



HENDI

Tools for Chefs

TRENS COZINHA
RECIPIENTES GN



FACAS
UTENSÍLIOS
DE COZINHA



GELADO
PASTELARIA



PROCESSAMENTO
DE COMIDA



EMALAMENTO A
VÁCUO



PROCESSAMENTO
TÉRMICO



FORNOS
TABULEIROS



PIZA & MASSA
KEBAB



REFRIGERAÇÃO



ARTIGOS
PARA MESA



APRESENTAÇÃO
EM BUFFET



BAR



CAFÉ
ACESSÓRIOS



CAIXAS TÉRMICAS
CARRINHOS DE
SERVIÇO



MÁQUINAS DE
LAVAR A LOIÇA
HIGIENE



MOBILIÁRIO



BARBECUES



Catálogo 2024 2025



HENDI

Tools for Chefs

Professional Tools for Chefs

Catálogo **2024|2025**

Setembro 2024

Para obter as informações mais recentes sobre preços, consulte o nosso catálogo digital em www.hendi.eu ou consulte o seu distribuidor. As nossas condições gerais de venda, entrega e pagamento, registadas na Câmara de Comércio de Utrecht com a referência 30053484, aplicam-se a todas as transacções. Será disponibilizada uma cópia grátis das condições aquando do primeiro pedido.



HENDI

As suas necessidades - as nossas ferramentas

Escolha as melhores #toolsforchefs da indústria!

Temos os melhores equipamentos e utensílios para a Horeca e indústria de serviços alimentares. Damos o nosso melhor para entregar equipamento profissional de alta qualidade. A nossa estratégia global e os 90 anos de experiência permitiram-nos desenvolver uma ampla variedade de produtos que seguem as últimas tendências, tendo as necessidades dos chefs de cozinha sempre em consideração. Queremos estar onde os Chefs precisam de nós, e estamos em constante evolução para continuarmos a ser parceiros de confiança do seu negócio.

Este catálogo contém mais de 3.000 produtos, incluindo muitas novidades e bestsellers. É, para nós, um motivo de orgulho que Chefs de todo o mundo utilizem diariamente as nossas ferramentas, e confiem nelas para desenvolver o seu negócio.





Tools for Chefs

■ HENDI Países Baixos

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

■ HENDI Polónia

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

■ HENDI Grécia

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

■ HENDI Áustria

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

■ HENDI Itália

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

■ HENDI Espanha

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

■ HENDI Roménia

Str. Sânzieni FN, DE 305, 507075,
Ghimbav, Brasov, Roménia
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

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



veja o nosso vídeo
de empresa

HENDI
Espanha

HENDI
Países Baixos

HENDI
Itália

HENDI
Áustria

HENDI
Polónia

HENDI
Grécia

HENDI
Roménia



Na capa: Chris Blom, Head Chef no Le Pristine* Antuérpia

Onde o mar da Zelândia se encontra com as mais puras delícias italianas

O Le Pristine Antuérpia é um dos 3 restaurantes Le Pristine a nível mundial, baseado no conceito criado pelo Grupo Sergio Herman. Chris Blom, protegé de Sergio, foi reconhecido como o líder ideal para estar à frente da cozinha, e partilha-a com Gianluca Vetrugno e uma equipa dedicada. A ementa, desenvolvida inteiramente por Chris, apresenta um conceito inovador de “Nova Cozinha Italiana”, que combina os sabores italianos com a herança zelandesa profundamente enraizada de Sergio.

Não há muitas certezas na vida. Mas, para Chris, a carreira de Chef tornou-se rapidamente uma delas. A dois passos da sede da HENDI nos Países Baixos, encontra-se o restaurante Oude Politiebureau, onde Chris deu os primeiros passos no seu percurso na restauração. “Nasci em Bennekom, e queria trabalhar numa cozinha, por isso candidatei-me ao Oude Politiebureau, um restaurante conhecido pelo seu requinte. O meu sonho de ser cozinheiro confirmou-se ali, e o próximo passo seria entrar numa escola de hotelaria. No meu último ano, sabia que queria estagiar num restaurante com uma estrela Michelin.

Depois de ter enviado inúmeras candidaturas, Sergio Herman foi o único a oferecer-me um estágio.” Foi o início de uma relação de lealdade. O que Chris não sabia era que este seria o ponto de viragem na sua carreira enquanto Chef.

Após ter viajado pelo mundo, da Austrália à Ásia, e de ter trabalhado no Restaurante André em Singapura, Sérgio Herman convidou-o a juntar-se ao Le Pristine Antuérpia. Chris não hesitou em aceitar o desafio. Atualmente uma figura proeminente no mundo da cozinha, trabalha como Head Chef no Le Pristine e mantém-se dedicado em manter a estrela Michelin, que lhe foi atribuída em 2021, ano após ano. Apesar dos desafios colocados pela pandemia, a abordagem resiliente e terra a terra de Chris ajudaram-no a ultrapassar as dificuldades agregadas à pandemia, uma vez que o restaurante estava pronto para abrir as portas em julho de 2020. Agora pai de dois filhos pequenos, Chris está mais empenhado do que nunca em garantir o lugar do Le Pristine entre os melhores restaurantes do mundo.







reddot winner 2024



HENDI UNIQ ganha o prestigiado Red Dot Award 2024

É com grande orgulho que anunciamos que a inovadora coleção de réchauds e painéis de sopa elétricas UNIQ, desenhada por Robert Bronwasser, recebeu o estimado Red Dot Award 2024 para Design de Produto na categoria de equipamentos de catering. Há mais de 60 anos que os Red Dot Awards reconhecem a excelência no design, inovação e funcionalidade. Os produtos premiados estabelecem-se desta forma como uma referência no sector da restauração, mostrando como é possível criar apresentações de buffet “UNIQas”.

Desenvolvida em estreita colaboração entre a HENDI e o talentoso designer holandês Robert Bronwasser, a linha UNIQ não só oferece uma experiência gastronómica melhorada, como contribui para práticas sustentáveis no setor da hotelaria. O júri

definiu UNIQ como uma alternativa energeticamente eficiente aos recipientes tradicionais que retêm o calor, satisfazendo as necessidades da indústria, destacando o seu design excecional, e as suas vantagens práticas. Este reconhecimento enfatiza o compromisso em fornecer produtos inovadores, de alta qualidade que satisfazem as necessidades em constante evolução na Horeca.



Conheça as gamas Profi Line, Kitchen Line and Budget Line da HENDI

Cada uma destas gamas preenche diferentes requisitos e é alinhada em função das necessidades específicas de diferentes chefes de cozinha.



PROFI LINE

Parceira dos profissionais, adequada para as cozinhas mais exigentes. Construção robusta, feita de materiais e componentes da mais alta qualidade. Preparado para uma utilização diária intensiva. A garantia de um longo funcionamento e facilidade de manutenção traduz-se em custos mais baixos.

KITCHEN LINE

Utensílios de confiança para cozinhas profissionais. Fabricadas com materiais padronizados, de alta qualidade a um preço justo. Destinado a uma utilização regular e equilibrada, garante resultados fiáveis com foco na poupança de energia.

BUDGET LINE

Quando o dinheiro é uma questão, esta é a linha mais rentável para o uso diário em cozinhas profissionais. São feitas de materiais básicos, mas bons, com um acabamento mais básico. Uma conceção bem pensada - facilitando uma utilização simples e descomplicada.

Todas as linhas cumprem as normas de segurança, têm garantia standard, e são cobertas por serviços de pós-venda.



Sempre atualizado!

O nosso catálogo também está disponível online com funcionalidades práticas como:

- + ferramenta de pesquisa inteligente;
- + navegação fácil;
- + partilha rápida.

Mas mais importante que tudo, **preços sempre atualizados**.

Digitalize o código QR e sinalize a página com um marcador.



Faça scan do código QR



BEM-VINDO AO CATÁLOGO DIGITAL DA HENDI

INTUITIVO / FUNCIONAL / ECOLÓGICO

+ FÁCIL DE NAVEGAR



+ CLIQUE NO CURSOR PARA IR PARA O CAPÍTULO DESEJADO



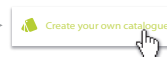
+ FUNÇÃO DE PESQUISA FÁCIL E RÁPIDA



+ MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO/IMAGENS/VÍDEOS



+ CRIE O SEU PRÓPRIO CATÁLOGO



+ PARTILHE COM UM CLIQUE





PANELAS,
FRIGIDEIRAS
& RECIPIENTES GN



UTENSÍLIOS
DE COZINHA



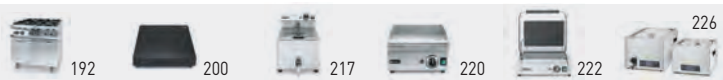
PASTELARIA
& SIFÕES PARA
NATAS



PROCESSA-
MENTO DE
ALIMENTOS



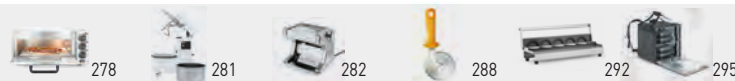
EMBALAGENS
A VÁCUO



PROCES-
SAMENTO
TÉRMICO



FORNOS DE
CONVECÇÃO



PIZZA, PASTA
& KEBAB



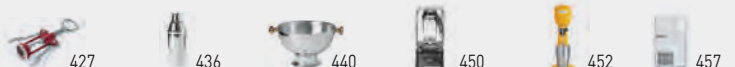
REFRIGERAÇÃO



ARTIGOS
PARA MESA



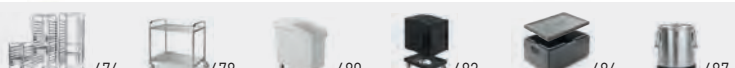
ARTIGOS
PARA BUFFET



BAR & BEBIDAS
FRIAS



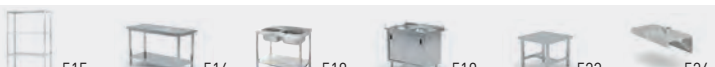
COFFEE
MACHINES,
BOILERS,
ACCESSORIES



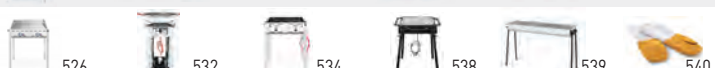
TRANSPORTE
& MOBILIÁRIO



HIGIENE



MOBILIÁRIO



BEBIDAS
QUENTES



Seleção de novos produtos 2024

Tacho de ferro fundido
página 39



Frigideira
de ferro fundido
para grelhar
página 38



Pedra de afiação
japonesa
página 87



Recipiente para ovos
HENDI OVOBOX 120
página 60



Tábua de corte em
fibra de madeira
página 65



Conjunto de 4 facas
página 79

Taça de mistura
com base de silicone
página 114



Japonské mandolín
HENDI Shōgun 将軍
página 110

NEW



Termómetro digital com sonda dobrável página 126

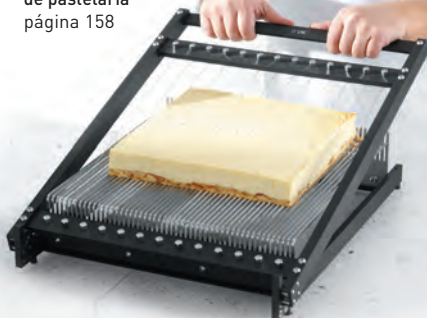


Temporizador página 128



Peneira de farinha página 149

Guitarra cortadora simples de pasteleria página 158



Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI GOLIATH página 214



Triturador sem fios Smart Pressure página 177

Lâmpada de aquecimento flexível página 199



Seleção de novos produtos 2024



Conjunto: Placa de indução 3500W + tacho + frigideira page 204



Conjunto: Banho Maria HENDI RANGER + 3x GN 1/3 com tampa page 209



Bolas para cozinhar em Sous Vide – 500 unidades page 227



Grelhas Kitchen Line page 221



Torradeira 4 fatias page 240

Circulador de imersão para método sous vide HENDI MASTERVEDE page 227



Convection steam oven Touch 5 x GN 2/3 page 267



Tabuleiros de alumínio GN 1/1 com revestimento antiaderente CONVECTOMAT page 273

NEW

Corta Piza
HENDI PIZZER,
utilização
intensiva
page 288



Pá para cinzas
page 285



Prato de piza
Coleção Recipe,
vermelho tijolo
page 293



Caixa para massa
de piza GN 1/1
page 283

arktic
REFRIGERATION TECHNOLOGY



Armário de maturação a seco
page 305

Máquina
de cubos de gelo
page 319



Seleção de novos produtos 2024



Cesto expositor
de pão
page 359



Taça de madeira de
oliveira decorativa
page 338

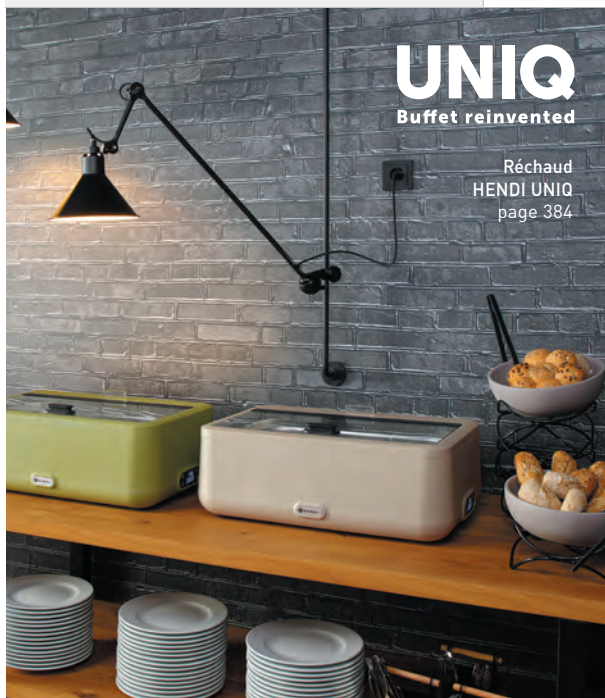
Jarro de leite
com medida
page 367



Espremedor
de citrinos
page 447



Cinzeiro com funil
page 383



UNIQ
Buffet reinvented

Réchaud
HENDI UNIQ
page 384



BARUP
BARWARE

Abre-caricas
page 426



BARUP
BARWARE

Saca-rolhas
simples
page 427



Coador
Hawthorne
page 432



BARUP
FORWARD

Conjunto bomba
de vácuo
page 444



BARUP
FORWARD

Lava copos
automático
page 444



Liquidificador
de bar, digital
page 451



Espremedor
de citrinos
elétrico
page 448

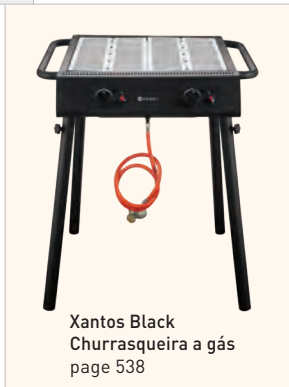


BARUP
FORWARD

Kit de bar
em tubo
page 439



Dispensador
de água
page 471



Xantos Black
Churrasqueira a gás
page 538



ÍNDICE A-Z

A

Abafador de chamas.....	529
Abatedor de temperatura 3x GN 2/3.....	307
Abatedores de temperatura.....	306
Abre-caricas.....	426
Abre-caricas com caixa.....	426
Abre-caricas para parede.....	426
Abre-latas.....	85
Abre-latas seguro.....	85
Açucareiro.....	367, 378
Adaptador de refrigeração GN 1/1.....	486
Adaptador de suporte para painéis e caçarolas.....	27, 194
Adequado para recipientes com capacidade até 56 L.....	227
Afiador de facas.....	86
Agitadores para Milkshake mixers - Design by Bronwasser.....	143, 453
Agitadores sem BPA para Milkshake mixers - Design by Bronwasser.....	143, 453
Alicate de lagosta e caranguejo.....	327
Almofariz.....	435
Amaciador de água.....	511
Amaciador de água, automático.....	510
Amaciador de água, semiautomático.....	510
Amaciador de carne elétrico.....	168
Amaciador de carne Profi Line.....	96
Amaciadores de água Manuais.....	511
Amaciadores de água (semil) automáticos.....	510
Amaciadores de carne.....	96
Aquecedor de nachos.....	249
Aquecedor de pratos com 2 bicos.....	391
Aquecedor de pratos com 3 bicos.....	391
Aquecedor de pratos duplo.....	253
Aquecedor de pratos singular.....	253
Aquecedor de réchauds.....	391
Aquecedor de salsichas.....	245
Aquecedor de salsichas 10 litros.....	245
Aquecedor para réchaud.....	391
Armário com pia - soldado.....	519
Armário de maturação a seco.....	305
Armário de maturação a seco sob bancada.....	305
Armário de montagem na parede soldado com portas deslizantes.....	523
Armário de passagem com divisória e portas deslizantes.....	524
Armário de passagem com portas deslizantes.....	524
Armário expositor aquecedor para balcão.....	207
Armários de maturação a seco.....	305
Armários de passagem com portas deslizantes.....	524
Aro para fogões.....	197
Aro redondo para empratador.....	154
Arrozreira.....	236
Arrozreira 10 l Kitchen Line.....	237
Arrozreira 4,2 l Kitchen Line.....	237

Arrozreira com função de cozinhar

a vapor Profi Line.....	236
Assadeira.....	331
Assadeira oval Rustica.....	340
Assadeira quadrada Rustica.....	340
Assadeira redonda.....	341
Assadeira redonda Rustica.....	340
Assadeira retangular Rustica.....	340
Assadeiras em porcelana branca.....	340
Assadeiras em porcelana creme.....	341
Avental para churrasco.....	532

B

Bake- e Grill-Master.....	534
Bake-Master Maxi.....	534
Bake-Master Mini.....	534
Balança de cozinha 10 kg.....	120
Balança de cozinha 15 kg.....	121
Balança de cozinha 3 kg.....	120
Balança de cozinha 5 kg.....	120
Balança digital até 200 kg.....	121
Balanças.....	120
Balcão de pizza de três portas com expositor de refrigeração 380+40L.....	303
Balde.....	100-101, 499
Balde arrefecedor de garrafas.....	440
Balde com base reforçada.....	101
Balde de combustível para réchauds.....	398
Balde de gelo com parede dupla.....	441
Balde duplo com pega.....	354
Balde para cerveja.....	454
Balde para festas.....	354
Balde para gelo.....	441
Baldes com pega.....	354
Baldes em miniatura.....	352
Baldes galvanizados.....	354
Bancada com lavatório e prateleira - aparafusado.....	518
Bancada de refrigeração para pizzas com 2 portas e 7 gavetas, com tampo em granito.....	303
Bancada de trabalho com armário e portas deslizantes - soldadas.....	520
Bancadas com lava loiça - aparafusadas Kitchen Line.....	517
Bancadas frigoríficas e de congelação Profi Line 1 série 700.....	297
Bancadas frigoríficas para ingredientes.....	300-301
Bancadas frigoríficas para preparação de pizzas.....	302-303
Banco.....	423
Barbecue a carvão Patio.....	539
Barbecue a carvão Resto.....	539
Barbecue a gás Atlanta.....	530
Barbecue a gás Europa.....	530
Barbecue a gás Tampa.....	531
Barbecues a carvão.....	539
Barra adaptadora para recipientes Gastronorm.....	49, 209

Base para fogão.....

