	600x355x(H)305	188,50



Formato compacto



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

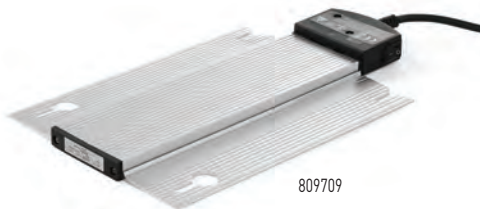


809600

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 étílico 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: \pm 4 horas en latas de 145 gramos, \pm 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.

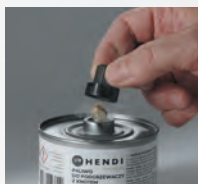
- La lata permanece suficientemente fría como para poder tocarla con seguridad. Puede utilizarse sin quemador.
- Más seguro en caso de accidentes. El producto derramado es mínimo y poco inflamable.
- Se cierra bien herméticamente y puede reutilizarse.
- Fácil de apagar soplando o volviendo a colocar 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 \pm 4 horas	6	0,145	4	14,25
193952	combustión de \pm 4 horas	24	0,145	1	53,25
193716	combustión de \pm 6 horas	6	0,2	4	15,55
193938	combustión de \pm 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



563908

564004

563502

563557

563700

563755

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



564158

564202

564103

564455

564400

563649

563632

CAZO PARA SALSAS

código	color	litros	mm	€
563649	Negro	0,03	180x70	2,00
563632	Marfil	0,03	180x70	2,00

CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564158	Negro	235x55	1,90
564202	Transparente	235x55	1,90
564103	Blanco	235x55	1,90

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 hielo.
- 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

PRESENTACIÓN DE BUFFET



425428



425435



DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielo.
- 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 policarbonato 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 policarbonato.
- 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

S.S.
stainless steel

- 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.



871775



código	mm	€
871775	465x315x(H)195	94,25



871706

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



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	€
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

PRESENTACIÓN DE BUFFET



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

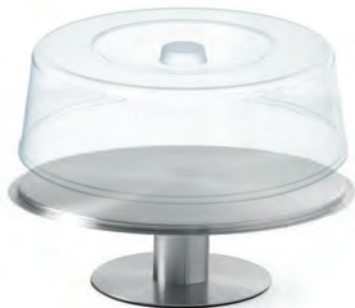


SOPORTE GIRATORIO PARA TARTAS

- 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

523902



PALA/CUCHILLO PARA TARTAS

- Con mango negro de polipropileno.
- Con laterales de corte.

código	mm	€
523957	296x75	9,05

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

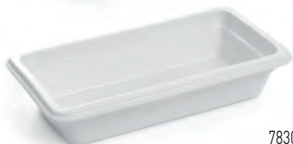




783009



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



552315



552308



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



552360



552353



SOPORTE PARA CUBIERTOS

- Para 4 recipientes con orificios.
- Recipientes no incluidos.

código	mm	€
552407	255x295x(H)215	57,15



552407

SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,65



871201



552490

SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	6,15



CUBERTERO

- 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



552483





436103

**BANDEJA PARA SERVIR GN 1/1**

- Pulida, con borde mate.
- Hecha de acero inoxidable.
- Adecuado para expositor refrigerador 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



807804



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



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





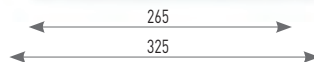
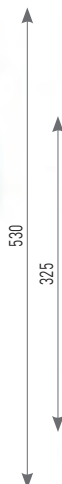
876619

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

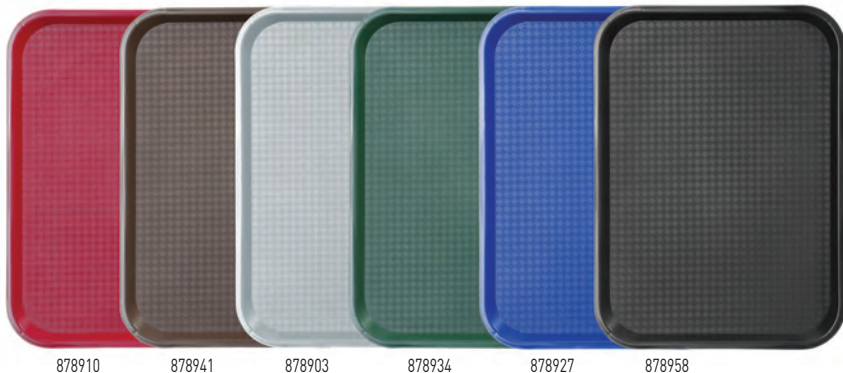
código	mm	€
878606	ø320x(H)37	9,45
878408	ø360x(H)39	10,35