197	
Base para Forno de Convecção com vapor e grelhador 4x GN 2/3.....	261
Batedeira planetária com taça fixa.....	281
Batedeira planetária com taça removível.....	281
Batedeiras planetárias Kitchen Line.....	175
Batedor.....	112-113
Batedor com cabo em PP.....	112
Batedor de leite elétrico.....	467
Batedores.....	112
Batedor espiral.....	112
Batedor para os Trituradores Profi Line 300, 400 e 500.....	180
Batedor para o Triturador 222140.....	183
Batedor para unidade motora dos trituradores 221884 e 221891.....	179, 182
Biberão para molhos.....	136
Bico de fondue - 2 unidades.....	398
Bicos para cobertura - diversos.....	163
Bicos para cobertura - lisos.....	162-163
Bicos para cobertura - serilhados.....	162-163
Bidão de combustível para réchauds.....	398
Bloco de ementa.....	369
Bloco de talhante em polietileno.....	97
Boião para molhos.....	411
Bolas para cozinhar em Sous Vide - 500 unidades.....	227
Bolsa Bartender.....	437
Braço homogeneizador para varinha mágica.....	180
Braço misturador para trituradores.....	179, 182
Branco - queijo e pão.....	73
Bule com tampa.....	366

C

Cabeça de escova de arame.....	541
Cabo ergonómico Antider- rapante.....	71, 73
Cabo para termóstato para a Caçarola Party.....	243
Caçarola de ferro fundido esmaltado.....	37
Caçarola para saltar - sem tampa.....	27, 29
Caçarola Party.....	243
Caçarola pequena com bico.....	353
Caçarola - sem tampa.....	27, 29
Caçarolas para paelha em esmalte.....	41, 351
Cadeira de catering.....	423
Cadeira de catering - preta.....	423
Caixa de lixo ou suporte para talheres de mesa.....	368
Caixa em madeira de oliveira.....	338
Caixa empilhável.....	504
Caixa para borras de café.....	464-465
Caixa para chá.....	368
Caixa para ementa e talheres.....	373
Caixa para ingredientes.....	431
Caixa para ingredientes - 3 compartimentos.....	431
Caixa para ingredientes - 4 compartimentos.....	431

Caixa para ingredientes -		Cinzeiro com botão de pressão	382
5 compartimentos.....	431	Cinzeiro com funil.....	383
Caixa para ingredientes -		Cinzeiro com tabuleiro inferior.....	382
6 compartimentos.....	431	Cinzeiro com tampa.....	382
Caixa para massa de piza	283	Cinzeiro de parede	383
Caixa para massa de piza 600x400.....	283	Cinzeiro redondo preto	382
Caixa para massa de piza GN1/1.....	283	Cinzeiros	382
Caixa para talheres.....	373	Cinzeiro vertical com poste	383
Caixas para ingredientes.....	431	Circulador de imersão para método	
Caixas térmicas para piza Profi Line.....	486	sous vide HENDI MASTER/VIDE.....	227
Caixa térmica para catering	484-485	Circulador térmico para sous vide	
Caixa térmica Profi Line	486	iVide Plus	229
Caixote de lixo estreito.....	507	Clipes para tampas para recipientes	
Caixote do lixo com pedal.....	507	de armazenamento HACCP.....	57
Caixote do lixo para bancada	368	Clip para toalha de mesa - 4 unidades ..	369
Caixote do lixo redondo.....	506	Coador.....	118
Caixote do lixo vertical com cinzeiro ..	383, 507	Coador cónico	117
Calçadeira de café.....	464	Coador cónico com malha de arame,	
Calçadeira de café com mola	464	reforçado	117
Campainha para receção	369	Coador cónico com meia rede de arame....	117
Campânula defumadora em vidro,		Coador cónico de rede de arame.....	117
com válvula para entrada de fumo	233	Coador cónico para bar.....	434
Campânula defumadora em vidro,		Coador - conjunto de 3 unidades	434
com válvula para entrada de fumo	133	Coador de pano.....	117
Candeieiro de aquecimento cilíndrico ..	198	Coador de pasteleiro.....	149
Candeieiro de aquecimento cónico	198	Coador de rede dupla	118
Caneca	333, 350	Coador de rede fina Profi Line.....	118
Caneca para Cocktail.....	436	Coador em formato de ninho de pássaro..	99
Cannele Bordelais.....	152	Coador Hawthorne.....	432
Carregadores de sífoes de chantilly ..	141	Coador Julep.....	432
Carregadores para sífo de soda	442	Coador para bar	434
Carrinho com pega para cestos		Coador Profi Line.....	118
de máquina de lavar loiça	503	Coador triangular para cocktail	432
Carrinho com plataforma	489	Cobertura de proteção.....	536
Carrinho de roupa suja.....	505	Cobertura de vidro para grelhas	
Carrinho de serviço.....	478	de salsichas	244
Carrinho de serviço com 4 prateleiras ..	479	Cobertura para cadeira dobrável	423
Carrinho de serviço com 5 prateleiras ..	479	Cobertura para mesa de bar ø70-85 cm..	421
Carrinho de serviço em polipropileno ..	479	Cobertura para mesa de bar ø80-85 cm..	421
Carrinho de serviço robusto	478	Cobertura para mesa Symposium	
Carrinho duplo - 30 x GN 1/1	477	retangular	421
Carrinho móvel duplo - 12 x GN 1/1	477	Coleção de pratos de piza Drops	293
Carrinho móvel para cestos para máquina		Colther.....	110, 150, 250
de lavar loiça - 7 x 500 x 500 mm	504	Colther com ranhuras.....	399
Carrinho para cestos de máquina		Colther de bar	433
de lavar loiça.....	503	Colther de bar com extremidade plana..	433
Carrinho para ingredientes	480	Colther de gelado Kitchen Line	146
Carrinho para mesas.....	420	Colther de gelado Profi Line	146
Carrinho para pratos	481	Colther de gelado Stöckel.....	146
Carrinho para recipiente térmico.....	482	Colther de madeira - conjunto de 3,	
Carrinho para tabuleiros 15 - 600 x 400 ..	476	vários tamanhos	109
Carrinho para tabuleiros - 15 x GN 1/1 ..	476	Colther de servir	399
Carrinho para tabuleiros - 7 x GN 1/1 ..	476	Colther oval de gelado Stöckel	147
Carrinho para tabuleiros com armazena-		Colther para gelado.....	148
mento compacto - 15 x GN 1/1.....	477	Colther para gelado Stöckel	147-148
Cartucho de gás.....	129	Colther para molho	400
Cartucho de gás GPL	131	Colther para molho de piza	289
Castanho - carne cozinhada.....	72	Colther para molhos.....	119
Cesto com tampa basculante.....	358	Colther para ovo - 6 unidades.....	372
Cesto de copos para máquina de lavar		Colther para salada	400
loiça.....	503		
Cesto de cozer massa.....	27		
Cesto de fritura.....	213		
Cesto de padaria angular	356		
Cesto de padaria tamanho GN.....	359		
Cesto de pão.....	356		
Cesto de pão com saco	357		
Cesto de pão oval	356		
Cesto de papel para pão	362		
Cesto de tabuleiros para máquina			
de lavar loiça.....	503		
Cesto em arame basic oval.....	361		
Cesto em arame deco oval	361		
Cesto em arame deco retangular.....	361		
Cesto expositivo de pão	359		
Cesto para baguetes.....	358		
Cesto para batatas fritas	349		
Cesto para copos para máquina			
de lavar loiça.....	502		
Cesto para fruta	361		
Cesto para fruta angular redondo preto ..	361		
Cesto para pão GN 1/1	358		
Cesto para pão oval.....	358, 362		
Cesto para pão - oval.....	360		
Cesto para pão pitta - oval	360		
Cesto para pão pitta - redondo.....	360		
Cesto para pão - redondo.....	360		
Cesto para pão - retangular.....	360		
Cesto para pratos para máquina			
de lavar loiça.....	502		
Cestos	358, 360		
Cestos com laterais em tecido	357		
Cestos e complementos para a máquina			
de lavar loiça Profi Line.....	502		
Cestos em arame	361		
Cesto universal para máquina de lavar			
loiça.....	502		
Cesto vertical.....	356		
Chaleira	103, 230, 468		
Chaleira elétrica	103		
Chaleira elétrica sem fios.....	103, 230-231,		
468-469			
Chaleira elétrica sem fios com controlo			
de temperatura.....	231, 469		
Chaleira elétrica sem fios com controlo			
de temperatura.....	103		
Chapa de grelhar em ferro fundido	528		
Chapa de grelhar para placas			
de indução.....	32		
Chapas de grelhar Profi Line.....	220		
Chapéu de chef - 10 unidades.....	504		
Chávena.....	350		
Chávena de café.....	329, 331, 333		
Chávena de café expresso	329, 331, 333		
Chávena de cappuccino	329, 331, 333		
Chávena de expresso e pires	335		
Chávena e pires.....	335		
Cinzeiro	382		
Cinzeiro com aro.....	382		

Colher para vegetais.....	111	Conjunto Ranger: Banho-maria com torneira de escoamento + 3x GN 1/3 com tampa.....	209	Descascador de batatas 5 kg.....	171
Combustível líquido com pavio.....	397	Conjunto: Triturador 350 com velocidade variável + batedor + suporte de parede ..	181	Descascador de citrinos.....	88
Combustível para bicos de funde - 3 unidades.....	398	Copo.....	350	Descascador de espargos.....	77
Combustível para réchauds.....	396	Copo de medição.....	115	Descascadores de batatas.....	171
Concentrado de descalcificador.....	508	Copo de medição - conjunto de 4 unidades.....	115	Descascadores universais.....	77
Concha.....	111	Copo de medição - conjunto de 7 unidades.....	115	Descascador rápido.....	77
Concha de sopa.....	399	Copo misturador em aço inoxidável para milkshakers - Design by Bronwasser.....	143, 453	Descascador universal com lâmina serrilhada.....	77
Concha para molho.....	400	Copo misturador em policarbonato para milkshakers - Design by Bronwasser.....	143, 453	Descascador universal horizontal.....	77
Concha para molho de piza heavy-duty ..	289	Copo para ovo - 6 unidades.....	372	Desidratador de alimentos Kitchen Line.....	210
Conchas e colheres de servir para réchauds.....	399	Copo para shaker Boston.....	437	Desidratador de alimentos Profi Line 10 tabuleiros.....	211
Conchas e colheres de servir, resistentes ao calor.....	400	Cortador de batatas fritas.....	95	Desidratador de alimentos Profi Line 6 tabuleiros.....	211
Conchas e escumadeiras Kitchen Line.....	111	Cortador de bolas de melão duplo.....	88	Disco cortador de batatas fritas.....	164
Conchas e escumadeiras Profi Line.....	111	Cortador de bolas de melão oval.....	88	Disco cortador em cubos.....	164
Conjunto: Banho Maria HENDI RANGER + 3x GN 1/3 com tampa.....	209	Cortador de bolas de melão serrilhado.....	88	Disco ejetor para cortador de legumes.....	165
Conjunto bomba de vácuo.....	444	Cortador de massa.....	155	Disco fatiadora.....	164
Conjunto da mangueira de gás Bake, Grill & Roast-master.....	537	Cortador de massa com 5 rodas.....	156	Disco juliana.....	165
Conjunto de 4 facas.....	79	Cortador de massa com lâmina serrilhada.....	88	Disco ralador.....	164
Conjunto de 4 pés para frigoríficos e congeladores.....	296	Cortador de piza.....	89, 287	Disco raspador.....	165
Conjunto de 2 recipientes para molhos em aço inoxidável com dispensador.....	135	Cortador de queijo.....	89	Dispensador de água.....	471
Conjunto de 6 tábuas de corte HACCP com suporte.....	64	Cortador de queijo para queijo macio.....	89	Dispensador de azeite.....	378
Conjunto de 4 tabuleiros para ovos HENDI OVOBOX 120.....	60	Cortador de salsichas.....	243	Dispensador de bebidas com isolamento e torneira.....	483
Conjunto de bicos de pasteleiro.....	162	Cortador de salsichas - elétrico.....	243	Dispensador de chocolate quente.....	471
Conjunto de bicos para recheio e decoração.....	163	Cortador de salsichas - manual.....	243	Dispensador de leite - 10,5 L.....	409
Conjunto de cortadores para pastelaria.....	155	Cortador de tomate em rodela.....	96	Dispensador de mel.....	378
Conjunto de cozedura a vapor para espargos XL.....	31	Cortador de vegetais Profi Line.....	164	Dispensador de molho em banho-maria.....	135, 249
Conjunto de empratamento para Chefs, 6 peças, acetinado.....	80	Cortador de vegetais robusto.....	165	Dispensador de molhos.....	137
Conjunto de empratamento para Chefs, 6 peças, preto.....	80	Cortadores de carne Profi Line.....	172, 174	Dispensador de sumo.....	408-409
Conjunto de escovas de arame em aço inoxidável e latão - 2 unidades.....	541	Corta ovos - oval.....	87	Dispensador de sumo 2 x 12 L.....	443
Conjunto de escovas de arame estreitas - 3 unidades.....	541	Corta ovos - retangular.....	87	Dispensadores e jarros.....	408
Conjunto de facas - 9 unidades.....	78	Corta Piza HENDI PIZZER, utilização intensiva.....	288	Dispensador multiusos.....	409
Conjunto de peças sobresselentes.....	139	Cozedor de massas e dumplings.....	291	Display de congelamento para sorvete.....	145, 308
Conjunto de réchauds.....	389	Cúpula em vidro.....	133, 233	Doseador.....	428-429
Conjunto de saleiro e pimenteiro.....	376	Cutelo para carne.....	97	Doseador de combustível.....	398
Conjunto de tábuas de cortar flexíveis HACCP - 6 unidades.....	65	Cuvete com tampa.....	456		
Conjunto de tubo de gás Fogões.....	197	Cuvete de gelo cubos pequenos.....	456	E	
Conjunto de tubo de gás para churrascos Xenon Pro e Fiesta.....	531	Cuvete para gelo em forma de esfera.....	456	Elemento de aquecimento.....	484
Conjunto para decoração - 6 unidades.....	80	Cuvete para gelo em forma de gema.....	456	Elemento de refrigeração.....	484-485
Conjunto para sal, pimenta e guardanapos.....	377			Embalagem dispensadora de molho anti-gotas.....	136
Conjunto para sal, pimenta e molho.....	377			Enrolador de manteiga.....	88
Conjunto para sal, pimenta e palitos.....	377			Enroladores de massa elétricos.....	280
Conjunto para sal, pimenta e palitos.....	376			Escorredor.....	119
Conjunto: Placa de indução 3500W + tacho + frigideira.....	204			Escorredor de batatas fritas em aço inoxidável.....	99
				Escorredor de batatas fritas em alumínio.....	99
				Escorredor extensível.....	119
				Escorredor Kitchen line.....	119
				Escorredor Profi Line.....	119
				Escova de arame.....	541
				Escova de arame - 2 unidades.....	541
				Escova de arame em Y.....	541
				Escova de limpeza de forno de piza.....	285
				Escova de limpeza para máquina de café - 2 unidades.....	464

Escovas para copos.....	445	Expositor com tableiros para marisco.....	407	Faca para tomate com desnível.....	89
Escovas para copos	445	Expositor com tampa basculante	403	Faca para toranja.....	88
Escovas para polidor de copos -		Expositor com tampa basculante		Facas.....	76
2 unidades.....	500	Roll Top	404	Facas de cozinha.....	75
Escumadeira	111, 399	Expositor com tampa basculante		Facas de descascar	75
Escumadeira de cerveja - 6 unidades ..	454	Roll Top - dobro.....	404	Facas descascar, conjunto de 6 cores	75
Escumadeira de gordura - rede fina.....	99	Expositor com vários níveis	407	Facas japonesas.....	72
Escumadeira para fritos.....	98	Expositor congelador de balcão 90 L ..	309	Facas Kitchen line.....	70
Escumadeira, redonda.....	399	Expositor de balcão para salada	308	Facas Profi Line	69
Esmagador de alho.....	67	Expositor de bancada aquecido		Faca universal.....	59
Esmagador de alhos	67	a quartzo	206	Fatiador de trufas	67
Esmagador de batata.....	116	Expositor de bolos redondo	312	Fazer cappuccinos Freddo, Frappés e,	
Esmagador de batatas	116	Expositor de buffet.....	411	claro, milkshakes sem esforço.....	143, 453
Esmagadores de batatas	116	Expositor de cestos para pão GN 1/2 ..	358	Fervedor de bebidas	470, 474
Esmaltado	350	Expositor de servir para pratos.....	407	Fervedor de bebidas com parede dupla ..	475
Espaçador para caixa de piza -		Expositor de Sushi 5x GN 1/3	308	Fervedor de bebidas preto mate -	
500 unidades	287	Expositores	309	Design de Bronwasser.....	472
Espátula	108, 111, 156	Expositores antiderrapantes	406	Fervedor de bebidas quentes -	
Espátula com ranhuras	111, 399	Expositores de bancada aquecidos	207	Design de Bronwasser.....	472
Espátula de gelado	148	Expositores e coberturas.....	402	Fiambreira Profi Line 195.....	172
Espátula de madeira - conjunto de 4.....	108	Expositores frigoríficos.....	310	Fiambreira Profi Line 220.....	172
Espátula de madeira curvada -		Expositores frigoríficos com		Fiambreira Profi Line 250.....	173
conjunto de 2.....	108	2 prateleiras.....	313	Fiambreira Profi Line 300.....	173
Espátula de madeira para máquina		Expositores frigoríficos com		Fiambreira Profi Line 220 em vermelho..	174
de crepes.....	248	3 prateleiras inclinadas.....	313	Fiambreira Profi Line 250 em vermelho..	174
Espátula de piza heavy-duty.....	289	Expositores frigoríficos com acesso		Fibra de vidro	415
Espátula em formato de colher	150	traseiro.....	312-313	Fichas de consumo - 100 unidades.....	454
Espátula em formato de colher	110	Expositor frigorífico 270 L	311	Fiesta.....	532
Espátula/ faca para bolo	406	Expositor frigorífico 58 L	310	Fiesta 600.....	532
Espátula flexível para virar		Expositor frigorífico 68 L	310	Fiesta 800.....	532
hambúrgueres	109	Expositor frigorífico 78 L	311	Filtro de café de papel para máquinas	
Espátula flexível, perfurada.....	109	Expositor frigorífico 98 L	311	de café gota a gota	467
Espátula para bolo	406	Expositor frigorífico de balcão	309	Filtro de gordura.....	499
Espátula para raspar	109	Expositor refrigerado com tampa -		Filtros de gordura - 50 unidades..	100, 499
Espátula para virar hambúrgueres.....	109	Gastronorm 1/1.....	402	Fio para rocambole	97
Espátula salazar	110, 150	Extensor de cesto para máquina		Fio para rolo de carne.....	97
Espátulas & Utensílios	148	de lavar loiça	502	Fita de teflon para barra de vedação	
Espessura	111	Extratores de sumo	449	superior.....	189
Espetos para churrasqueira -				Flora.....	331
24 unidades	530	F		Fogão a gás - 5 bicos, base aberta.....	194
Espetos para churrasqueira -		Faca canelada	88	Fogão a gás - 5 bicos com forno	
6 unidade	530	Faca de barrar - serrilhada	88	elétrico	194
Espremedor de citrinos elétrico.....	448	Faca de Churrasco HENDI.....	326	Fogão a gás Kitchen Line com 4 bicos	
Espremedor de citrinos	446-447	Faca de cozinheiro	59	e forno elétrico de convecção GN 1/1... 192	
Espremedores de citrinos	447	Faca de descascar com cabo		Fogão a gás Kitchen Line com 6 bicos	
Espuma desengordurante	509, 519	em madeira.....	75	e forno elétrico de convecção GN 1/1... 193	
Estante de armazenamento		Faca de kebab elétrica	225	Fogão com placa de indução de elevada	
com 5 prateleiras	489	Faca de queijo para queijo duro.....	89	potência.....	195
Estante de armazenamento com		Faca de queijo para queijo macio	89	Fogão de indução com 4 zonas.....	195
4 prateleiras - para automotongo	515	Faca de substituição para facas		Fogão Kitchen Line	196
Estante de armazenamento		de kebab	225	Fogão Profi Line	196
em alumínio	488	Faca de talhar	59	Fogão de chocolate	251
Estante de armazenamento em alumínio		Faca elétrica para kebab	225	Forma cupcake	154
para recipientes GN	488	Faca elétrica sem fios para kebab.....	225	Forma de piza	290
Estante de armazenamento robusta.....	489	Faca para bifés - 6 unidades.....	326	Forma para alimentos e acessório para	
Estante de parede para sacos		Faca para bifés XL - 6 unidades	326	empurrar quadrado	154
de pasteleiro	161	Faca para decoração.....	89	Forma para bolo	154
Esterilizador UV	81, 504	Faca para espalhar	156	Formas em silicone	152
Estrutura de montagem para placa		Faca para ostras redonda	84	Forno a vapor de convecção Contact....	269
de indução 800 W	205	Faca para ostras reta.....	84	Forno a vapor de convecção Control	268
Exaustor de parede.....	524	Faca para picar	94		

Forno a vapor de convecção Control 5 x GN 2/3.....	266	Fritadeira de indução com torneira de drenagem - 2 x 8 L.....	219	Grelhador salamandra de montagem na parede	238
Forno a vapor de convecção Touch 5 x GN 2/3.....	267	Fritadeira de profundidade Profi Line, 2 x 8 l.....	217	Grelha em ferro fundido	528
Forno compacto para pizzas.....	278	Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem - 8 L.....	216	Grelha Gastronorm.....	276
Forno de baixa temperatura.....	260	Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem - 2 x 8 L.....	216	Grelha para fornos H90 e H90S.....	263
Forno de convecção com humidificador H90S.....	263	Fritadeira Kitchen Line.....	218	Grelha para Grill-Master Mini.....	537
Forno de convecção e vapor com grill 4x GN 2/3.....	261	Fritadeira Profi Line XL com torneira de drenagem, 10 l, 400 V.....	213	Grelha para Roast Master Maxi 50/50.....	536
Forno de convecção H90.....	262	Fritadeira profunda Profi Line, 8 l.....	217	Grelhas de contacto.....	222
Forno defumador elétrico.....	277	Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 2 x 8 l.....	217	Grelhas de corte para batatas fritas.....	95
Forno de pizza.....	277, 287	Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 8 l.....	217	Grelhas Kitchen Line.....	221
Forno de pizza compacto.....	278	Fritadeiras Digitais Profi Line.....	216	Grelha superior para barbecues a carvão.....	539
Forno de pizza duplo 300 OW.....	278	Fritadeiras Profi Line.....	213, 217	Grelha superior para churrasco Xantos.....	537
Forno para pizza BASIC.....	279	Fritadeiras Profi Line.....	213, 217	Grelha superior para Grill-master.....	536-537
Fornos de convecção, 429x345 mm.....	264	Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI GOLIATH.....	215	Grelha superior para Roast-master.....	536
Fornos de convecção de padaria, com humidade, 600x400 mm.....	265	Funil.....	100	Grill-Master Maxi.....	534
Frapé para champanhe.....	440	Funil de pasteleiro Kitchen Line.....	134	Grill-Master Mini.....	534
Frasco de combustível para réchauds.....	398	Funil de pasteleiro Profi Line.....	134	Grill-Master Quattro.....	535
Frigideira.....	34, 36, 40			Guitarra cortadora simples de pastelaria.....	158
Frigideira com revestimento antiaderente - sem tampa.....	27	G		I	
Frigideira de ferro fundido.....	38	Galheteiro.....	376-378	Íman para facas com ganchos.....	83
Frigideira de ferro fundido para grelhar.....	38	Gama de pó para fumar - conjunto de 9 sabores.....	235	Inclui 4 prateleiras.....	297
Frigideira de indução.....	32	Ganchos de talho - conjunto de 4 ganchos.....	97	Inclui 6 prateleiras.....	297
Frigideira esmaltada.....	536	Garfo de talhar.....	111, 399	Índice de Códigos.....	544
Frigideira grelhadora - superfície ondulada Titanium Profissional.....	33	Garfo para bifés - 6 unidades.....	326	Individuais com folhas - conjunto.....	343
Frigideira para crepes.....	34, 36	Garfo para caracóis - 6 unidades.....	327	Individuais - conjunto.....	343
Frigideira para crepes Titanium Profissional.....	33	Garfos para lagosta - 6 unidades.....	327	Individuais, moldura - conjunto.....	343
Frigideira para paelha.....	35, 532	Garrafa.....	407	Individuais, padrão geométrico - conjunto de 6.....	343
Frigideira para peixe - oval.....	34	Gaveta com calhas - Conjunto de 2 unidades.....	297	Individual em papel antigordura - 500 unidades.....	345
Frigideira para peixe - oval Titanium Profissional.....	33	Gaveta para borras de café.....	465	Infusor para chá - com cabo articulado.....	367
Frigideira pequena.....	353	Green Fire.....	526	Infusor para chá e ervas.....	367
Frigideiras.....	35	Green Fire com 2 bicos de gás.....	526	Isqueiro a gás - 2 unidades.....	133, 197, 233
Frigideiras alumínio "Mármore Profissional".....	34	Green Fire com 3 bicos de gás.....	527	lVide Plus Junior.....	228
Frigideiras alumínio "Platina Profissional".....	35	Green Fire com 4 bicos de gás.....	527	J	
Frigideira Sauté Titanium Profissional.....	33	Grelha.....	276, 529	Jarro.....	407
Frigideiras em alumínio fundido "Titanium Profissional".....	32-33	Grelha com metade da superfície canelada.....	220	Jarro com tubo para cubos de gelo.....	407
Frigideira - sem tampa.....	27, 29	Grelha com superfície meio canelada.....	221	Jarro de leite.....	366-367
Frigideiras para paelha em esmalte.....	41, 351	Grelha Convectomat Grill.....	273	Jarro de leite com medida.....	367, 465
Frigideiras tradicionais em aço.....	36	Grelha de contacto Panini.....	223	Jarro de leite preto.....	366, 465
Frigideira Titanium Profissional.....	33	Grelha de contacto Panini XL.....	223	Jarro de leite - preto baço.....	366, 465
Frigoríficos para bar.....	315, 460	Grelha de contacto - versão dupla.....	222	Jarro de vácuo.....	363-364
Frigoríficos para bar com painel retroiluminado.....	318, 461	Grelha de contacto - versão simples.....	223	Jarro de vácuo com garrafa de vidro no interior.....	364
Frigoríficos para vinhos com duas zonas.....	317, 463	Grelhador.....	220-221	Jarro medidor em aço inoxidável.....	102
Fritadeira de donuts 12 L.....	212	Grelhador 1/3 canelado.....	220-221	Jarro medidor empilhável.....	102
Fritadeira de indução com torneira de drenagem.....	219	Grelhador a gás para kebab Profi Line.....	224	Jarro medidor em polipropileno.....	102
Fritadeira de indução com torneira de drenagem - 8 L.....	219	Grelhador a gás Roast-Master Pro.....	533	Jarro para café.....	467
		Grelhador com nervuras.....	220-221	Jarro para chá.....	185, 451
		Grelhador de salsichas rotativo - uma zona.....	244	Jarro para liquidificador sem BPA.....	185, 451
		Grelhadores a gás Grill-Master Pro.....	533	Jarro para sumo.....	407
		Grelhador & faca para Kebab.....	224	Jarros multifunções.....	366, 465
				Jarro térmico.....	365
				K	
				Karizma.....	329
				Kitchen Line série 600.....	298

Kitchen Line | série 700 299
Kit de bar em tubo 439

L
Lâmina com revestimento antiaderente.. 173
Lâmina de substituição para
fiambreira 173
Lâmina picadora de carne 167
Lâmina sobresselente para
o modelo 855201 220
Lâmpada de aquecimento flexível 199
Lâmpada de calor de infravermelhos .. 198
Lâmpada de substituição para
mata-moscas 513
Lascas para defumar 277
Lata de combustível para réchauds 396
Lata para snacks 352
Lava copos automático 444
Lava-loiças 517
Lavatório acionado com o joelho 501
Lavatório de cozinha 501
Lavatório duplo com armário - soldado .. 519
Lavatório duplo com prateleira
Budget Line - aparafusado 518
Lavatório - soldado 521
Lionhead 342
Liquidificador de bar 185, 451
Liquidificador de bar com
cobertura 184, 450
Liquidificador de bar, digital 185, 451
Liquidificador digital com
cobertura 184, 450
Liquidificadores de bar 184, 450
Luvas de churrasco em pele, resistentes
a altas temperaturas - 2 unidades 540
Luvas de churrasco resistentes a altas
temperaturas - 2 unidades 540
Luvas de forno 271, 540
Luvas de forno - 2 peças 271
Luvas de forno, algodão - 2 unidades .. 271
Luvas de forno, fibra de vidro -
2 unidades 271
Luvas resistentes ao corte, certificadas .. 84
Luvas resistentes ao corte, certificadas -
conjunto de 2 unidades 84

M
Maçarico de cozinha 129
Maçarico de cozinha HENDI Jet 130
Madeleines 152
Mala de transporte de facas 81
Mandolina 90
Mandolina japonesa HENDI Shōgun 將軍 .. 93
Mandolina japonesa HENDI
Shōgun 將軍 PRO 93
Mandolina japonesa Samurai 90
Mandolina tipo V 91
Máquina de café gota a gota 466
Máquina de crepes 248
Máquina de cubos de gelo 319, 457-459

Máquina de cubos de gelo em forma
de bola 459
Máquina de embalar a vácuo
Kitchen Line 188, 190
Máquina de embalar a vácuo
Profi Line 188, 190
Máquina de enchidos 170
Máquina de fazer algodão doce 248
Máquina de fazer dumplings 292
Máquina de fazer gelados 144
Máquina de fazer waffles "Brussels" .. 247
Máquina de fazer waffles em formato
Chupa-Chupa 246
Máquina de fazer waffles em formato
"Corn dog" 246
Máquina de fazer waffles "Heart" 247
Máquina de fazer waffles "Liège" 247
Máquina de fazer waffles - redonda .. 246
Máquina de gelo em flocos 459
Máquina de gelo em forma de bola 458
Máquina de granizados 443
Máquina de granizados 2 x 12 L 443
Máquina de lavar loiça 50x50 492
Máquina de lavar loiça 50x50 - controlo
eletrónico 490
Máquina de lavar loiça 50x60 para
tabuleiros e panelas 498
Máquina de lavar loiça com capô 50x50 .. 496
Máquina de lavar loiça com capô -
controlador eletrónico 494
Máquina de lavar loiça para
vidro 40x40 492
Máquina de pasta 282
Máquina de pasta elétrica 282
Máquina de pipocas 250
Máquina de ralar queijo 280
Máquina de recheio de salsichas
Profi Line 170
Máquinas de embalar a vácuo 189
Máquinas de fazer Waffles 247
Marcadores Horeca 57
Marcadores para quadro preto 15 mm .. 381
Marcadores para quadro preto 3 mm... 381
Martelo amaciador de carne 96
Mata insetos com alcance de 300 m² .. 512
Mata insetos com placa adesiva
para 100 m² 512
Mata insetos com placa adesiva
para 120 m² 513
Mata insetos de alta voltagem 512
Mata insetos para uso exterior 513
Mata insetos para uso interior 512
Mata insetos para uso na cozinha &
restaurante 512
Mata insetos resistente à água 513
Medidor 25/35 ml 438
Medidor 25/50 ml 438
Melamina 410
Mesa com 2 lava-loiças e prateleira - para
automontagem 517

Mesa com lava-loiças com prateleira -
para automontagem 517
Mesa com lavatório, com espaço para
máquina de lavar loiça e prateleira 522
Mesa com lavatório - soldado, 2 pias... 520
Mesa de bar redonda 421
Mesa de buffet 420-421
Mesa de buffet dobrável 420
Mesa de buffet redonda dobrável 423
Mesa de carregamento para máquina
de lavar loiça, 1 pia 522
Mesa de descarga para máquinas
de lavar loiça 522
Mesa de Lavatório Budget Line -
aparafusada 521
Mesa de trabalho 516
Mesa de trabalho borda e prateleira 516
Mesa de trabalho central com prateleira
Budget Line- aparafusada 518
Mesa de trabalho de parede com armário
- soldada 520
Mesa de trabalho de parede com prateleira
Budget Line - aparafusada 518
Mesa de trabalho para trabalhos
pesados 516
Mesa lateral para churrasqueiras
Green Fire 528
Mesa lava-loiças com armário -
soldada 519
Mesa móvel com uma prateleira -
aparafusada 523
Mesas Budget Line - aparafusadas 518
Mesas de trabalho para automontagem
Kitchen Line 516
Mesa traseira para churrasqueiras
Green Fire 528
Milkshake mixer - Design by
Bronwasser 142, 452
Milkshake mixer sem BPA - Design
Bronwasser 142, 452
Mini assadeira oval Little Chef 347
Miniaturas de cesto de fritar 348
Miniaturas de cesto de fritar
empilháveis 348
Miniaturas de cesto de fritar
empilháveis preto 349
Miniaturas para apresentação 347-348
Mini çaçarola Little Chef 347
Mini-cake 152
Mini dispensador de molho - conjunto
de 4 unidades 136
Mini grelhador Little Chef 347
Mini tacho redondo Little Chef 347
Misturadores em espiral 281
Mobiliário dobrável para catering 420
Mochila térmica de entrega de piza
e comida 295
Moinho de pimenta acrílico 375
Moinho de pimenta de madeira 375
Moinho de sal acrílico 375
Moinho de sal de madeira 375

Moinhos de sal e pimenta.....	374	Para recipientes com capacidade	0Pires para chávenas de café
Mola para cartões - 2 unidades	372	entre 1 e 4 litros.....	e cappuccino..... 331, 335
Mola para recados	67	Passe-vite	Pires para chávenas de
Mola para suporte de filtro de café	467	Pastilhas de sal para amaciar a água	cappuccino..... 329, 331, 333
Molde de gelo em copo de shot	456	Pedaços de madeira aromáticos	Pires para tigela de sopa..... 329
Molde de silicone HEART	153	Pedaços grandes	Pistola para defumar alimentos,
Molde de silicone MINI-MUFFIN	153	Pedra de afiação japonesa.....	recarregável - 3 velocidades
Molde de silicone MUFFIN	153	Pedra de afiar japonesa HENDI by	de defumação..... 132, 232
Molde de silicone OVAL	153	Naniwa	Placa de grelhar, canelada,
Molde de silicone SEMI-SPHERE	153	Pedras de lava - grandes	Convectomat Grillplate
Molde de silicone SQUARE	153	Pedras de lava - pequenas.....	273
Moldes de silicone	153	Película para Seladoras PET/PE	Placa de indução 1000 W
Moheira	341-342	peel 12/40.....	Placa de indução 2000 W Kitchen Line ..
Molho	331	Peneira de farinha	Placa de indução 3500W Kitchen Line ..
Montagem da mangueira de gás		Percolador de parede dupla	200
Barbecues Green Fire.....	528	Percolador de parede única.....	Placa de indução 800 W
Mosquetão para taça de sopa.....	333	Percolador - Design por Bronwasser ..	Placa de indução dupla Kitchen Line ..
Muffins	152	Perfurador de massa.....	201
		Picador de carne 198	Placa de indução Kitchen Line
N		Picador de carne Kitchen Line 12.....	201, 205
Nivelador de bolos com serrilha	159	Picador de carne Kitchen Line 22.....	Placa de indução modelo 1800
Nivelador de café	464	Picador de gelo	204
Número para mesa.....	371	Pinça	Placa de indução modelo 2000
		Pinça, cabeça redonda	203
O		Pinça com ponta redonda	Placa de indução modelo 7000
Óculos de proteção para cortar cebolas ..	87	Pinça com ponta reta	202
Organizador de bar	442	Pinça curva com pega perfilada	Placa de indução modelo 3500 D.....
Organizador para bar	354	Pinça em silicone para cozinhar.....	202
Organizador para mesa	373	Pinça para caracóis - 2 unidades	Placa de indução modelo 5000 D.....
Organizador para mesa preto	373	Pinça para espinhas oblíqua.....	203
		Pinça para espinhas, ponta inclinada.....	Placa de indução modelo 3500 D XL.....
		Pinça para pastelaria	202
		Pinça para tabuleiro.....	Placa de indução modelo 3500 M
		Pinça para torradas.....	203
		Pinça para torradeira	Placa perfurada
		Pinças curvas.....	167
		Pinças de pastelaria	Placas de indução Kitchen Line.....
		Pinças de ponta redonda	200
		Pinças de servir	Polidor de copos
		Pinças de servir - 2 unidades.....	500
		Pinças de servir curvas.....	Poliétileno muito duro
		Pinças de servir HACCP 250 mm	62-63
		Pinças de servir HACCP 300 mm	Polipropileno Euronorm
		Pinças multiusos	417
		Pinça para cubos de açúcar -	Polvilhador
		2 unidades	376
		Pinças para cubos de gelo	Pontas para decoração e injeção
		Pinças para esparguete	139
		Pinças para espinhas, cabeça inclinada ..	Porcelana
		Pinças para salada.....	411
		Pinças para servir	Porta-copos
		Pinças para servir	444
		Pinças universais	Potência extra 500W
		Pincel para manteiga e gordura	180
		Pincel para manteiga e gordura -	Prateleira de parede com dois suportes
		2 unidades.....	de aço.....
		Pincel para manteiga e gordura	515
		em silicone.....	Prateleira dupla de parede ajustável,
		Pino para pedidos	com dois suportes em aço.....
		Pires para chávena de café expresso ..	515
		Pires para chávena de expresso..	Prateleira para 18 discos de corte
		Pires para chávena de expresso..	de vegetais
		Pires para chávenas de café	165
			Prateleira para abatedores
			de temperatura
			306
			Prateleira para bancadas frigoríficas
			e congeladores de 2 portas Kitchen Line ..
			303
			Prateleira perfurada para recipientes GN ..
			49
			Prateleira perfurada para recipientes
			GN em policarbonato
			54
			Prato Bark.....
			341
			Prato de pizza Barocco
			293
			Prato de pizza Coleção Recipe, preto.....
			293
			Prato de pizza Coleção Recipe, vermelho
			tijolo
			293
			Prato de pizza Crete
			293
			Prato de pizza Granite
			293
			Prato de pizza Speciale
			293
			Prato de pizza Tradicional
			293
			Prato de servir
			368, 414
			Prato fundo
			329, 331, 333, 335, 350
			Prato giratório para bolos.....
			406
			Prato oval
			329, 331, 335
			Prato para açúcar/natas batidas
			367
			Prato para conta - 3 unidades
			372

Prato para criança "Urso"	341
Prato para manteiga e molhos - 3 unidades	355
Prato para massa	335
Prato para tapas Cacerole - 6 unidades ..	346
Prato para tapas Concha - 6 unidades ..	346
Prato para tapas Cuadrado - 6 unidades	346
Prato para tapas Cuchara - 6 unidades ..	346
Prato para tapas Huevo - 6 unidades ..	346
Prato para tapas Leon - 6 unidades ..	346
Prato para tapas oval	340
Prato para tapas Plato - 6 unidades ..	346
Prato para tapas Redondo - 6 unidades ..	346
Prato para tapas retangular	340
Prato para tapas Triângulo - 6 unidades	346
Prato para vegetais	342
Prato raso	329, 331, 333, 335, 350
Prato, retangular	410
Pratos de massa Coleção Drops	293
Pratos para massa e piza	293
Pressa de hambúrgueres	169
Pressa para tortilha	169
Prato - universal	71
Produto de limpeza para aço inoxidável	509, 520
Produto de limpeza para máquina de café	508
Produto de limpeza para máquinas de café automáticas, 120 pastilhas ..	508
Produto de limpeza para máquinas de natas e chantilly	509
Produto de limpeza profissional para grelhadores e fornos	509
Pulverizador de alimentos com pressão ..	115
Pulverizador de alimentos elétrico	159
Q	
Quadro cavalete para giz	379
Quadro preto cavalete	380
Quadro preto com cavalete	380
Quadro preto com suporte	380
Quadro preto para mesa - 2 unidades ..	381
Quadro preto para parede	379
Quadros pretos	379
Quebra-nozes e marisco preto baço ..	327
R	
Ralador de casca de limão	88
Ralador de queijo	89
Ralador, quatro faces	94
Ramekin - 12 unidades	355
Ramequim	129, 355
Ranger Banho-maria	209
Ranger Banho-maria com torneira de dreno	209
Raspador de massa - 3 unidades	155
Raspador de massa - 6 unidades	155
Raspador de massa de piza heavy-duty ..	289
Raspador de massa flexível - 6 peças ..	155

Raspadores	94
Raspadores de massa	155
Raspador para chapas de grelhar ..	220, 541
Réchaud com tampa basculante - redondo	395
Réchaud - conjunto de 4	388
Réchaud elétrico Pollina	387
Réchaud elétrico Tellano	387
Réchaud elétrico Tesino	387
Réchaud Gastronorm 1/1	388-389
Réchaud Gastronorm 1/2	390
Réchaud Gastronorm 1/1 com tampa basculante	395
Réchaud GN 1/1 acabamento acetinado ..	393
Réchaud GN 1/2 acabamento acetinado ..	393
Réchaud GN 2/3 acabamento acetinado ..	393
Réchaud GN 1/1 acabamento espelhado ..	394
Réchaud GN 1/2 acabamento espelhado ..	394
Réchaud GN 2/3 acabamento espelhado ..	394
Réchaud HENDI UNIQ	385
Réchaud para sopa	390
Réchaud para sopa com acabamento espelhado	394
Réchaud - redondo	390
Réchaud redondo com acabamento acetinado	393
Réchauds Profi Line	392, 394
Recipiente de catering com isolamento GN 1/1, carregamento pela parte superior	483
Recipiente para açúcar/queijo	378
Recipiente para alimentos GN 1/1 com 2 compartimentos	391
Recipiente para alimentos redondo com 5,6L para réchaud redondo	390
Recipiente para banho-maria	390
Recipiente para gelado em policarbonato	144
Recipiente para gelado Kitchen Line	145
Recipiente para gelado Profi Line	145
Recipiente para gelo com isolamento - 110 L	480
Recipiente para lavagem de colheres de gelado	147
Recipiente para molhos em aço inoxidável com dispensador	135
Recipiente para ovos HENDI OVOBOX 120	60
Recipiente para panela de sopa elétrica	386
Recipiente para snacks	352
Recipiente portátil com isolamento Profi Line	487
Recipientes de armazenamento HACCP ..	56
Recipientes de armazenamento para bar	430
Recipientes Gastronorm Budget Line ..	50
Recipientes Gastronorm Budget Line com asas	51
Recipientes Gastronorm Kitchen Line ..	48
Recipientes Gastronorm Kitchen Line - perfurado	49

Recipientes Gastronorm policarbonato branco	53
Recipientes Gastronorm policarbonato preto	52
Recipientes Gastronorm policarbonato transparente	54
Recipientes Gastronorm polipropileno ..	55
Recipientes Gastronorm Profi Line ..	45-46
Recipiente térmico para catering 2 x GN 1/1 200	482
Rede de piza	290
Rede escorredora - 5 unidades	445
Refrigerador de champanhe	440
Refrigerador de vinho	440-441
Regulador de pressão 50 mBar	537
Regulador de pressão 37 mBar	537
Regulador de pressão 50 mBar	197
Relógio de parede	127
Roast-Master Maxi	535
Roast-Master Maxi 50 50	535
Roast-Master Pro Preto	533
Rolha com tampa - 6 unidades	430
Rolha de fluxo livre	428
Rolha de fluxo livre com tampa	428
Rolha doseadora antigotas	429
Rolo da massa em madeira	151
Rolo de alumínio para massa	151
Rolo de massa	151
Rolo de massa com revestimento antaderente	151
Rolos para carne de aves	168
Rolos para carne de vaca e porco ..	168
Rolos para shoaarma	168
Roxo - alergénio	73
S	
Saca-rolhas	427
Saca-rolhas de bolso	427
Saca-rolhas e abre-caricas	426
Saca-rolhas simples	427
Saco de pasteleiro	160-161
Saco de pasteleiro - 2 unidades	161
Saco de pasteleiro antiderrapante - 100 unidades	160
Saco de roupa para carrinho de roupa suja	505
Saco para distribuição de piza	294
Saco para entrega de piza, 45 cm, Kitchen Line	294
Saco para pão redondo	362
Sacos de pão	362
Sacos de vácuo	191
Sacos de vácuo com relevo - 100 unidades	191, 226
Sacos de vácuo com relevo em rolo - 2 unidades	191
Sacos para embalar a vácuo	191
Sacos para embalar a vácuo - 100 unidades	191
Saladeira	329, 331, 333, 335, 350
Salamandra	238