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



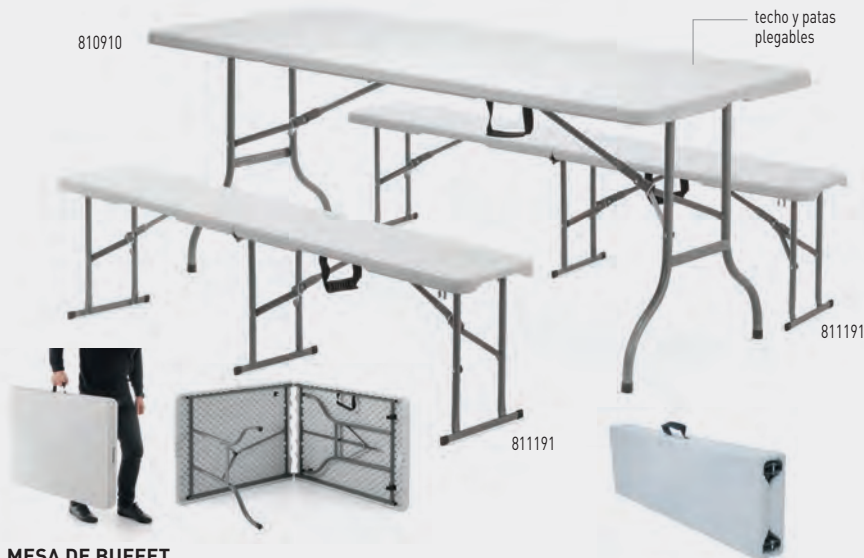
MOBILIARIO PLEGABLE PARA CATERING

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

PRESENTACIÓN DE BUFFET



HDPE
polyethylene

in- & outdoor

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



810934

MESA DE BUFFET

- Carga máx. de hasta 130 kg con distribución uniforme de la carga.

código	mm	€
810934	1220x610x(H)740	77,35



810897

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

NEW



814420

814437



813157



813164



813829



813836

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



810996

techo y patas plegables

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



811221

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



814451

NEW

814468

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



811054



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

**ABREBOTELLAS**

- Apto para el lavavajillas.



596388

**ABREBOTELLAS**

- Recubrimiento en pintura en polvo negra.

- No apto para el lavavajillas.



596371

**ABREBOTELLAS**

- Chapado en cobre con acabado pulido.

- No apta para el lavavajillas.

**ABREBOTELLAS**

- Con mango de silicona antideslizante.

- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55

código	mm	€
596388	180x40	3,20

código	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,50

código	mm	€
596661	180x40	5,15



Ver el vídeo



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



596883

ABREBOTELLAS DE PARED

código	€
596883	2,95





NEW

Cr
chrome plated

SACACORCHOS

- Modelo de palanca.
- Cromado.
- Con abrebotellas.



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



597507



Ver el vídeo



Ni
nickel plated

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



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



596807

Cr
chrome plated

ABRIDOR PROFESIONAL

- Cromado, con mango de ABS.
- 4 funciones.
- Con abrebotellas separado.

código	mm	€
596807	(L)140	2,55



597200

S.S.
stainless steel

SACACORCHOS PROFESIONAL

- Modelo curvado.
- 3 funciones.

código	mm	€
597200	(L)110	4,05



597323

ABS plastic S.S.
stainless steel

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



599372

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	6,85

NEW



590140

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

18/8

STAINLESS STEEL

código	-	embalado por	€
599488	Flujo rápido	6	8,80
599464	Flujo lento	6	8,15
599471	Con tapa abatible	6	9,05

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE LARGO

S.S.
STAINLESS STEEL

- Con tapón de plástico.

código	€
590140	2,55



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

599327





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 (N₂O), 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.
- N₂O 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 CO₂, una sola carga de un sifón de 1 litro.

código	embalado por	€
588406	10	7,50

CAJAS DE INGREDIENTES



BARUP
BARWARE

- 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



552018



552025



552131



552032

CAJA DE INGREDIENTES DE CÓCTELES - 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 CÓCTELES - 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 CÓCTELES - 5 RECIPIENTES

- Con 5 recipientes de polipropileno.

código	mm	€
552131	480x150 x(H)100	31,15

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES - 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

Precios sin IVA



BARUP
BARWARE



ABS
plastic

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



ABS
plastic

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

529





596685



596524



596531



596753



596456



596463

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



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



635612

638118

638132

638170

638163

S.S.
stainless steel



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: 74 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: 1x1 mm,
 - colador plateado: 1 x 1 mm,
 - colador de color cobre: 1,5 x 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



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





COCTELERA

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
596999	0,5	ø79x(H)199	11,65

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 COBBLER DE 3 PARTES

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
593004	0,75	ø80x(H)240	16,85

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
596401	0,8	ø90x(H)303	11,65

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 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



596982



596975

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).
- Correa 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



50 ml

50 ml

50 ml

25 ml

25 ml

25 ml

596920

593332

596654



50 ml

50 ml

50 ml

35 ml

25 ml

25 ml

25 ml

25 ml

596722

596548

596647

596715

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 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 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 25/35 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

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



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.

596623



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 ECONÓMICO

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



593608



SOPORTE PARA ENFRIADOR DE VINO

- Embalado de forma compacta.
- Juego de 4 piezas.