Salamandra 450.....	240	Suporte para fornos H90 e H90S	263	Tabuleiro de assar com revestimento	
Salamandra 600.....	240	Suporte para garrafas	429	antiaderente Convectomat Bake	273
Salamandra com elementos		Suporte para guardanapos.....	369	Tabuleiro de banquetes GN 1/1,	
de aquecimento por infravermelhos		Suporte para lata de combustível		com rebordo decorativo.....	414
em quartzo GN 1/1.....	239	para réchauds - 2 unidades.....	398	Tabuleiro de banquetes GN 1/1	
Salamandra de quartzo MAXI GN 1/1.....	239	Suporte para mesa para refrigerador		com rebordo liso	413
Salamandra GN 1/1.....	238	de vinho.....	441	Tabuleiro de cerveja.....	413
Saleiro e pimenteiro.....	99, 376-377	Suporte para pães.....	321	Tabuleiro de comida rápida	
Saturn	333	Suporte para panelas	523	em polipropileno, oval	416
Secador de mãos.....	500	Suporte para pendurar copos.....	444	Tabuleiro de exposição com tampa	
Secador de salada.....	101	Suporte para presunto.....	82	e placas de refrigeração.....	402
Seladora térmica Compact.....	187	Suporte para redes/formas de pizza		Tabuleiro de exposição redondo	
Semi-sphere	152	14 níveis	291	com tampa	404
Separadores de hambúrgueres.....	169	Suporte para refrigerador de vinho.....	491	Tabuleiro de forno com revestimento	
Servindo stands.....	407	Suporte para saco de batatas fritas	349	antiaderente Convectomat Roast	273
Shaker Boston.....	437	Suporte para saco do lixo	505	Tabuleiro de pingos para desidratador	
Shaker Boston Tin-on-Tin.....	436	Suporte para tábuas de corte.....	64, 66	alimentar.....	211
Shaker Cobler.....	436-437	Suporte para tacos.....	137, 321	Tabuleiro de pizza perfurado.....	290
Sifão para natas.....	140	Suporte para talheres.....	412	Tabuleiro de plástico para pingos para	
Sifão para natas Kitchen Line.....	138			desidratador de alimentos.....	210
Sifão para natas Kitchen Line preto.....	139			Tabuleiro de servir em madeira.....	417
Sifão para natas Profi Line	138			Tabuleiro em madeira.....	417
Sifão para soda.....	442			Tabuleiro esmaltado para cozer	
Sifões para natas.....	138			e grelhar mini	537
Sinal de mesa "Não fumadores"	371			Tabuleiro expositor de refrigeração	414
Sinal de mesa reservada.....	370			Tabuleiro Gastronorm GN 2/3.....	275
Sinal de mesa Reservada - 4 unidades.....	370			Tabuleiro Gastronorm Profi Line	47, 275
Sinal de piso molhado.....	505			Tabuleiro Gastronorm Profi Line	
Sinalética para paredes redonda.....	371			GN 2/1	47, 275
Sinalética para portas.....	371			Tabuleiro GN 1/1.....	410
Sistema de banho-maria HENDI Ranger.....	208			Tabuleiro GN 1/1 - 4 bordas.....	274
Sistema de chamadas para				Tabuleiro para baguete.....	275
restauração.....	419			Tabuleiro para batatas fritas para forno,	
Sistema de limpeza incluído.....	269			ondulado Convectomat Fry.....	273
Sistema sous-vide	226			Tabuleiro para café oval.....	413
Sistema sous vide GN 1/1.....	226			Tabuleiro para carne.....	320-321
Sistema sous vide GN 2/3.....	226			Tabuleiro para especiarias para	
Sistema térmico.....	245			desidratador alimentar.....	211
Sonda de circulação iVide 2.0.....	228			Tabuleiro para fornos H90 e H90S.....	263
Stick blender Kitchen Line	179			Tabuleiro para ir ao forno antiaderente	
Suporte com 2 lâmpadas de infravermelhos				em silicone.....	155
para aquecer alimentos.....	199			Tabuleiro para ovos, com revestimento	
Suporte com rodas para caixote				antiaderente Convectomat Eggplate.....	273
do lixo redondo.....	506			Tabuleiro para seladora térmica matrix	187
Suporte de armazenamento				Tabuleiro para servir antiderrapante,	
de montagem na parede.....	180			oval.....	415
Suporte de cesto para talheres	412			Tabuleiro para servir em melamina	
Suporte de colheres.....	401			com padrão de madeira.....	418
Suporte de ementa para mesa.....	372			Tabuleiro para servir GN 1/1	413
Suporte de ementa para mesa -				Tabuleiro para servir oval XL.....	415
6 unidades.....	372			Tabuleiro para servir redondo	415, 417
Suporte de montagem para recipiente				Tabuleiro para servir, redondo.....	414
de lavagem	147			Tabuleiro para servir redondo	
Suporte dobrável para tabuleiro	415			com aro alto	417
Suporte para biberões para molhos.....	137			Tabuleiro para servir retangular	415, 417-418
Suporte para calcadeira.....	464			Tabuleiro para talheres.....	412
Suporte para condimentos preto.....	373			Tabuleiro perfurado.....	274
Suporte para condimentos redondo.....	373			Tabuleiro perfurado GN 1/1 -	
Suporte para cones de gelado.....	148			com 4 bordas.....	274-275
Suporte para filtro de gordura para				Tabuleiro perfurado GN 2/3 -	
fritadeira.....	100, 499			com 4 bordas.....	274-275

T

Tábua de corte.....	66
Tábua de corte com cabo.....	66
Tábua de corte com pega.....	65, 442
Tábua de corte em fibra de madeira.....	65
Tábua de corte HACCP 450x300	62
Tábua de corte HACCP 600x400	62
Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/1.....	63
Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/2.....	63, 65
Tábua de corte HACCP GN 1/1.....	64
Tábua de corte para pão	66
Tábua de madeira de carvalho.....	339
Tábua de madeira de carvalho,	
extremidades com grão	339
Tábua de servir de madeira de oliveira	336
Tábua de servir em madeira de carvalho	339
Tábua de servir madeira de oliveira.....	336
Tábua de servir, madeira de oliveira,	
retangular, com abertura	337
Tábua de servir, madeira de oliveira,	
retangular, com pega.....	337
Tábua de servir, madeira de oliveira,	
retangular, com ranhura.....	337
Tábua para pizza	291
Tábua para pizza com pega	287
Tábuas de corte HACCP.....	59, 62-63
Tabuleiro	274
Tabuleiro aquecedor	205, 485
Tabuleiro com revestimento	
antiaderente.....	47, 276
Tabuleiro com tampa basculante	
com dois níveis.....	403
Tabuleiro com tampa basculante	
e placas de refrigeração.....	403
Tabuleiro Convectomat Clássico	
GN 1/1.....	47, 272
Tabuleiro Convectomat Clássico	
GN 2/3	47, 272
Tabuleiro de apresentação	320-321
Tabuleiro de apresentação dourado.....	320
Tabuleiro de apresentação prateado.....	320

Tabuleiro redondo com tampa.....	404	Tampa para apresentação basculante ..	405	Torradeira	241-242
Tabuleiros Convectomat Classic®.....	272	Tampa para apresentação basculante		Torradeira 4 fatias.....	240
Tabuleiros de alumínio GN 1/1 com		GN 2/3	405	Torradeira de tapete duplo	242
revestimento antiaderente Convectomat ..	273	Tampa para apresentação GN 1/1.....	405	Torradeira múltipla com 6 pinças.....	241
Tabuleiros de alumínio para expositor ..	320	Tampa para balde com base reforçada		Transportador de copos de cerveja	454
Tabuleiros de apresentação em melamina ..	320	Profi Line.....	101	Travessa de ferro fundido com tábua	
Tabuleiros de inox para expositor.....	321	Tampa para caixote do lixo redondo	506	de madeira e pinça	39
Tabuleiros Gastronorm com borda fina	410	Tampa para cestos.....	503	Travessa Gastronorm GN 1/1	411
Tabuleiros para fast-food.....	416	Tampa para garrafa de champagne	430	Travessa Gastronorm GN 1/2	411
Tabuleiros para fast-food grandes	416	Tampa para prato giratório para bolos ..	406	Travessa Gastronorm GN 1/3	411
Tabuleiros para fast-food médios.....	416	Tampa para recipiente para gelado		Trens de cozinha série Profi Line	30
Tabuleiros para fast-food pequenos.....	416	em policarbonato	144	Trens de cozinha série cobre	40
Taça alongada de madeira de oliveira ..	338	Tampas adicionais para conjunto		Trens de cozinha série Kitchen Line.....	28
Taça de cozinha.....	114	bomba de vácuo	444	Trens de cozinha série Profi Line	26
Taça de gelado Palhaço	341	Tampas para tachos	29	Triturador 250 W - com velocidade	
Taça de madeira de oliveira	338	Tapasmini.....	346	ajustável	181
Taça de madeira de oliveira decorativa.....	338	Tapete antiaderente para arrozeira.....	236	Triturador com cabo em espiral.....	176
Taça de mistura.....	114	Tapete antiderrapante	66	Triturador de gelo	455
Taça de mistura com base de silicone.....	114	Tapete de Bar	445	Trituradores Profi Line	180
Taça para gelado.....	368	Tapete para calcadeira.....	464	Trituradores HENDI Blend	178
Taça quadrada.....	410	Tapete para calcadeira duplo	464	Triturador Kitchen Line.....	182
Taça retangular.....	350	Tartelette	152	Triturador Kitchen Line 160 com	
Taças inclinadas Velocity	355	Temperatura ideal para vinhos		velocidade ajustável.....	183
Taça Vanilla	341	específicos (Tinto e Branco)	317, 463	Triturador Profi Line 400 - velocidade	
Tacho alto - com tampa.....	26, 28	Temporizador	128	ajustável.....	181
Tacho alto - sem tampa	29	Temporizador analógico de cozinha	128	Triturador sem fios Smart Pressure	177
Tacho baixo - com tampa	28	Temporizador digital de cozinha.....	128		
Tacho baixo - sem tampa.....	29	Temporizador digital de cozinha.....	128		
Tacho - com tampa.....	26	Termómetro com sonda.....	125		
Tacho de ferro fundido.....	39	Termómetro com sonda dobrável	124		
Tacho médio - com tampa.....	26, 28	Termómetro de bolso.....	126		
Tacho médio - sem tampa	29	Termómetro de bolso com sonda.....	124		
Tacho para banho-maria	31, 157	Termómetro de infravermelhos	124		
Tacho para sopa e molhos - com tampa.....	40, 351	Termómetro de infravermelhos			
Talheres para salada	400	com sonda.....	124		
Tampa.....	430	Termómetro de resposta rápida	125		
Tampa aberta para caixote do lixo		Termómetro digital com sonda			
redondo	506	dobrável	126		
Tampa basculante para caixote do lixo		Termómetro impermeável.....	125		
redondo	506	Termómetro para assados com			
Tampa com abertura para caixote do lixo		temporizador	125		
retangular 60L	507	Termómetro para carne - 4 unidades ..	126		
Tampa com dispensador para recipientes		Termómetro para espuma de leite ..	126, 465		
GN	51, 135	Termómetro para forno	127		
Tampa doseadora - 3 unidades	378, 428	Termómetro para frigorífico	127		
Tampa Gastronorm	47, 49, 51-55, 57	Terrina.....	342		
Tampa Gastronorm com abertura para		Tesoura de cozinha	83		
sonda de sous-vide	228-229	Tesoura para aves	83		
Tampa Gastronorm com abertura para		Thermo entrada frontal	484		
sonda de sous-vide	54	Thermosystem 1	245		
Tampa Gastronorm com abertura para		Thermosystem 2	245		
sonda de sous-vide	47	Tigela de sopa	329, 331, 335, 342		
Tampa Gastronorm com aro		Tigela de sopa e prato.....	333		
em silicone.....	47, 51	Torneira com unidade de pré-lavagem			
Tampa Gastronorm com encaixe		de puxar	501		
para colheres	47, 49, 53	Torneira de lava-loiças	500		
Tampa Gastronorm em roxo	59	Torneira de lava-loiças com alavanca			
Tampa hermética para garrafa	430	longa.....	500		
Tampa para a máquina de algodão doce ..	248	Torneira para lavatório	501		





As pegas não aquecem

Orifícios de liberação de vapor



TRENS DE COZINHA SÉRIE PROFI LINE

- O fundo espesso em forma de sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) combina as propriedades de propagação de calor do alumínio, com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço inoxidável, tornando as panelas adequadas para utilização em fogões de indução.
- Fundo formado por colagem de alto impacto, o que faz com que toda a superfície das camadas seja soldada de forma perfeita.
- Pegas sólidas: o calor das panelas não é transferido para as pegas graças à sua forma inteligente de montagem.
- As frigideiras são resistentes a ácidos e fáceis de limpar.

831403

831007



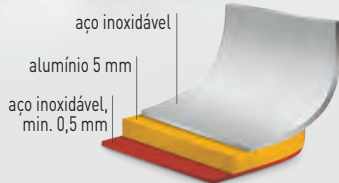
Ver vídeo

Fundo tipo Sandwich formado por uma colagem de impacto especial

830055

TACHO ALTO – COM TAMPA

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



TACHO MÉDIO – COM TAMPA

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

TACHO – COM TAMPA

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



Ver vídeo

CESTO DE COZER MASSA

- Adequado para tacho alto com Ø 360 mm - código 831700.
- Com gancho extra para segurar ao verter.

código	litros	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	55,85



833506

Com gancho extra para segurar ao verter

CAÇAROLA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



830048

CAÇAROLA PARA SALTEAR - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

código	litros	parede (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	22,05
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	32,45



830352

FRIGIDEIRA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



835432

FRIGIDEIRA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE - SEM TAMPA

- Revestimento antiaderente Teflon® Platinum Plus.
- Cabo oco comprido em aço inoxidável.
- Cabo com rebites.

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



835401

ADAPTADOR DE SUPORTE PARA PANELAS E CAÇAROLAS

- Para colocar panelas e caçarolas pequenas em suportes grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15



839997

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

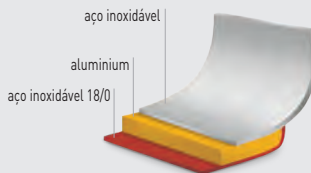
27





TRENS DE COZINHA SÉRIE KITCHEN LINE

- Fundo tipo Sandwich encapsulado.
- Combina a distribuição do calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço para permitir a cozedura por indução.
- Acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores.
- As pegas em aço com solda em vários pontos mantêm-se frio o suficiente para poder tocar-lhe.



837306

TACHO ALTO - COM TAMPA

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



836309

TACHO MÉDIO - COM TAMPA

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



836026

TACHO BAIXO - COM TAMPA

código	litros	parede (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	23,05
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	30,25
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	43,90
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	55,85
836040	12	0.8	ø320x(H)150	81,25



Ver vídeo

TAMPAS PARA TACHOS

código	mm	€
837818	ø160	6,15
837825	ø200	7,75
837832	ø240	9,45
837849	ø280	12,30
837856	ø320	16,55



837832

TACHO ALTO - SEM TAMPA

código	litros	parede (mm)	mm	€
837757	2.8	0.6	ø160x(H)140	26,25
837764	5	0.6	ø200x(H)160	36,40
837771	9	0.6	ø240x(H)200	57,85
837788	13.5	0.7	ø280x(H)220	70,25
837795	21	0.8	ø320x(H)270	112,80



837771

TACHO MÉDIO - SEM TAMPA

código	litros	parede (mm)	mm	€
837696	1.9	0.6	ø160x(H)95	19,75
837719	3.5	0.6	ø200x(H)115	25,40
837726	6	0.6	ø240x(H)135	37,30
837733	9.5	0.7	ø280x(H)155	53,95
837740	15	0.8	ø320x(H)190	79,00



837726

TACHO BAIXO - SEM TAMPA

código	litros	parede (mm)	mm	€
837641	1.5	0.6	ø160x(H)75	18,15
837658	2.9	0.6	ø200x(H)95	23,75
837665	4.9	0.6	ø240x(H)110	35,75
837672	7.3	0.7	ø280x(H)120	44,85
837689	12	0.8	ø320x(H)150	66,00



837665

CAÇAROLA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



838105

CAÇAROLA PARA SALTEAR - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

código	litros	parede (mm)	mm	€
839300	1	0.6	ø160x(H)60	16,85
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	20,75



839409

FRIGIDEIRA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



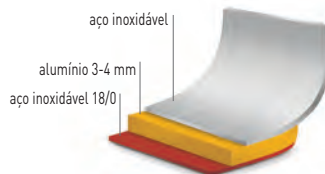
838501





TRENS DE COZINHA BUDGET LINE

- Fundo tipo Sandwich (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável 18/0) combina a distribuição do calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço inoxidável para permitir a cozedura por indução.
- Acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores.
- Pegas em aço inoxidável que não aquecem.



834701

834206

PANELA COM TAMPA

código	litros	parede (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø345x(H)350	107,25
834404	36	1	ø360x(H)360	146,25
834701	50	1	ø400x(H)400	185,25
834909	71	1	ø450x(H)450	233,35
835104	98	1	ø500x(H)500	276,25

Fundo tipo Sandwich



Cabo com rebites



As pegas não aquecem





FRIGIDEIRAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO "TITANIUM PROFESSIONAL"

- Feito em alumínio fundido, adequado para todas as fontes de calor, incluindo fornos (até 250°C).
- O alumínio fundido é excelente na condução de calor, a frigideira fica pronta a usar rapidamente.
- O cabo é feito em aço inoxidável 18/10 e mantém-se frio durante a utilização.
- O revestimento antiaderente "Teflon™ Platinum Plus" é resistente a altas temperaturas (até 250 °C).
- O revestimento é aplicado em três camadas, o que aumenta a resistência ao desgaste e torna a frigideira ideal para uma utilização intensiva.
- Muito fácil de limpar após a utilização.

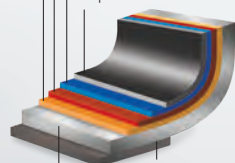


Revestimento primário:
para resistência à corrosão,
aos choques e uma melhor
durabilidade dos revestimentos

Revestimento de titânio: para
resistência aos riscos e à abrasão

Revestimento intermédio:
Whitford® Xylan antiaderente

Revestimento superior: reforço
da camada antiaderente
e superfície mais brilhante



Base em alumínio

Fundo de indução

FRIGIDEIRA DE INDUÇÃO

código	fundo (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	49,35
629253	ø220	ø290x(H)55	62,35
629345	ø260	ø330x(H)60	71,45



CHAPA DE GRELHAR PARA PLACAS DE INDUÇÃO

- Adequado para fogões de indução.
- Em alumínio fundido com revestimento antiaderente Teflon®.

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



FRIGIDEIRAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO "TITANIUM PROFISSIONAL"

- Em alumínio fundido, adequado para todas as fontes de calor, exceto indução e adequada para utilizar em fornos (até 250°C).
- O alumínio fundido é excelente na condução de calor, a frigideira fica pronta a usar rapidamente.
- O cabo é fabricado em aço inoxidável 18/10 e mantém-se frio durante a utilização.
- O revestimento antiaderente Whitford® Xylan é resistente a altas temperaturas (até 250°C).
- As propriedades do revestimento antiaderente são melhores graças a uma camada de titânio entre o alumínio e o revestimento.
- Esta estrutura de camada dupla aumenta a vida útil do revestimento e oferece uma maior resistência aos riscos.
- Muito fácil de limpar após a utilização.



FRIGIDEIRA TITANIUM PROFISSIONAL

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



WOK TITANIUM PROFISSIONAL

código	fundo (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	64,95



FRIGIDEIRA SAUTÉ TITANIUM PROFISSIONAL

código	fundo (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x(H)85	51,35



FRIGIDEIRA GRELHADORA - SUPERFÍCIE ONDULADA TITANIUM PROFISSIONAL

código	fundo (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	55,60



FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL TITANIUM PROFISSIONAL

código	fundo (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	58,85



FRIGIDEIRA PARA CREPES TITANIUM PROFISSIONAL

código	fundo (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	57,15

Preços sem IVA e não vinculativos.

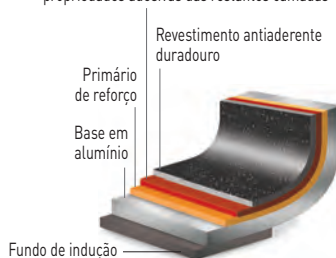


FRIGIDEIRAS ALUMÍNIO “MÁRMORE PROFSSIONAL”

- Em alumínio duradouro, adequado para todas as fontes de calor, incluindo fornos.
- O alumínio oferece uma condução de calor uniforme, o que faz com que a frigideira fique pronta a usar rapidamente.
- O cabo é fabricado em aço revestido com epóxi.
- O revestimento antiaderente “Mármore” é resistente a altas temperaturas (até 260 °C).
- O revestimento é aplicado em três camadas e é resistente ao desgaste.
- Muito fácil de limpar após a utilização.



O revestimento intermédio melhora as propriedades adesivas das restantes camadas



FRIGIDEIRA

código	fundo (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	19,20
627617	ø180	ø240x(H)42	24,40
627662	ø200	ø260x(H)45	27,95
627624	ø220	ø280x(H)50	32,45
627631	ø260	ø320x(H)50	41,25
627648	ø280	ø360x(H)50	50,40
627655	ø300	ø390x(H)50	63,65



WOK

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

FRIGIDEIRA PARA CREPES

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

FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL

código	fundo (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	58,85



FRIGIDEIRAS TRADICIONAIS EM AÇO

- Frigideiras tradicionais em aço laminado.
- As frigideiras preferidas dos cozinheiros.
- Simplicidade, qualidade, firmeza e versatilidade: características apreciadas há muitas gerações.



Ver video



628614

FRIGIDEIRA

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



628805

FRIGIDEIRA PARA CREPES

código	fundo (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	18,15

ANTES DO PRIMEIRO USO



Passo 1
Coloque óleo na frigideira e aqueça-o. Adicione cascas de batata e bastante sal. Deixe fritar durante alguns minutos.



Passo 2
Esfregue a mistura no interior da frigideira com papel de cozinha.



Passo 3
Após esfregar cuidadosamente a frigideira, esvazie-a. Ainda restarão resíduos de batata na frigideira.



Passo 4
De modo a remover os resíduos, coloque bastante sal na frigideira e esfregue o interior da mesma, com um papel de cozinha. Não realize esta operação no fogão.



Passo 5
Retire o sal, limpe a frigideira e coloque um fio de óleo ou azeite na mesma.



Passo 6
Use um papel de cozinha para untar a frigideira com o óleo. A frigideira está agora pronta a ser utilizada pela primeira vez, ou para ser guardada.



626849

626825

626832

626856

CAÇAROLA DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO

- Fabricado em ferro fundido, com revestimento de esmalte vermelho no exterior.
- Tampa com saliências no interior que forçam as gotas de água (vapor) a cair, mantendo o conteúdo húmido e aromático.
- Adequado para todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Não adequado para máquina de lavar loiça.
- Disponível em diferentes tamanhos: o mais pequeno pode ser utilizado como prato de servir (código: 626856).

código	litros	mm	€
626856	0.27	130x100x(H)48	29,25
626832	3.7	317x240x(H)105	77,35
626849	4.4	365x290x(H)115	81,25
626825	6.88	405x255x(H)134	129,35

Preços sem IVA e não vinculativos.

 HENDI

37





NEW

FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO

- Com 2 bicos vertedores - 1 de cada lado.
- Pega grande com orifício para pendurar.

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



629369

NEW

FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO PARA GRELHAR

- Superfície canelada para grelhar.
- Com um bico para verter facilmente o excesso de óleo/gordura.
- Pega com um orifício para pendurar.

código	mm	€
629369	265x265x(H)50	27,25



NEW

TRAVESSA DE FERRO FUNDIDO COM TÁBUA DE MADEIRA E PINÇA

- Travessa e pinça em ferro fundido.
- Tábua em madeira de bétula.
- Travessa segura para forno.
- O conjunto não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



629383

NEW

TACHO DE FERRO FUNDIDO

- Conjunto completo com tampa e pega.
- A pega é ideal para mover e pendurar a caçarola por cima do fogo.
- Com 3 pernas - design tradicional descendente da África do Sul.
- Capacidade: 6 Litros

código	mm	€
629291	ø245x(H)280	64,35



629291

NEW

TACHO DE FERRO FUNDIDO

- Conjunto completo com tampa e pega.
- A pega é ideal para mover e para pendurar sobre fogo.
- Capacidade: 9 Litros.

código	mm	€
629376	ø310x(H)155	71,45



629376





TRENS DE COZINHA SÉRIE COBRE

- Construção com 3 camadas espessas de 2,5 mm compostas por: aço inoxidável (0,4 mm), alumínio (1,5 mm) e cobre (0,4 mm).
- Cabos presos com rebites.



FRIGIDEIRA

código	espessura (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	81,25

607060

PANELAS PARA MEXILHÕES & MOLHOS



625057



PANELA PARA MEXILHÕES - COM TAMPA

- Esmalte preto.
- Aro flangeado em aço inoxidável.

código	conteúdo máx. em kg.	litros	mm	€
625002	1	2.5	ø200x(H)190	16,55
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	20,15
625101	2	5	ø260x(H)210	27,95



625804



625705

TACHO PARA SOPA E MOLHOS - COM TAMPA

- Em esmalte.
- Aro flangeado em aço inoxidável.
- Tampa baixa.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0.5	ø115x(H)95	13,65
625705	preto	0.65	ø135x(H)110	14,95



839003

aço inoxidável 18/8 (0,4 mm) →
 alumínio (1,5 mm) →
 aço inoxidável 18/0 (0,5 mm) →



WOK COM 3 CAMADAS - SEM TAMPA

- Estrutura composta por 3 camadas: uma camada de alumínio (1,5 mm), entre uma camada exterior de aço inoxidável 18/0 (0,5 mm), e uma camada interior de aço inoxidável 18/8 (0,4 mm), desde a base até ao aro.
- Aquecimento rápido e excelente distribuição do calor.
- Extremamente duradouro com alta resistência ao desgaste.
- Cabo oco comprido fabricado em aço inoxidável.
- Fundo plano com Ø 145 mm.

código	mm	€
839003	ø360x(H)90	97,50



622742

FRIGIDEIRAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Com 2 pegas.
- Aço laminado 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



622858



CAÇAROLAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Modelo fundo.
- Aço laminado 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	12,35





RECIPIENTES GASTRONORM



RECIPIENTE GASTRONORM PROFI LINE

RECIPIENTE GASTRONORM KITCHEN LINE

RECIPIENTE GASTRONORM BUDGET LINE

RECIPIENTE GASTRONORM POLICARBONATO

ADEQUADO PARA:

Fornos de convecção	✓	✓	✓	
Sistema de banho-maria	✓	✓	✓	
Réchauds	✓	✓	✓	
Câmaras frigoríficas	✓	✓	✓	✓
Armazenamento de alimentos	✓	✓	✓	✓
Máquina de lavar loiça	✓	✓	✓	✓

PROPRIEDADES:

Para utilização a temp.	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Empilhável	✓	✓	✓	✓

CONSTRUÇÃO:

Fabricado em	aço inoxidável 18/10	aço inoxidável	aço inoxidável	poli-carbonato
Espessura (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3
Alturas disponíveis (mm)	20-200	20-200	20-200	65-200

ACESSÓRIOS:

Recipientes perfurados	✓	✓		
Tampas	✓	✓	✓	✓
Tampas com aro em silicone	✓	✓	✓	
Tampas com encaixe para colheres	✓	✓		
Tabuleiro escorredor		✓		✓
Barra adaptadora	✓	✓	✓	

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Fácil de limpar	✓	✓	✓	✓
Tamanho Gastronorm gravado		✓		✓
Com escala de capacidade				✓
Não absorve odores nem sabores	✓	✓	✓	✓

Em conformidade com as regulamentações de contacto alimentar mais rigorosas (para hospitalais)

- Excelente resistência à corrosão (resistência ao sal e à acidez)

- Raio reduzido para garantir o máximo conteúdo

- Muito robusto e duradouro

Cantos reforçados para maior solidez

- Resistente à corrosão, quando devidamente tratado

Resistente à corrosão, quando devidamente tratado

Perfeito para apresentação

- Alta resistência ao impacto, muito duradouro
- Material totalmente transparente



RECIPIENTE GASTRONORM POLICARBONATO



RECIPIENTE GASTRONORM POLIPROPILENO



RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO HACCP



RECIPIENTE EM PORCELANA

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	abaixo de 600°C
✓	✓	✓	✓
poli-carbonato	poli-propileno	poli-propileno	porcelana
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
Perfeito para apresentação	Material transparente	Com etiqueta HACCP integrado para monitorizar o processo de armazenamento de alimentos	Tipo de porcelana especial, tipo mais resistente disponível
• Alta resistência ao impacto, muito duradouro		• Material transparente	• Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas
		• Cliques para tampas coloridos de acordo com o HACCP vendidos em separado	• Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve
			• Branco extremamente puro e brilhante





SISTEMA GN GASTRONORM

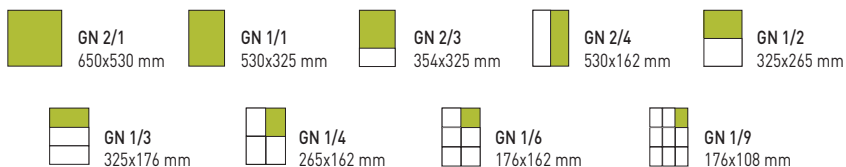
- Designação do tamanho standard dos recipientes utilizados na indústria alimentar, determinado pela norma PN-EN 631-1:1996.
- A estandardização das dimensões dos recipientes facilita a sua utilização em vários aparelhos de cozinha que são concebidos com base nestas dimensões, por exemplo, em fornos, recipientes isolados, armários frigoríficos, banho-maria, carrinhos de transporte, etc.



altura (mm)



DIMENSÕES DOS RECIPIENTES GN:



RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

- Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade 18/10.
- Design muito robusto.
- Rebordos lisos, fáceis de limpar.
- Podem ser utilizados em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.



Muito resistente e duradouro

Para utilização a temperaturas entre os -40°C / 300°C

Excelente resistência à corrosão

O raio interior reduzido aumenta a capacidade 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

código	litros	espessura (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

1/1



801222

código	litros	espessura (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

2/3



801307

código	litros	espessura (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



801840

código	litros	espessura (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

1/2



801406

código	litros	espessura (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

1/3



801512

código	litros	espessura (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



801635

código	litros	espessura (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	espessura (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

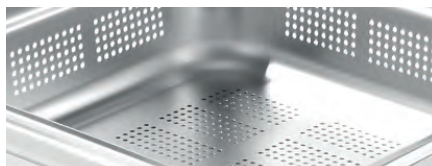


801826

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801826	1	0.7	100	18,15
801833	0.6	0.7	65	12,95

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

- Base perfurada.
- Lados perfurados com uma altura igual ou superior a 100 mm.



1/1



802236

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802205	28	0.8	200	102,05
802212	21	0.8	150	86,15
802229	14	0.8	100	56,55

- Base perfurada.

código	litros	espessura (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	espessura (mm)	altura (mm)	€
802328	9	0.7	100	42,85

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802335	5.5	0.7	65	29,85
802342	3	0.7	40	27,00

1/2



802427

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	32,20

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802434	4	0.7	65	24,40
802441	2	0.7	40	21,80

1/3



802526

código	litros	espessura (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

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802533	2.5	0.7	65	19,45
802540	1.2	0.7	40	16,25

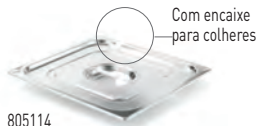


804100

TAMPA GASTRONORM

- Apropriado para os recipientes Gastronorm HENDI Profi Line e Gastronorm de Policarbonato.

código	espessura (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

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

- Apropriado para os recipientes Gastronorm HENDI Profi Line e Gastronorm de Policarbonato.

código	espessura (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



802601

TAMPA GASTRONORM COM ARO EM SILICONE

- Com aro em silicone para uma vedação hermética.
- Adequada apenas para recipientes "Profi-Line" e Gastronorm em policarbonato.
- A estrutura da tampa hermética ajuda a manter a frescura dos alimentos e a evitar fugas durante o 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

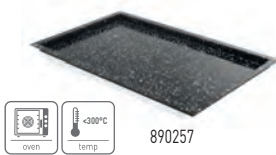


864210

TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 222645.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

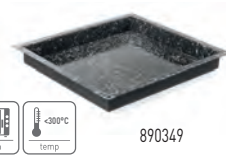
código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	19,45
864203	GN 1/1	530x325	24,65



890257

TÁBUEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1

código	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	53,25
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	57,15
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	62,35



890349

TÁBUEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3

código	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	45,20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	51,95



805541



TÁBUEIRO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

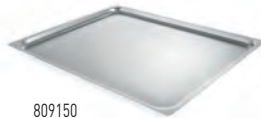
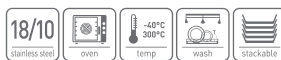
código	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	57,85
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	64,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	70,85



809242

TÁBUEIRO GASTRONORM PROFI LINE

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



809150

TÁBUEIRO GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

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



RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

- Extremamente resistentes, graças aos cantos reforçados.
- Com tamanho Gastronorm gravado.
- Rebordos lisos e fáceis de limpar.
- Podem ser utilizados em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.



Extra forte graças aos cantos reforçados.

Para utilização a temperaturas entre os -40°C / 300°C.

Resistente à corrosão (quando usado correctamente).

Espessura: 0,6-0,7 mm.

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



806142



806241



806340

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
806159	28	0.7	200	41,25
806142	21	0.7	150	34,75
806135	14	0.6	100	23,55
806128	9	0.6	65	17,70
806111	5	0.6	40	15,65
806104	2.5	0.6	20	12,05

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	34,85
806241	13	0.7	150	26,45
806234	9	0.6	100	19,05
806227	5.5	0.6	65	15,35
806210	3	0.6	40	13,35
806203	1.5	0.6	20	11,65

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



806449



806548



806647

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

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	16,45
806548	4	0.7	150	14,25
806531	2.8	0.6	100	9,75
806524	1.8	0.6	65	7,85

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	14,00
806647	2.4	0.7	150	11,25
806630	1.6	0.6	100	7,85
806623	1	0.6	65	7,35



806739

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
806739	1	0.7	100	7,50
806722	0.6	0.6	65	4,75



806197

PRATEIRA PERFORADA PARA RECIPIENTES GN

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



808153

808108

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTONORM

- Para encaixar pequenos recipientes Gastronorm em banho-maria, réchauds, etc.

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

Barra adaptadora para instalação de pequenos recipientes GN em banho-maria, réchaud, balcões para saladas, etc.



RECIPIENTES GASTONORM KITCHEN LINE – PERFURADO

1/1



807132

- Diâmetro de perfuração 3 mm

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
807132	14	0.6	100	23,75
807125	9	0.6	65	20,55

2/3



807224

- Diâmetro de perfuração 3 mm

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
807224	5.5	0.6	65	17,40

1/2



807330

- Diâmetro de perfuração 3 mm

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
807330	6.5	0.6	100	17,10

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
807118	5	0.6	40	18,65

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
807323	4	0.6	65	12,95



806845

TAMPA GASTONORM

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



806968

TAMPA GASTONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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



RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

- Design muito robusto.
- Rebordos lisos, fáceis de limpar.
- Destina-se à utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.



Para utilização a temperaturas entre os -40°C / 300°C.

Resistente à corrosão (quando usado correctamente).

Espessura: 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	35,70
800140	21	150	31,40
800133	14	100	21,40
800126	9	65	14,25
800119	5	40	12,80
800102	2.5	20	11,05

código	litros	altura (mm)	€
800225	5.5	65	12,15
800249	13	150	25,35
800232	9	100	18,15
800218	3	40	10,35

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

1/3



800430

1/4



800539

1/6



800638

código	litros	altura (mm)	€
800454	7.8	200	17,50
800447	5.7	150	14,65
800430	4	100	10,45
800423	2.5	65	7,20
800416	1.5	40	6,45
800409	0.8	20	5,25

código	litros	altura (mm)	€
800553	5.5	200	14,75
800546	4	150	13,35
800539	2.8	100	8,85
800522	1.8	65	6,15

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

1/9



800737

código	litros	altura (mm)	€
800737	1	100	5,85
800720	0.6	65	4,05



558140



TAMPA COM DISPENSADOR PARA RECIPIENTES GN

- Estrutura, mola no dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- O elemento inferior do dispensador é de polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- Porção de molho dispensada: 35 ml.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.
- Adequado para recipientes GN com uma altura de 200 mm (não incluída).

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



807606


TAMPA GASTRONORM COM ARO EM SILICONE

- Com aro de silicone para vedação hermética.
- O vedante hermético ajuda a manter os alimentos frescos e evita fugas durante o transporte.
- Adequado para os recipientes Gastronorm Kitchen & Budget Line - os recipientes devem ter uma profundidade superior a 65 mm para uma vedação segura.

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 COM ASAS

1/1



817148

2/3




817247

código	litros	altura (mm)	€
817155	28	200	38,50
817148	21	150	33,35

código	litros	altura (mm)	€
817254	17	200	32,85
817247	13	150	27,90




1/2



817346

1/3



817445

código	litros	altura (mm)	€
817353	12.5	200	25,10
817346	9.5	150	21,45

código	litros	altura (mm)	€
817452	7.8	200	19,80
817445	5.7	150	17,50



817810

TAMPA GASTRONORM

código	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	9,05
817841	GN 1/3	325x176	6,15
817810	GN 1/1	530x325	16,05
817827	GN 2/3	354x325	12,20



RECIPIENTES GASTRONORM POLICARBONATO PRETO

- Recipientes Gastronorm profissionais de elevada qualidade em polycarbonato preto.
- Não absorve odores nem sabores.
- Resistente à temperatura de -40 °C a 110 °C.



Para utilização
a temperaturas
de -40 °C/ 110 °C



Com graduação

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

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

1/1



862209

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

1/2



862421

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

1/3



862513

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

código	litros	altura (mm)	€
862612	4	150	10,35
862629	2.8	100	9,05
862636	1.8	65	7,15

1/6



862711

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

1/9



862827

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

TAMPA 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



804100

TAMPA GASTRONORM

- Apropriado para os recipientes Gastronorm HENDI Profi Line e Gastronorm de Polycarbonato.

código	espessura (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

RECIPIENTES GASTRONORM POLICARBONATO BRANCO

- Recipientes Gastronorm profissionais de elevada qualidade em policarbonato branco.
- Não absorve odores nem sabores.
- Resistente a temperaturas entre os -40 °C e os 110 °C.



Para utilização a temperaturas de -40 °C / 110 °C



Com graduação

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

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

1/1



862285

1/2



862476

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

código	litros	altura (mm)	€
862483	4	65	10,70
862476	6.5	100	12,35

1/3



862575

1/4



862674

1/6



862773

código	litros	altura (mm)	€
862568	5.7	150	12,95
862575	4	100	10,10
862582	2.5	65	8,15

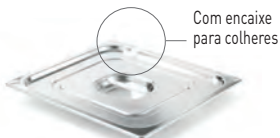
código	litros	altura (mm)	€
862674	2.8	100	9,05
862681	1.8	65	7,15

código	litros	altura (mm)	€
862766	2.4	150	8,40
862773	1.6	100	6,45
862780	1	65	5,85

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

- Apropriado para os recipientes Gastronorm HENDI Profi Line e Gastronorm de Policarbonato.

código	espessura (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



805114



862964

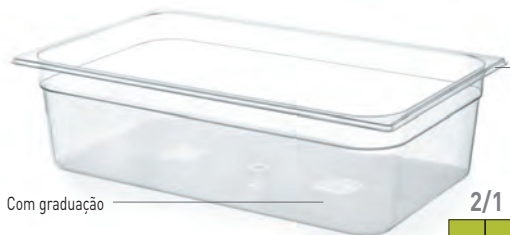
TAMPA GASTRONORM

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 POLICARBONATO TRANSPARENTE

- Recipientes Gastronorm profissionais de elevada qualidade em policarbonato transparente.
- Não absorve odores nem sabores.
- Resistente a temperaturas entre os -40 °C e os 110 °C.



Com graduação

Para utilização a temperaturas de -40 °C / 110 °C



861196



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



861202

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



861424

código	litros	altura (mm)	€
861400	12.5	200	18,85
861417	9.5	150	15,55
861424	6.5	100	11,65
861431	4	65	10,35



861523

código	litros	altura (mm)	€
861509	7.8	200	14,95
861516	5.7	150	12,05
861523	4	100	9,55
861530	2.5	65	7,75



861622

código	litros	altura (mm)	€
861608	5.5	200	13,35
861615	4	150	10,10
861622	2.8	100	8,60
861639	1.8	65	6,75



861721

código	litros	altura (mm)	€
861707	3.4	200	9,05
861714	2.4	150	7,75
861721	1.6	100	6,15
861738	1	65	5,55



861820

código	litros	altura (mm)	€
861820	1	100	4,90
861837	0.6	65	4,25

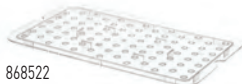
864104

TAMPA GASTRONORM

- Sem encaixe para colheres.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

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

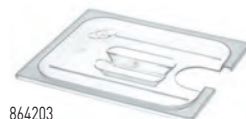
868522



PRATEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN EM POLICARBONATO

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



TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 222645.

- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	19,45
864203	GN 1/1	530x325	24,65

RECIPIENTES GASTRONORM POLIPROPILENO

- Não absorve odores nem sabores.
- Resistente a temperaturas entre os -40 °C e os 80 °C.