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	103,35

NEW



521496



CUBO PARA VINO Y CHAMPÁN

- Hecho de SAN.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
521496	300x240x(H)260	22,95



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



SIL
silicone

679036

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



SIL
silicone

679067

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



SIL
silicone

679050

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



PP
polypropileno

SIL
silicone

679074

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

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO CON TAPA

- Profesional.
- Soporte interior de goma suave.
- Capacidad para 32 cubitos.

código	mm	€
679005	337x170	23,35



679005

Mango de caucho blando



BARUP
BARWARE

SIL
silicone

679043

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



SIL
silicone

679029

MOLDE PARA CUBITOS DE HIELO EN ESFERAS PARA WHISKY

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes con forma esférica (= 4,5 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.



595541

código	mm	€
595541	140x65x(H)50	12,95



594534

TAPONES ADICIONALES PARA EL PROTECTOR DE VINO AL VACÍO

código	embalado por	mm	€
595534	2	ø40x(H)40	9,75

596517



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



LAVAVASOS

- Para autoensamblaje, 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



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



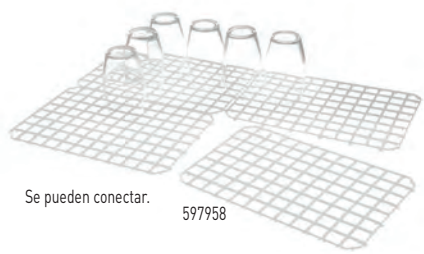
597972

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



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	250x300x(H)540	475,15 N

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	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 N

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.
- Incluye 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 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



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



516751



ESPUMADERA PARA CERVEZA - 6 PIEZAS

- Blanca.

código	mm	€
565360	235x26	5,15



565360

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



S.S.
Stainless steel

695708



Ver el vídeo

**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

ABS plastic
PP polipropileno
S.S. stainless steel


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.
18/8
stainless steel**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
PROFESIONAL REFRIGERATION

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



S.S.
stainless steel

indoor



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





ABS
plastic

18/0
stainless steel



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

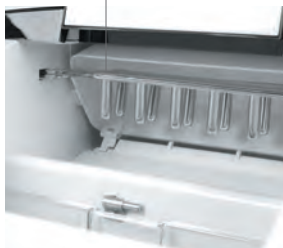
- Modelo de sobremesa.
- Carcasa de acero inoxidable.
- Capacidad de 15 kg en 24 horas; reserva de 4,5 kg; 12 cubitos por ciclo.
- Sin conexión fija de agua; refrigerante: R290.
- 3 opciones de tamaño de cubito; los cubitos se forman alrededor de barras refrigeradoras.
- Almacena 150 cubitos.

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	396,50

Contenedor de hielo



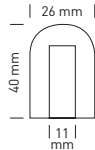
Cubos hechos con el método de vertido



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.



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	€
271773	-26 kg/día	230 241	400x600x(H)675	890,50
271780	-50 kg/día	230 293	400x600x(H)675	1 053,00

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

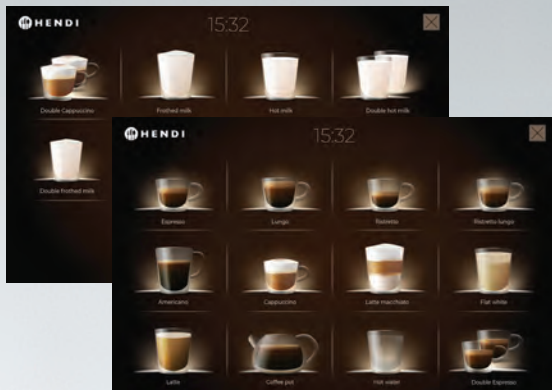
Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks
without compromise





NEW



Espresso	Latte Macchiato	Double Cappuccino
Lungo	Flat White	Frothed milk
Ristretto	Latte	Hot milk
Ristretto Lungo	Coffee pot	Double hot milk
Americano	Hot water	Double frothed milk
Cappuccino	Double Espresso	

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.

- 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.

Accesorios incluidos:

- 1 manguera de leche, 50 cm.

Gran contenedor para café en grano con capacidad para 1 kg

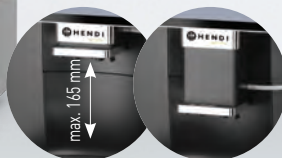
Posibilidad de usar café molido



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



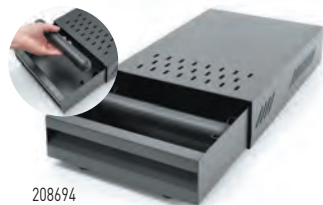
208618



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



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



208304



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



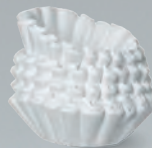
211052



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 el 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 vídeo



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 bolsitas 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

El sistema de calentamiento al baño María evita que el chocolate se queme en el fondo



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

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.



211137

211144

211151

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

MÁQUINAS DE CAFÉ, HERVIDORES Y ACCESORIOS



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

MÁQUINAS DE CAFÉ, HERVIDORES Y ACCESORIOS



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

PERCOLADOR DE UNA PARED



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