Para utilização a temperaturas de -40 °C/ 80 °C

Com graduação



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



880012

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

1/2



880111

código	litros	altura (mm)	€
880104	12.5	200	11,65
880111	9.5	150	9,75
880128	6.5	100	7,60

1/3



880210

código	litros	altura (mm)	€
880203	7.8	200	9,70
880210	5.7	150	8,05
880227	4	100	6,15

1/4



880319

código	litros	altura (mm)	€
880302	5.5	200	7,80
880319	4	150	6,85
880326	2.8	100	5,55

1/6



880418

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

TAMPA GASTRONORM

- Adequada para todos os recipientes Gastronorm em polipropileno HENDI, incluindo recipientes de armazenamento 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

VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA TAMPAS GASTRONORM

- Tampa com vedação hermética em santopreno; a vedação é suficientemente justa para evitar fugas quando o recipiente é inclinado.
- Com lingueta para facilitar a abertura da vedação hermética.

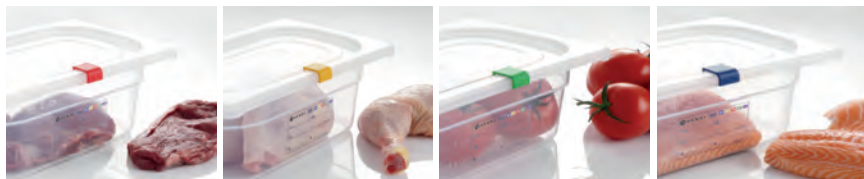


código	GN	mm	€
881828	GN 1/3	325x176	9,30
881804	GN 1/1	530x325	18,55
881811	GN 1/2	325x265	13,35
881835	GN 1/4	265x162	7,50
881842	GN 1/6	176x162	6,85
881859	GN 1/9	176x108	6,15



RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO HACCP

- Apenas recipientes Gastronorm – tampas não incluídas.
- Vedação hermética.
- Não absorve odores nem sabores.
- Tampas e cliques para tampas (verde, amarelo, azul, vermelho ou roxo, em conformidade com as diretrizes HACCP) disponíveis em separado.
- Etiqueta impermeável para monitorizar o processo de armazenamento de alimentos.
- Marcadores apagáveis especiais para escrever nas etiquetas não incluídos.
- Resistente a temperaturas entre os -40 °C e os 80 °C.



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

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

TAMPA GASTRONORM

- Adequada para todos os recipientes Gastronorm em polipropileno HENDI, incluindo recipientes de armazenamento 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

MARCADORES HORECA

- Embalagem com 2 unidades.
- Para escrever em recipientes de alimentos.
- Apagáveis.

código	embalado por	€
871546	2	12,70



871546

CLIPES PARA TAMPAS PARA RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO HACCP

- Embalagem com 12 unidades.

código	cor	embalado por	€
880661	Vermelho	12	6,85
880678	Verde	12	6,85
880685	Amarelo	12	6,85
880692	Azul	12	6,85
880869	Roxo	12	6,85





FOOD ALLERGY

Ao preparar alimentos para clientes com alergias alimentares, é importante evitar a contaminação cruzada. Com a nova adição da cor roxa às cores HACCP, tem agora todas as ferramentas para preparar com segurança refeições para pessoas alérgicas.



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

**NEW**

870785

RECIPIENTE PARA OVOS HENDI OVOBOX 120

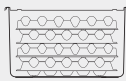
- Destina-se ao armazenamento seguro de ovos esterilizados numa câmara fria - sem o risco de contaminação por salmonella dos ovos ou da câmara fria.
- Recipiente completamente transparente feito em poli-propileno - o conteúdo do recipiente é sempre visível.
- Recipiente GN 2/3, adequado para 4 tabuleiros cheios de ovos de cada vez.
- O conjunto inclui: recipiente, tampa, 8 tabuleiros para ovos.
- Tabuleiros feitos em PET, empilháveis, com cortes perfilados em ambos os lados para fácil remoção dos tabuleiros do recipiente.
- Cada tabuleiro tem capacidade para 30 ovos (5 ovos x 6 filas) - o recipiente tem capacidade máxima para 120 ovos.
- Resistência a temperaturas entre: -40°C e +80°C.
- O recipiente e os tabuleiros podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Tabuleiros adicionais disponíveis para compra em separado.
- ATENÇÃO: Os ovos devem ser esterilizados antes de serem colocados nos tabuleiros e no recipiente para evitar a contaminação por salmonella.
- Coloque os tabuleiros para os ovos alternadamente no recipiente, rodando cada um a 90 graus (perpendicularmente) relativamente ao anterior.

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

incluído

8x

HENDI OVOBOX 120
Tools for Chefs



Supplier: Super Eggs
Use by: 20 / 6 / 2024
Batch no.: 45/24
Operator: Anna
Temperature range: 2-8°C
Sterilization date: 15 / 5 / 24

Max capacity: 120 eggs

**NEW**

870792

CONJUNTO DE 4 TABULEIROS PARA OVOS HENDI OVOBOX 120

- Feito em PET.
- Cada tabuleiro tem capacidade para 30 ovos (5 ovos x 6 filas) - o conjunto completo tem capacidade para 120 ovos no total.
- Facilmente empilhável.
- Resistente a temperaturas entre: -40°C e +80°C.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Recomendado para utilização com o recipiente para ovos HENDI OVOBOX 120 (código: 870785).
- ATENÇÃO: antes de colocar os ovos nos tabuleiros, estes devem ser esterilizados para evitar a contaminação por salmonella.

código	mm	€
870792	291x288x(H)41	7,75



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs





TÁBUAS DE CORTE HACCP

- Em polietileno de alta densidade (PEAD) 500.
- Cumprem as normas HACCP.
- Ambos os lados são adequados para cortar.
- Podem ser lavadas em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto).



**POLIETILENO
MUITO
DURO**

TÁBUA DE CORTE HACCP 600X400

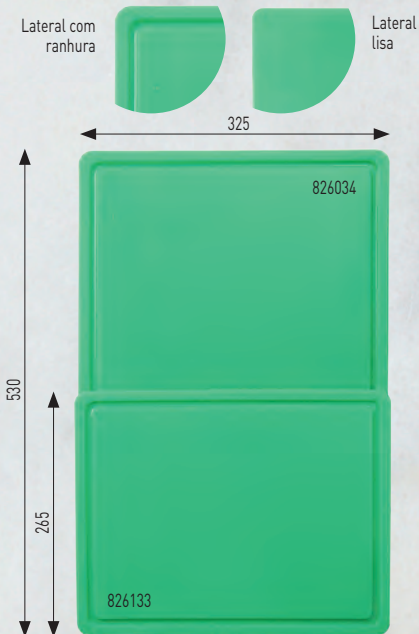
código	cor	mm	€
825600	Branco	600x400x(H)18	43,55
825617	Vermelho	600x400x(H)18	43,55
825624	Azul	600x400x(H)18	43,55
825631	Verde	600x400x(H)18	43,55
825648	Castanho	600x400x(H)18	43,55
825655	Amarelo	600x400x(H)18	43,55
825662	Roxo	600x400x(H)18	43,55

TÁBUA DE CORTE HACCP 450X300

código	cor	mm	€
825518	Branco	450x300x(H)13	14,65
825525	Vermelho	450x300x(H)13	14,65
825532	Azul	450x300x(H)13	14,65
825549	Verde	450x300x(H)13	14,65
825556	Castanho	450x300x(H)13	14,65
825563	Amarelo	450x300x(H)13	14,65
825570	Roxo	450x300x(H)13	14,65

TÁBUAS DE CORTE HACCP

- Em polietileno de alta densidade (PEAD) 500.
- Cumprem as normas HACCP.
- Ambos os lados são adequados para cortar.
- Podem ser lavadas em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto).



TÁBUA DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/1

- Um lado liso e outro com ranhura.

código	cor	mm	espessura (mm)	€
826003	Branco	530x325	15	27,25
826010	Vermelho	530x325	15	27,25
826027	Azul	530x325	15	27,25
826034	Verde	530x325	15	27,25
826041	Castanho	530x325	15	27,25
826058	Amarelo	530x325	15	27,25
826065	Roxo	530x325	15	27,25

TÁBUA DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/2

- Com um lado liso e outro com ranhura.

código	cor	mm	espessura (mm)	€
826102	Branco	325x265	12	12,70
826119	Vermelho	325x265	12	12,70
826126	Azul	325x265	12	12,70
826133	Verde	325x265	12	12,70
826140	Castanho	325x265	12	12,70
826157	Amarelo	325x265	12	12,70
826164	Roxo	325x265	12	12,70
826171	Preto	325x265	12	12,70

POLIETILENO MUITO DURO

Ranhura para evitar fugas



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

63



**NEW**

TÁBUA DE CORTE HACCP GN1/1

- Fabricado em LDPE de detecção de polietileno (polietileno de baixa densidade).
- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.
- Em conformidade com os standards HACCP.
- Disponível em 6 cores.

código	cor	mm	€
826805	Branco	530x325x(H)10	12,95
826812	Vermelho	530x325x(H)10	12,95
826850	Amarelo	530x325x(H)10	12,95
826829	Azul	530x325x(H)10	12,95
826836	Verde	530x325x(H)10	12,95
826843	Castanho	530x325x(H)10	12,95

**NEW**

CONJUNTO DE 6 TÁBUAS DE CORTE HACCP COM SUPORTE

- O conjunto inclui:
 - 6 tábuas de corte fabricadas em PEBD (polietileno de baixa densidade),
 - 1 suporte fabricado em PP (polipropileno).
- Ambos os lados das tábuas são lisos e adequados para utilização.
- Tábuas codificadas por cores, em conformidade com as normas HACCP:
 - tábuas azul recomendada para peixe cru,
 - tábuas branca para produtos lácteos,
 - tábuas castanha para carne cozinhada,
 - tábuas vermelha para carne crua,
 - tábuas amarela para aves,
 - tábuas verde para fruta e legumes.
- O suporte também pode ser adquirido em separado (código: 825693).
- Pode ir à máquina de lavar loiça apenas em máquinas de lavar loiça profissionais num ciclo curto.

código	mm	€
825686	450x300x(H)10	69,55

**NEW**

SUPORTE PARA TÁBUAS DE CORTE

- Fabricado em PP (polipropileno).
- Suporta 6 tábuas com até 2,6 cm de espessura.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

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



826348

826485



TÁBUA DE CORTE COM PEGA

- Em polietileno de alta densidade (PEAD).
- Os dois lados são adequados para cortar.

código	cor	mm	espessura (mm)	€
826348	Branco	250x150	10	4,25
826478	Preto	250x150	10	4,25
826355	Branco	300x200	10	6,85
826485	Preto	300x200	10	6,85

TÁBUA DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/2

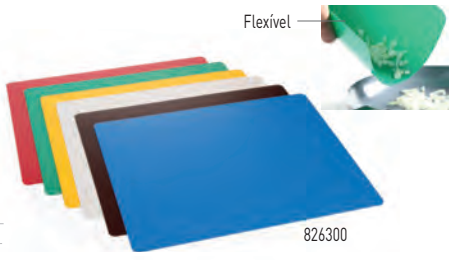
código	cor	mm	espessura (mm)	€
826706	Branco	265x325	9	9,75
826713	Vermelho	265x325	9	9,75
826720	Azul	265x325	9	9,75
826737	Verde	265x325	9	9,75
826744	Castanho	265x325	9	9,75
826751	Amarelo	265x325	9	9,75



CONJUNTO DE TÁBUAS DE CORTAR FLEXÍVEIS HACCP - 6 UNIDADES

- Conjunto de 6 tábuas de cortar flexíveis com código de cores para facilitar a higiene na cozinha.
- Branco, vermelho, azul, verde, castanho, amarelo.
- Flexível para permitir a colocação fácil dos produtos cortados.
- Leve e fácil de armazenar e transportar.

código	mm	€
826300	380x305	16,85



TÁBUA DE CORTE EM FIBRA DE MADEIRA

- Feito de composto de fibra de madeira, mais denso e duradouro do que a madeira natural normal.
- Ranhura em torno do perímetro para recolha de líquidos - evita derrames na bancada.
- Equipado com pés de silicone, antiderrapantes.
- Com um orifício para facilitar pendurar.
- Disponível em 3 tamanhos e 2 cores:
 - preto (códigos: 505755, 505762, 505779),
 - madeira natural (códigos: 505724, 505731, 505748).
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

NEW



Preços sem IVA e não vinculativos.





505205

TÁBUA DE CORTE

- Madeira de faia sólida.
- Com ranhura.

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



505106

TÁBUA DE CORTE COM CABO

- Madeira de faia sólida.

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



506912

506905

TÁBUA DE CORTE

- Madeira de seringueira.
- Com pegas.

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



505502

TÁBUA DE CORTE PARA PÃO

- Feita de borracha num tom escuro.
- Grelha removível - orientação horizontal.
- 4 pés antiderrapantes que garantem estabilidade durante o corte.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

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



826201



SUPORTE PARA TÁBUAS DE CORTE

- Para 6 tábuas de corte com uma espessura de até 20 mm.

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



598047

TAPETE ANTIDERRAPANTE

- Tapete antiderrapante multifunções.
- Em espuma de PVC.
- Fácil de cortar à medida.
- Lavável à mão a 40°C.
- Não adequado para contacto alimentar direto.

código	mm	€
598047	1500x300	4,25



FATIADOR DE TRUFAS

- A ferramenta perfeita para cortar fatias finas de trufas.
- Lâmina em aço inoxidável - dureza de 55HRC.
- Caixa da lâmina em aço inoxidável.
- Ajuste da lâmina por parafuso.
- Espessura do corte: de 0,2 a 3 mm.

código	mm	€
229835	220x85	31,85



856260



ESMAGADOR DE ALHO

- Fabricado em aço inoxidável - durável e fácil de limpar.
- A forma em arco permite esmagar de forma rápida e sem esforço.
- É possível esmagar vários dentes de alho de uma só vez graças ao seu tamanho e aos vários orifícios existentes na prensa.
- Útil também para outros produtos que não o alho, como por exemplo, gengibre.
- Diâmetro dos orifícios: ø3 mm

código	mm	€
856260	105x50	16,85



570715



ESMAGADOR DE ALHO

- Tem uma construção sólida feita de uma única peça de alumínio.
- CUIDADO: Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
570715	175x30	11,65



856123



ESMAGADOR DE ALHO

- Fácil de limpar.
- Duas grelhas amovíveis.

código	mm	€
856123	180x25	12,95

513750



MOLA PARA RECADOS

- Alumínio acetinado.
- Parafusos para montagem e tiras de cola incluídos.



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







FACAS PROFI LINE

- Todas as facas são de aço forjado por injeção de precisão a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono.
- A liga especializada de aço cirúrgico Crómio-Molibdénio-Vanádio X50CrMoV15 garante as seguintes características: lâmina muito afiada, gume de corte muito duradouro, gume facilmente afiável, elevada resistência a manchas.
- São necessários cerca de 50 passos de fabrico importantes para

produzir cada uma destas facas.

- O "saber fazer" tradicional e a maquinaria de precisão prosseguem as operações de retificação e polimento até que o gume final seja aplicado no ângulo de lâmina mais adequado.
- O cabo combina equilíbrio, segurança, aderência e controlo com um visual exclusivo.
- Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET.



código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
844205	1	3,3	250	390	46,75
844212	2	3,3	200	335	42,85
844250	3	2	150	265	32,85
844311	4	2,7	250	380	42,85
844304	5	2,6	200	332	40,00
844267	6	2	150	270	33,75
844236	7	1,9	90	195	21,45

código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
844328	8	2,6	300	430	47,45
844298	9	2,4	215	340	40,00
844281	10	2,4	215	340	40,00
844335	11	3	165	300	57,15
844274	12	3	180	310	43,25
844229	13	9	150	285	33,75
844403	14	10,4	310	450	48,05

Preços sem IVA e não vinculativos.





FACAS KITCHEN LINE

- Feitas com uma peça robusta de aço de molibdénio forjado e cromado.
- Graças à elevadíssima qualidade de fabrico, as facas HENDI são duradouras e resistentes à corrosão, mantendo a lâmina afiada durante muito tempo.
- O design único do cabo previne o depósito de resíduos



- de alimentos na zona de transição entre o cabo e a lâmina.
- Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET.
- Com pega segura e perfilada em plástico POM preto.

código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€	código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781319	1 Faca de cozinheiro	3.3	200	340	19,20	781395	7 Faca de descascar	3	90	200	8,15
781357	2 Faca de cozinheiro	3.3	150	285	14,65	781401	8 Tesoura para aves	5.8	140	260	16,45
781340	3 Faca de talhar	3.3	200	330	13,65	781364	9 Garfo de talhar	1.9	175	290	13,65
781371	4 Faca de desossar	2.8	150	285	12,05	781302	10 Cutelo	2.4	180	300	25,95
781333	5 Faca de pão	3.3	210	335	14,75	781326	11 Faca para presunto/salmão	2.4	215	350	14,65
781388	6 Faca de cozinha	3.5	125	240	8,15	781418	12 Afiador de facas	10	230	350	8,15

**CABO
ERGONÓMICO
ANTIDER-
RAPANTE**

PRETO – UNIVERSAL

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.

Recortes Granton
para um corte
antiaderente

PP **S.S.**
polipropileno **stainless steel**



código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€	código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (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		230	350	8,15

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

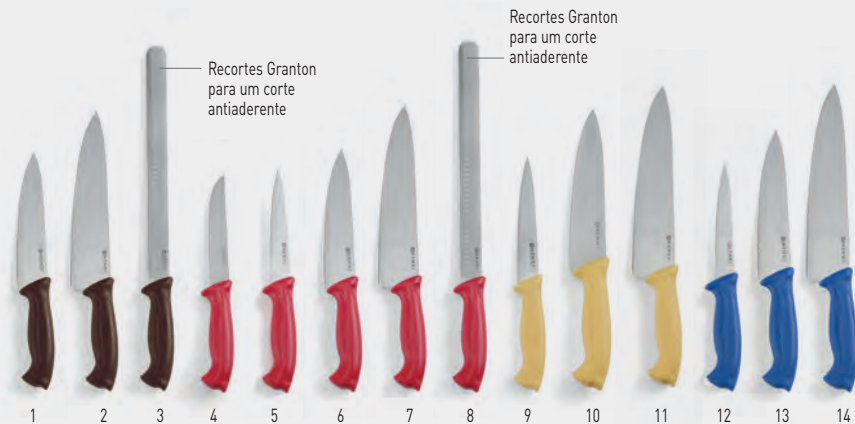
71





FACAS HACCP

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.
- Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET.



CASTANHO – CARNE COZINHADA



código		comprimento lâmina/ comprimento (mm)	espessura (mm)	€
842669	1 Faca de cozinheiro	180/320	2,5	8,65
842799	2 Faca de cozinheiro	240/385	2,5	10,25
842966	3 Faca para presunto/salmão	350/490	1,7	13,65

VERMELHO – CARNE CRUA



código		comprimento lâmina/ comprimento (mm)	espessura (mm)	€
842423	4 Faca de talhar	150/290	2,5	6,45
842522	5 Faca de filetar	150/300	0,9	5,70
842621	6 Faca de cozinheiro	180/320	2,5	8,65
842720	7 Faca de cozinheiro	240/385	2,5	10,25
842928	8 Faca para presunto/salmão	350/490	1,7	13,65

AMARELO – AVES



código		comprimento lâmina/ comprimento (mm)	espessura (mm)	€
842539	9 Faca de filetar	150/300	0,9	5,70
842638	10 Faca de cozinheiro	180/320	2,5	8,65
842737	11 Faca de cozinheiro	240/385	2,5	10,25

AZUL – PEIXE



código		comprimento lâmina/ comprimento (mm)	espessura (mm)	€
842546	12 Faca de filetar	150/300	0,9	5,70
842645	13 Faca de cozinheiro	180/320	2,5	8,65
842744	14 Faca de cozinheiro	240/385	2,5	10,25

**CABO
ERGONÓMICO
ANTIDER-
RAPANTE**



Recortes Granton para um corte antiaderente



Recortes Granton para um corte antiaderente



Recortes Granton para um corte antiaderente



15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

BRANCO – QUEIJO E PÃO



código			comprimento lâmina/ comprimento (mm)	modelo	espessura (mm)	€
842256	15	Faca universal	90/190	curto	1,2	4,75
842355	16	Faca universal	130/230	grandes	1,2	5,25
842553	17	Faca de filetar	150/300		0,9	5,70
842652	18	Faca de cozinheiro	180/320		2,5	8,65
842751	19	Faca de cozinheiro	240/385		2,5	10,25
843055	20	Faca de pão	250/385		1,5	7,95
843154	21	Faca de pão	300/430		1,5	7,95

VERDE – FRUTAS E VEGETAIS



código			comprimento lâmina/ comprimento (mm)	modelo	espessura (mm)	€
842218	22	Faca universal	90/190	curto	1,2	4,75
842119	23	Faca universal	100/205	serrilhado	1,2	4,50
842317	24	Faca universal	130/230	grandes	1,2	5,25
842614	25	Faca de cozinheiro	180/320		2,5	8,65
842713	26	Faca de cozinheiro	240/385		2,5	10,25

ROXO – ALERGÉNIO



código			comprimento lâmina/ comprimento (mm)	espessura (mm)	€
842270	27	Faca universal	90/190	1,2	4,75
842171	28	Faca universal	180/205	1,2	4,50
842478	29	Faca de talhar	150/280	2,5	6,45
842676	30	Faca de cozinheiro	180/320	2,5	8,65
842775	31	Faca de cozinheiro	240/385	2,5	10,25





NEW



NEW



1

2

3

4

5

6

S.S.
Stainless steel



FACAS JAPONESAS

- Fabricado no Japão - design japonês tradicional. Todas as facas desta linha formam um conjunto completo para a preparação tradicional de sushi.
- Lâmina em aço inoxidável japonês SUS 420J2.
- Cabo de madeira poplar.
- Dureza da lâmina: aprox. 53 HRC.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código		espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
845035	1 Santoku	4	165	295	34,45
845097	2 Deba	3	150	275	45,50 N
845028	3 Nakiri	4	180	325	34,45
845059	4 Sashimi	3	210	340	38,35
845042	5 Sashimi	4	240	370	55,25
845127	6 Sashimi	2,5	270	405	64,35 N

FACAS DESCASCAR, CONJUNTO DE 6 CORES

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.



842003

FACAS DE DESCASCAR

- Conjunto com 6 cores diferentes: branco, vermelho, azul, verde, preto e amarelo.
- Em aço laminado.

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
842003	1.2	75	175	19,20



842010

FACAS DE DESCASCAR

- Conjunto com 6 cores diferentes: branco, vermelho, azul, verde, preto e amarelo.
- Em aço laminado.

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
842010	2.5	90	185	19,95



NEW

FACAS DE COZINHA

- Lâmina fabricada em aço inoxidável alemão X50CRMoV-15.
- Pega de polipropileno.
- Espessura da lâmina: 1,3 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código		comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
842447	1 Faca para descascar, curva	60	170	3,85
842454	2 Faca para descascar, reta	70	180	3,85
842461	3 Faca para descascar, pontiaguda	85	195	3,85
842485	4 Faca para bifes, serrilhada	117	227	3,85
842492	5 Faca utilitária	105	215	3,85



842447

842454

842461

842485

842492

FACA DE DESCASCAR COM CABO EM MADEIRA

- Fabricado na Alemanha.



código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
841020	60	165	4,25



841020



FACAS

- Lâmina feita de aço inoxidável de cromo-molibdénio-vanádio de alta qualidade (X50CrMoV15).
- Pega feita de PP (polipropileno).
- Disponível em 3 cores: preto, vermelho e verde.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

NEW



code		cor	comprimento (mm)	€
841129	1	preto	158	5,15
841532	2	vermelho	158	5,15
841549	3	verde	158	5,15
841105	4	preto	180	5,15
841556	5	vermelho	180	5,15
841563	6	verde	180	5,15
841136	7	preto	214	5,15
841594	8	vermelho	214	5,15
841600	9	verde	214	5,15

code		cor	comprimento (mm)	€
841112	10	preto	192	5,15
841570	11	vermelho	192	5,15
841587	12	verde	192	5,15
841617	13	preto	211	5,15
841624	14	vermelho	211	5,15
841631	15	verde	211	5,15

DESCASCADORES UNIVERSAIS

- Lâmina em aço inoxidável.
- Pega feita de PP (polipropileno).
- Disponível em 3 cores: preto, vermelho, verde.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.



841501

841518

841525

DESCASCADOR UNIVERSAL HORIZONTAL

código	cor	comprimento lâmina (mm)	mm	€
841501	preto	50	(L)110	6,45
841518	vermelho	50	(L)110	6,45
841525	verde	50	(L)110	6,45



841228



841235



NEW

DESCASCADOR DE ESPARGOS

- Corpo fabricado em aço inoxidável, lâminas em aço inoxidável.
- Punho ergonómico que se adapta perfeitamente à mão para uma utilização confortável.
- Proteções da lâmina feitas de PP (polipropileno) incluídas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	6,45

NEW



841471

841488

841495

DESCASCADOR UNIVERSAL COM LÂMINA SERRILHADA

código	cor	comprimento lâmina (mm)	mm	€
841471	preto	50	(L)175	6,45
841488	vermelho	50	(L)175	6,45
841495	verde	50	(L)175	6,45

DESCASCADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.



código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
841228	50	110	2,95

DESCASCADOR

- Modelo pendular.



código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
841235	50	150	2,95



856406

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

77





CONJUNTO DE FACAS - 9 UNIDADES

- Fabricadas numa única peça em aço inoxidável duro 3Cr13.
- Cabo em aço inoxidável 430 com revestimento em borracha antiderrapante.
- Graças à elevada qualidade de fabrico, as facas são duradouras e resistentes à corrosão, mantendo a lâmina afiada durante muito tempo.
- Com cabo seguro perfilado.
- Inclui:

- 1 - Faca de descascar de 193 mm
- 2 - Faca de desossar de 285 mm
- 3 - Faca de pão de 333 mm
- 4 - Faca de talhar de 331 mm
- 5 - Faca de cozinheiro de 330 mm
- 6 - Faca de cozinheiro de 370 mm
- 7 - Faca Santoku de 336 mm
- 8 - Afiador de facas de 340 mm
- 9 - Garfo de talhar curvo de 320 mm
- 10 - Prática mala de transporte

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





NEW



CONJUNTO DE 4 FACAS

- Fabricado a partir de uma única peça de aço inoxidável 3CR13.
- Design sólido e resistente à corrosão.
- Lâmina duradoura.
- Pega confortável, para uma utilização segura.
- O conjunto inclui:
 - 1 - faca de chef de 370 mm.
 - 2 - faca de chef de 330 mm.
 - 3 - faca de trinchar de 330 mm.
 - 4 - faca para descascar 190 mm.

código	€
781029	32,45

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

79





856291

CONJUNTO PARA DECORAÇÃO - 6 UNIDADES

- O conjunto inclui:
 - Cortador de fruta em bolas com duas pontas;
 - Faca para descascar frutos com ø20 mm;
 - Faca de decoração;
 - Cortador de fruta em bolas, serrilhado;
 - Ralador de citrinos ;
 - Faca com ranhura.

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



400081

**CONJUNTO DE EMPRATAMENTO PARA CHEFS, 6 PEÇAS, ACETINADO**

- Perfeito para empratamento de pratos, bolos, sobremesas e sushi.
- Fabricado em aço inoxidável acetinado.
- As pinças são perfeitas para agarrar ingredientes muito delicados e otimizadas para uma utilização sem esforço.
- Colher para decorar com um bico para derramar molhos com precisão.
- Com estojo compacto para proteger contra danos.
- Pinça reta: 23 cm
- Pinça curva: 20 cm
- Pinça de alta precisão: 21 cm
- Colher para decorar: 22,5 cm
- Colher pequena: 15 cm
- Espátula: 19 cm
- Podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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



400074

**CONJUNTO DE EMPRATAMENTO PARA CHEFS, 6 PEÇAS, PRETO**

- Perfeito para o empratamento de pratos, bolos, sobremesas, e sushi.
- Fabricado em aço inoxidável com revestimento em PVD preto.
- As pinças são perfeitas para agarrar ingredientes muito delicados e otimizadas para uma utilização sem esforço.
- Colher para decorar com um bico para derramar molhos com precisão.
- Com estojo compacto para proteger contra danos.
- Pinça reta: 23 cm
- Pinça curva: 20 cm
- Pinça de alta precisão: 21 cm
- Colher para decorar: 22,5 cm
- Colher pequena: 15 cm
- Espátula: 19 cm
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

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



MALA DE TRANSPORTE DE FACAS

- Mala para 6 facas (comprimento máx. de 400 mm).
- As facas mantêm-se corretamente posicionadas graças aos elásticos.
- Mala reforçada com plástico para uma construção sólida.
- Dimensões aberta (CxL): 450 x 400 mm.
- Facas não incluídas.

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



MALA DE TRANSPORTE DE FACAS

- Mala compacta com muito espaço para facas e acessórios.
- Espaço para 10 facas (comprimento máximo de 450 mm).
- As facas são fixas por um elástico.
- As facas ficam protegidas por coberturas adicionais que são fixas por um fecho de correr ou velcro, o que garante que as facas não ficam em contacto direto quando a mala é dobrada para fechar.
- Com 1 bolsa grande para blocos de notas, 4 bolsos pequenas para cartões de visita e espaço para 3 canetas ou outros acessórios pequenos.
- A alça de ombro tem um comprimento ajustável de 770 mm a 1270 mm.
- Dimensões aberta: 515 x 675 mm.
- Facas não incluídas.

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



ESTERILIZADOR UV

- Perfeito para esterilizar facas, com capacidade para 14 facas.
- Em aço inoxidável com porta em plexiglas.
- Equipado com suporte para facas em aço inoxidável.
- Esteriliza através de luz ultravioleta bactericida.
- Equipado com um pequeno interruptor para impedir o funcionamento quando a porta está aberta.
- Temporizador integrado ajustável até 60 minutos.

código	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	292,50



281246





NEW



499948



SUPORTE PARA PRESUNTO

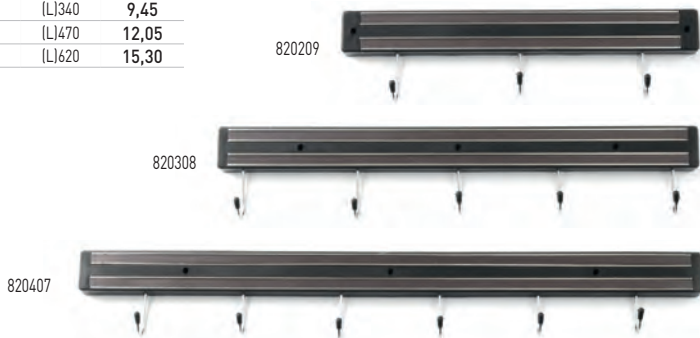
- Suporte e base em aço inoxidável com acabamento acetinado.
- O presunto é preso com um parafuso no anel (ø80 mm).
O anel permite rodar o presunto para facilitar o acesso a todo o presunto.
- Elemento de fixação com um sistema de inclinação.
- Distância entre os parafusos: aprox. 480 mm.
- Dimensões da base: 570x215x(A)35 mm.
- Para auto-montagem (chave sextavada incluída no conjunto).

código	mm	€
499948	595x215x(H)300	422,50

ÍMAN PARA FASCAS COM GANCHOS

- Com 2 faixas magnéticas.

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



TESOURA PARA AVES

- Liga de aço de alto-carbono.
- Pega macia.

código	mm	€
856314	(L)240	18,15



856314



856307

856284

Abre-cápsulas
integrado

TESOURA DE COZINHA

- Lâmina serrilhada, em aço inoxidável.
- Punho em polipropileno, macio no interior.
- A tesoura pode ser desmontada em 2 partes para facilitar a limpeza.

código	mm	€
856307	(L)200	12,95

TESOURA DE COZINHA

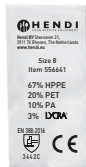
- Lâmina serrilhada, em aço inoxidável.
- Pega de polipropileno, macia no interior.
- Tem também a função de abre latas.
- A tesoura pode ser desmontada em 2 partes para facilitar a limpeza.

código	mm	€
856284	(L)225	18,15





556641



LUVAS RESISTENTES AO CORTE, CERTIFICADAS – CONJUNTO DE 2 UNIDADES

- Oferece proteção durante o manuseamento e substituição de lâminas afiadas em equipamentos de corte utilizado em cozinhas profissionais.
- A combinação de HPPE, poliéster e fibras de nylon torna as luvas duradouras e confortáveis.
- Resistência ao corte de nível 4, resistência ao corte direto de grau C.
- Resistência à abrasão de nível 3.



código	embalado por	€
556641	2	19,20

556665



LUVAS RESISTENTES AO CORTE, CERTIFICADAS

- Inclui 2 luvas, uma luva interna HPPE e uma luva exterior em malha de rede.
- Luva exterior em aço inoxidável, duradoura, resistente ao corte e aprovada para contacto com alimentos.
- Luva interior em HPPE suave e confortável.
- Adequado para utilização em ambas as mãos.
- Resistência ao corte direto de grau F.



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



781913



FACA PARA OSTRAS REDONDA

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781913	2.3	60	170	7,75



781920



FACA PARA OSTRAS RETA

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781920	1.6	60	160	3,85



690000



ABRE-LATAS

- Inclui suporte para montagem em mesa.
- Adequado para bancadas com espessura máxima de 55 mm.
- Abre latas com uma altura máxima de 335 mm.

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



ABRE-LATAS SEGURO

- Este abre-latas remove a tampa sem deixar arestas afiadas e oferece a possibilidade de colocar novamente a tampa na lata.
- O mecanismo de corte funciona através do corte do lado da lata imediatamente por baixo da tampa.

código	mm	€
856161	(L)190	12,95



856161



ABRE-LATAS

código	mm	€
856116	(L)180	10,10



856116





ABS
plastic



Ver vídeo

AFIADOR DE FACAS

- Adequado para afiar facas de forma rápida e fácil.
- Lixa fácil de trocar.

código	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	246,35
224410	Lixa para afiador de facas - ggrit 320		50x200	7,75
229828	Lixa para afiador de facas - grit 1000		50x200	10,35



820612

CERÂMICA: hastes galvanizadas cruzadas para facas cerâmicas

GROSSO: afiador em carboneto para um gume preciso em cada utilização

FINO: discos cruzados em cerâmica para afiação dos gumes de nível profissional



ABS
plastic

AFIADOR DE FACAS

- Cabo ergonómico e base antiderrapante para segurança e conforto.
- 3 funções para afiar todos os tipos de facas, até mesmo facas de cerâmica.
- Não utilizar para afiar lâminas serrilhadas nem tesouras.

código	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,95

NEW
MODEL



820605



AFIADOR DE FACAS

- Com proteção para os dedos.
- Lâminas de afiar duplas reversíveis em carboneto.

código	mm	€
820605	140x15x(H)65	19,45



Ver vídeo



RALADOR DE CASCA DE LIMÃO

código	mm	€
856031	(L)155	7,10



FACAS PARA TORANJA

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856185	100	210	10,35



DESCAROÇADOR DE VEGETAIS

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856086	110	220	7,10



DESCASCADOR DE CITRINOS

código	mm	€
856055	(L)175	7,50



CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO OVAL

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



CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO SERRILHADO

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



CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO DUPLO

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



FACA CANELADA

código	mm	€
856048	(L)155	7,10



DESCAROÇADOR DE MAÇÃS

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



CORTADOR DE MASSA COM LÂMINA SERRILHADA

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



ENROLADOR DE MANTEIGA - Serrilhado.

código	mm	€
856192	(L)190	8,80



FACA DE BARRAR - SERRILHADA

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
855768	85	210	6,45



DESCASCADOR DE BATATAS

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856178	65	175	7,10



FACA PARA DECORAÇÃO

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856062	90	200	9,45



FACA PARA TOMATE COM DESNÍVEL

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856253	110	224	9,75



CORTADOR DE QUEIJO

código	mm	€
856208	(L)200	9,05



CORTADOR DE QUEIJO PARA QUEIJO MACIO

código	mm	€
856215	(L)160	8,80



RALADOR DE QUEIJO

código	mm	€
856222	(L)170	10,10



FACA DE QUEIJO PARA QUEIJO MACIO

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856246	160	270	9,75



Ver vídeo



FACA DE QUEIJO PARA QUEIJO DURO

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856239	130	250	9,75



CORTADOR DE PIZA

código	ø	comprimento (mm)	€
617007	ø100	(L)230	6,15



CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

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





MANDOLINA JAPONESA SAMURAI

- Construção robusta: elementos fabricados em aço inoxidável, ABS e polipropileno.
- A superfície plana de aço está dividida em 2 partes que podem ser abertas para fácil acesso às lâminas, de modo a serem ajustadas, removidas ou limpas.
- A superfície tem um revestimento de PTFE antiaderente que facilita um corte muito suave (os vegetais/frutos deslizam suavemente).
- Lâminas extremamente afiadas que oferecem vários efeitos de corte, mas sempre perfeitamente precisos e consistentes:
 - 2 lâminas planas localizadas numa peça invertida: lâmina lisa ou serrilhada,
 - rolo removível e rotativo com lâminas serrilhadas; a espessura e o tipo de corte são facilmente ajustáveis com um botão: de 0,5 mm a 9 mm, fatias ou juliana.

237922

- As lâminas planas são colocadas num ângulo para um processo de corte ainda mais rápido e conveniente.
- Rolo equipado com uma proteção - presa no devido sítio, sem cair. A posição para remover o rolo é marcada com o botão.
- Gancho da tampa e pés antiderrapantes feitos de borracha termoplástica (TPR) garantindo estabilidade total durante o funcionamento.
- Com um pé (suporte) largo retrátil adicional - Utilização conveniente, é possível cortar vegetais enquanto segura a mandolina ou quando é colocada na bancada a um ângulo de 45°.

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

NEW MODEL



222652

MANDOLINA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega e botão rotativo em ABS.
- Lâmina principal extremamente afiada, a espessura de corte pode ser definida entre 1 e 9 mm.
- Possibilidade de remover a lâmina para limpeza, posição de desbloqueio impressa no botão rotativo.
- Os pés retráteis são revestidos com TPR (borracha termoplástica) antiderrapante, garantindo estabilidade durante a utilização.

- Com lâminas intercambiáveis para juliana de 4,5 mm e 9 mm de espessura.
- Inclui um suporte de produtos que protege os dedos durante o processo.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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





MANDOLINAS JAPONESAS HENDI SHŌGUN 將軍

- Lâminas em aço inoxidável japonês SUS 420J2.
- Corpo feito em ABS.
- Ajuste suave e fácil da espessura de corte: 1 - 5 mm.
- Incluído:
 - lâmina plana, embutida, para cortar fatias muito finas e quase transparentes,
 - protetor para os dedos/suporte em polipropileno, para proteger os dedos e segurar vegetais/frutos durante o corte.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



221280



NEW

MANDOLINA JAPONESA HENDI SHŌGUN 將軍

- Incluído: 3 lâminas serrilhadas intercambiáveis para corte em juliana: 1 mm, 2 mm, 8 mm de espessura.

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



1 mm



2 mm



8 mm



espessura 1-5 mm



221297

MANDOLINA JAPONESA HENDI SHŌGUN 將軍 PRO

- Superfície de corte larga adequada para vegetais grandes e fruta.

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



NEW



espessura 1-5 mm





856352

856369

856376

Extremamente afiado, raspas com corte preciso tipo laser

PP 18/8
polypropylene stainless steel

856321

856338

856345

RASPADORES

- Lâminas cortadas a laser de alta precisão e extremamente afiadas.

código	-	comprimento lâmina (mm)	mm	€
856352	Fino	220	35x405	18,55
856369	Grosso	220	35x405	18,55
856376	Fita	220	35x410	18,55

RASPADORES

- Lâminas cortadas a laser de alta precisão e extremamente afiadas.

código	-	comprimento lâmina (mm)	mm	€
856321	Grosso	134	65x330	15,55
856338	Fita	135	65x330	15,55
856345	Lâmina	134	65x330	15,55



443002

RALADOR, QUATRO FACES

código	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,45



844366

844359

FACA PARA PICAR

código	-	mm	€
844359	lâmina única	(L)215	16,85
844366	lâmina dupla	(L)215	25,35



A placa de montagem especial permite uma remoção e limpeza fáceis



CORTADOR DE BATATAS FRITAS



- Lâminas em aço inoxidável.
- Equipado com 4 lâminas: 6, 9 e 13 mm, bem como uma lâmina para 8 partes.
- Montável na mesa de trabalho ou na parede.
- Pega revestida de plástico para uma pressão mais fácil.
- A placa de montagem em aço inoxidável permite uma remoção e limpeza fáceis.
- Com pés de borracha para fixação firme quando utilizada sobre a mesa.

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

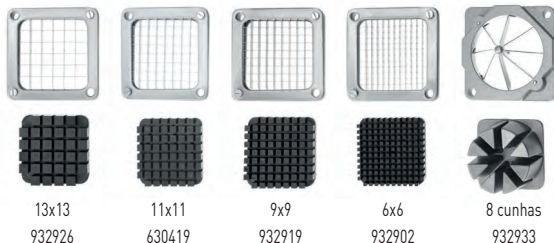
Pés com ventosas



GRELHAS DE CORTE PARA BATATAS FRITAS

- Compatível com o cortador de batatas fritas HENDI 630402.
- Inclui placa de pressão.

code		€
932926	13x13	19,20
630419	11x11	19,20
932919	9x9	19,20
932902	6x6	19,20
932933	8 cunhas	19,20

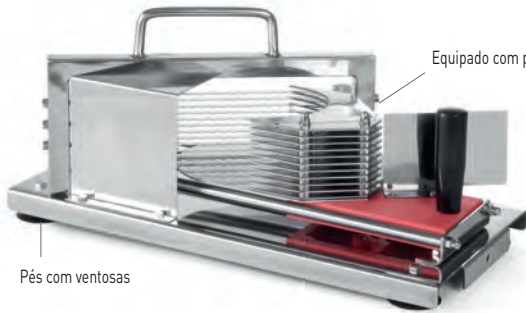


Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

95





Equipado com proteção para mãos

Pés com ventosas



CORTADOR DE TOMATE EM RODELAS

- Apenas para cortar tomate ou vegetais/ fruta macios.
- Espessura do corte: ≈ 5 mm.
- Fácil de limpar.
- Pés com ventosas.
- Não inclui ferramentas de apertar parafusos, tais como chaves de roquete sextavadas.

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



AMACIADORES DE CARNE



Superfície com pontas afiadas para carne de porco e de vaca

Superfície lisa para peixe e aves



MARTELO AMACIADOR DE CARNE

- Pega firme.
- Superfície com pontas afiadas para carne de porco e de vaca.
- Superfície lisa para peixe e aves.

código	cor	mm	€
513002	Cinzeno-claro	(L)260	12,70
513118	Preto	(L)260	12,05 NEW



Ver video

Pega com design especial



843451

51 lâminas em aço inoxidável para cortar carne



Abas onduladas no fundo para alisar carne



AMACIADOR DE CARNE PROFI LINE

- Ferramenta moderna e eficaz para melhorar a carne, as lâminas verticais intercaladas reduzem o comprimento das fibras da carne.
- Amacia perfeitamente a carne, amolecendo o tecido e achatando a carne ao mesmo tempo.
- O tempo de marinada pode ser reduzido em até 25%, porque a área de superfície da carne aumenta significativamente.
- Durante a fritura, a perfuração subtil permite a penetração dos molhos derramados sobre a carne.
- Molas macias, utilização mais fácil, melhor resultado.

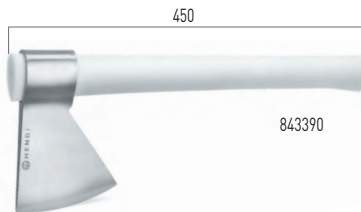
código	cor	mm	€
843451	Vermelho	42x150x(H)118	35,05



CUTELO PARA CARNE

- Lâmina em aço inoxidável.
- Pega feita de PE (polietileno) - Ao contrário das pegas em madeira, não quebra, esfarea ou deixa estilhaços.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
843390	125	450	133,25



505656



505670



BLOCO DE TALHANTE EM POLIETILENO

- Em polietileno de alta densidade (PEAD) 500.
- Estrutura reforçada em aço inoxidável.

código	-	mm	€
505687	Set 505656+505670	500x400x(H)800	370,50
505656	Tampo - Polietileno	500x400x(H)50	103,35
505663	sem base	500x400x(H)80	146,25
505670	Suporte em aço inoxidável com pés	500x400x(H)750	258,05



559239

FIO PARA ROCAMBOLE

- Macio e flexível, fácil de apertar e dar um nó.
- Rolo com 200 g de fio, cerca de 132 metros.
- Fio de algodão cru, vermelho e branco.

código	-	€
559239	132 m	7,50



559208

FIO PARA ROLO DE CARNE

- Macio e flexível, fácil de apertar e de dar um nó.
- Rolo com 100g de fio, cerca de 70 metros.
- Feito em algodão não branqueado.

código	-	€
559208	70 m	5,15
559222	144 m	9,75



513538



GANCHOS DE TALHO - CONJUNTO DE 4 GANCHOS

código	mm	€
513538	90x4	5,15
513545	110x5	6,15
513552	130x5	6,85
513569	150x6	8,80





tamanho da rede
7,5 x 7,5 mm



ESCUMADEIRA PARA FRITOS

- Em aço inoxidável com pega em PA.
- Com coador mais profundo.

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



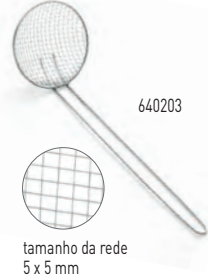
tamanho da rede
5 x 5 mm



ESCUMADEIRA PARA FRITOS

- Com pega de arame reforçada.

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



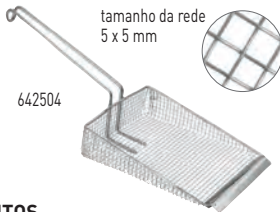
tamanho da rede
5 x 5 mm



ESCUMADEIRA PARA FRITOS

- Com pega de arame.

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



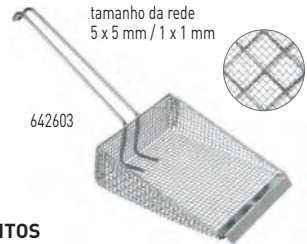
tamanho da rede
5 x 5 mm



PÁ PARA FRITOS

- Com cabo em arame de 150 mm.

código	mm	€
642504	470x180	31,55



tamanho da rede
5 x 5 mm / 1 x 1 mm



PÁ PARA FRITOS

- Com cabo em arame de 225 mm.
- Rede dupla.

código	mm	€
642603	335x175	30,55



PÁ PARA BATATAS FRITAS

- Com pegas amovíveis.
- Abertura de enchimento de 80 mm.
- Para esquerdinos e destros.

código	mm	€
642559	230x220	16,85



PÁ PARA BATATAS FRITAS

- Abertura de enchimento de 75 mm.
- Para esquerdinos e destros.

código	mm	€
642566	233x205	12,70



630006



ESCORREDOR DE BATATAS FRITAS EM ALUMÍNIO

- Fundo fixo e coador amovível.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	34,45



630808



ESCORREDOR DE BATATAS FRITAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Totalmente em aço inoxidável.
- Com pega em aço inoxidável.
- Com tabuleiro inferior removível.

código	mm	€
630808	ø410x(H)170	50,65



630808



630136

630235



SALEIRO E PIMENTEIRO

- Com tampa de rosca.

código	-	mm	€
630235	Pimenteiro	ø63x(H)100	5,55
630136	Saleiro	ø80x(H)175	12,80



630105

630204



SALEIRO E PIMENTEIRO

- Com tampa de rosca.

código	-	mm	€
630204	Pimenteiro	ø65x(H)105	4,90
630105	Saleiro	ø80x(H)195	11,40



646304



ESCUMADEIRA DE GORDURA - REDE FINA

- Com pega de arame.

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



646601



COADOR EM FORMATO DE NINHO DE PÁSSARO

- Com cabo em arame e clipe de aperto.

código	mm	€
646601	ø100x390	15,55



632901



SUPORE PARA FILTRO DE GORDURA PARA FRITADEIRA

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	20,75



632802

FILTROS DE GORDURA – 50 UNIDADES

- Essencial para prolongar a vida útil do óleo graças à filtração eficiente.
- Feito de seda sintética.
- Extremamente duradouro, com resistência térmica até 200°C.
- Capta impurezas de forma eficiente, incluindo partículas de alimentos que possam levar à ignição da gordura.
- Desta forma, optimizam a utilização dos equipamentos de fritura.
- Em conformidade com a declaração de contacto com alimentos.

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



Estende a vida útil do óleo



196007

BALDE

- Com tampa.
- Adequado para armazenar gordura.

código	litros	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	6,85



518700



FUNIL

código	mm	€
518700	ø128x(H)115	9,75



567616



FUNIL

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



516713

S.S.
stainless steel**TAMPA PARA BALDE COM BASE REFORÇADA PROFI LINE**

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

**S.S.**
stainless steel

516720

Base larga e reforçada para estabilidade e higiene

BALDE COM BASE REFORÇADA

- Com graduação.

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



516744

S.S.
stainless steel**BALDE**

- Fabricado em aço inoxidável
- A forma da extremidade garante um controlo fácil do líquido durante o derrame

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

**PA**
polyamide**PP**
polypropylene

222560

**SECADOR DE SALADA**

- Ideal para secar grandes quantidades de vegetais e fruta após a lavagem.
- Com sistema de drenagem de água fácil de utilizar.
- Cesto interior removível.
- Não disponível em França.

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



516768

BALDE

- Fabricado em aço inoxidável. A forma das extremidades garante um controlo fácil sobre o líquido durante o derrame.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

101





567500

JARRO MEDIDOR EM POLIPROPILENO

- Com gradação.



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

Empilhável

JARRO MEDIDOR EMPILHÁVEL

- Escala em relevo na lateral do jarro.

- A forma da pega permite empilhar vários jarros.



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

JARRO MEDIDOR EM AÇO INOXIDÁVEL

- Robusto.



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

**PÁ**

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



521502

**PÁ EM ALUMÍNIO**

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

CHALEIRA ELÉTRICA

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- O elemento de aquecimento oculto está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.



Ver vídeo

Indicador do nível de água no exterior



209981

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

código	litros	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	31,15

- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura em seco.



209936



CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

código	litros	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	37,65



Indicador do nível máximo de água no interior



209998

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

código	litros	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	55,25



Painel de controlo com ecrã digital.



209943



CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS COM CONTROLO DE TEMPERATURA

- Adequado para preparação de bebidas com condições de fermentação indicadas tais como: chá verde, chá branco, ou erva-mate.
- Caixa e aquecedor em aço inoxidável AISI304.
- Cabo, tampa e base em polipropileno.
- Regulação e manutenção da temperatura - a água pode ser aquecida às seguintes temperaturas: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C.
- Aquecedor colocado no fundo, protegido contra incrustações.
- Painel de controlo com ecrã digital.
- Desliga-se automaticamente após a fervura da água.
- Dupla protecção contra fervura sem água.
- Base rotativa a 360°.
- CUIDADO: destinado apenas a ferver água. Ferver outros líquidos pode danificar a chaleira.



624302



CHALEIRA

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	48,05

código	litros	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	46,75

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

103





Ver vídeo



18/0

stainless steel

680025

PINÇAS MULTIUSOS

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

18/0

stainless steel

680186

PINÇA CURVA COM PEGA PERFILADA

código	mm	€
680186	(L)240	7,75



18/0

stainless steel

680063

PINÇAS CURVAS

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



18/0

stainless steel

680162

PINÇA COM PONTA RETA

código	mm	€
680162	(L)145	4,55



680087

PINÇA

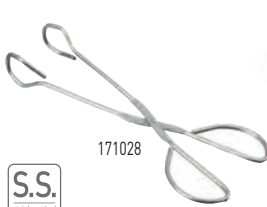
código	mm	€
680087	(L)210	5,25
680094	(L)160	5,00



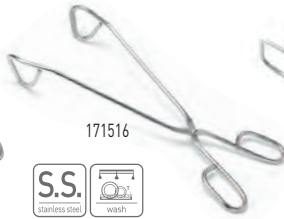
680124

PINÇA, CABEÇA REDONDA

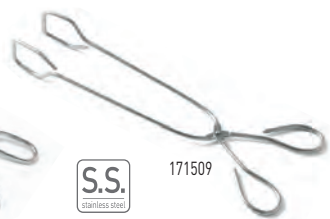
código	mm	€
680124	(L)150	6,15
680193	(L)305	7,50



171028



171516



171509



PINÇAS DE SERVIR - 2 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
171127	2	(L)300	11,65
171028	2	(L)240	9,05

PINÇAS DE SERVIR CURVAS

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

PINÇAS PARA SERVIR

código	mm	€
171509	(L)292	5,55
171400	(L)220	4,25



171318



PINÇAS DE SERVIR

- Pinças de silicone resistentes ao calor.
- Aperto suave com bloqueio.

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



171349



PINÇA EM SILICONE PARA COZINHAR

- Feito de silicone resistente a altas temperaturas.
- Capaz de resistir a temperaturas até 280°C tornando-o ideal para utilização durante a cozedura.
- As pinças asseguram bastante aderência e são confortáveis de utilizar.

código	mm	€
171349	(L)290	11,65



524008

PINÇAS UNIVERSAIS

- Com clipe de aperto.
- Separável.



código	mm	€
524008	(L)270	10,35



Ver vídeo



PIÇAS DE SERVIR HACCP 250 MM

- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP
- Pega revestida com PVC colorido.
- ATENÇÃO: não adequado para máquina de lavar a loiça.

código	cor	mm	€
171837	Vermelho	(L)250	5,15
171929	Castanho	(L)250	5,15
171844	Azul	(L)250	5,15
171875	Verde	(L)250	5,15
171882	Roxo	(L)250	5,15
171899	Amarelo	(L)250	5,15

PIÇAS DE SERVIR HACCP 300 MM

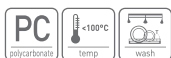
- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP
- Pega revestida com PVC colorido.
- ATENÇÃO: não adequado para máquina de lavar a loiça.

código	cor	mm	€
171721	Vermelho	(L)300	5,85
171738	Azul	(L)300	5,85
171745	Verde	(L)300	5,85
171783	Roxo	(L)300	5,85
171790	Amarelo	(L)300	5,85



PIÇAS DE SERVIR

código	cor	mm	€
171752	Preto	(L)250	5,15
171851	Preto	(L)300	5,85



PIÇAS DE SERVIR

código	cor	mm	€
657621	Transparente	(L)230	4,05
657607	Preto	(L)230	4,05



Preços sem IVA e não vinculativos.





171806

**SOLID
DESIGN -
ESPESSURA
1 MM**

PINÇAS PARA SALADA

- Com clipe de aperto.
- Design robusto.



código	mm	€
171707	(L)240	4,25
171806	(L)310	5,85
171905	(L)400	7,15



525159



525142



658000

ESPÁTULA DE MADEIRA CURVADA - CONJUNTO DE 2

- Feita de madeira de faixa - durável e leve.
- Resistente a altas temperaturas.
- Curvado para virar facilmente os ingredientes numa frigideira.
- Adequado para frigideiras com revestimento antiaderente, sem danificar a sua superfície delicada.

código	embalado por	mm	€
525159	2	(L)320	3,85

ESPÁTULA DE MADEIRA - CONJUNTO DE 4

- Uso versátil.
- Feita de madeira de faixa.
- Pega plana com orifício.
- ATENÇÃO: não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	embalado por	mm	€
525142	4	(L)300	6,45

ESPÁTULA

código	mm	€
658000	(L)280	6,45



659502

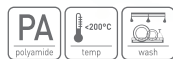
ESPÁTULA

- Feita de poliamida reforçada.

código	mm	€
659502	(L)300	16,85



659601

**ESPÁTULA**

código	mm	€
659601	(L)325	16,85



855713

**ESPÁTULA PARA RASPAR**

- Pega preta de plástico

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
855713	124	102x265	9,05



855119

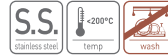
**ESPÁTULA PARA RASPAR**

- Com cabo de madeira.

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
855119	118	100x251	6,30



855508

**ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES**

- Com cabo em madeira.

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
855508	120	75x270	8,80
855607	150	110x305	11,05



855676

ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
855676	143	77x283	11,65
855652	174	108x313	15,55



855669

ESPÁTULA FLEXÍVEL PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.

- Flexível.

código	espessura (mm)	mm	€
855737	1	375x73	10,70
855669	1.2	320x96	11,65



855720

**ESPÁTULA FLEXÍVEL, PERFURADA**

- Pega feita de plástico preto.

- Perfurada.

- Flexível.

código	espessura (mm)	mm	€
855720	1	375x75	10,70

**COLHER DE MADEIRA - CONJUNTO DE 3, VÁRIOS TAMANHOS**

- Utilização versátil.
- Forma elegante e clássica.
- Fabricado em madeira de faia.
- Conjunto de 3 colheres.
- ATENÇÃO: Não adequado para a máquina de lavar loiça.

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



525005



659304



659403

ESPÁTULA SALAZAR

- Pega em ABS.
- Espátula em silicone.



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



659007



659106

ESPÁTULA SALAZAR

- Pega em PA.
- Espátula em silicone.



código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
659014	90	55x266	7,50
659007	105	70x354	10,10
659106	105	70x420	11,65



658604



658802



658901

ESPÁTULA SALAZAR

- Cabo em nylon reforçado com fibra de vidro.
- Espátula de borracha natural.
- Adequada apenas para a preparação de alimentos frios.



código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
658604	90	55x260	6,45
658703	90	75x320	14,25
658802	90	75x425	14,25
658901	150	100x515	25,95



659458



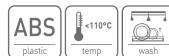
659458



659472

ESPÁTULA EM FORMATO DE COLHER

- Pega em ABS.
- Espátula de borracha sintética.



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



563007



563106

COLHER

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



659700



659809

COLHER

- Feita de poliamida reforçada.



código	mm	€
659700	(L)305	12,95
659809	(L)385	18,15

CONCHAS E ESCUMADEIRAS PROFI LINE

- Para uso profissional.
- Uma só peça.
- Em conformidade com as normas HACCP.
- Aço inoxidável resistente.
- Espessura: 2,7 mm.

2,7 MM
ESPESSURA



CONCHA

- Com aro antigotas.

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

ESCUMADEIRA

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

COLHER PARA VEGETAIS

código	mm	€
542507	485x75	14,65

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
542705	(L)350	10,10

COLHER PARA MOLHOS

código	mm	€
542606	410x100	14,65

ESPÁTULA

código	mm	€
542200	510x100	16,55

CONCHAS E ESCUMADEIRAS KITCHEN LINE



1,5 MM
ESPESSURA



CONCHA

código	litros	mm	€
527108	0.05	ø60x320	4,55
527207	0.17	ø90x390	6,15
527306	0.25	ø100x420	7,15

ESCUMADEIRA

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

ESPÁTULA COM RANHURAS

código	mm	€
526118	(L)355	5,15

ESPÁTULA

código	mm	€
526101	(L)350	5,15

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
526200	350x35	5,15

COLHER PARA VEGETAIS

código	mm	€
526309	(L)325	4,55



BATEDORES



510100

510209

510308

Fios rígidos

2,2 MM
ESPESSURA

BATEDOR

- 8 varas duras e rígidas, com ilhó.
- Espessura do fio: 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



509005

509203

509302

Fios rígidos

2 MM
ESPESSURA

BATEDOR COM CABO EM PP

- 8 varas duras e rígidas, com ilhó.
- Espessura do fio: 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



509487

Fios rígidos



BATEDOR ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	3,85



856109

Fios rígidos



BATEDOR ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	9,75



532102

532201

532300



511725

511732

511749



509418

509432

509456

rb

Fios extremamente flexíveis perfeitos para mexer

Fios extremamente flexíveis perfeitos para mexer



1.4 MM
ESPESSURA



1.4 MM
ESPESSURA



1.4 MM
ESPESSURA

BATEDOR

- 7 varas, com ilhó.
- Espessura do fio: 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

BATEDOR

- 12 varas flexíveis.
- Cabo em aço inoxidável com ilhó.

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

BATEDOR

- 12 varas flexíveis.
- Cabo em polipropileno com ilhó.
- Espessura do fio: 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

509470



1 MM
ESPESSURA

**BATEDOR**

- 5 varetas flexíveis com cabo fino.
- Espessura da vareta: 1 mm.

código	mm	€
509470	(L)285	3,60



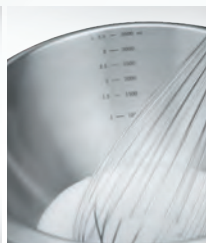


567562

NEW**TAÇA DE MISTURA COM BASE DE SILICONE**

- Taça em aço inoxidável.
- Base com uma camada de silicone antiderrapante.
- Com copo medidor dentro da tigela.
- Adequado para a máquina de lavar loiça.

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



530702

TAÇA DE COZINHA

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

TAÇA DE MISTURA

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

COPO DE MEDIÇÃO



- Fabricado em aço inoxidável.
- Todos os copos têm uma base plana para garantir estabilidade e evitar que tombe.
- 2 bicos em cada chávena para verter o conteúdo com facilidade.
- Equipado com pegas ergonómicas com ilhós.
- Capacidade gravada em 2 pontos - sem risco de desaparecer, bem visíveis:
 - capacidade na unidade americana (copos) na lateral da chávena;
 - capacidade em mililitros e chávenas na pega.
- Os copos são empilháveis - para poupar espaço de armazenamento.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.



596487

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 7 UNIDADES

- 7 capacidades diferentes incluídas no conjunto: 1/8 chávena = 30 ml, 1/4 chávena = 60 ml, 1/2 copo = 80 ml, 1/2 copo = 120 ml, 2/3 copo = 160 ml, 3/4 chávena = 180 ml, 1 copo = 240 ml.

código	mm	€
596487	140x85x(H)52	19,45



596494

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

- 4 capacidades diferentes incluídas no conjunto: 1/8 chávena = 30 ml, 1/2 copo = 80 ml, 1/2 copo = 120 ml, 3/4 chávena = 180 ml.

código	mm	€
596494	135x80x(H)45	10,35



PULVERIZADOR DE ALIMENTOS COM PRESSÃO

- Ideal para: untar formas, aplicar aditivos alimentares e aromatizantes e, humedecer massa de pão.
- Pulveriza uma camada uniforme de um produto.
- O pulverizador de pressão funciona na cozinha sem a necessidade de utilizar aparelhos pesados.
- Feito de polímero muito durável - PEAD.
- O fundo largo da garrafa, garante estabilidade.
- Os vedantes de silicone não requerem lubrificação.
- Bocal ajustável capaz de alterar a sua posição em 360°.
- O tubo de sucção tem um filtro para evitar entupimentos.
- Garrafa com medidor para um controlo fácil da quantidade de líquido.
- Respirador que protege contra a sucção da tampa.
- Pressão: 2,2 bar. Peso: 0,59 kg.



270875

código	mm	€
270875	140x220x(H)330	48,75

Preços sem IVA e não vinculativos.



115



ESMAGADORES DE BATATAS

S.S.
stainless steel



ESMAGADORES DE BATATAS

código	mm	€
693254	ø118x(H)310	22,05
693261	ø118x(H)455	23,35

ESMAGADORES DE BATATAS

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

ESMAGADORES DE BATATAS

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



PP
polipropileno

S.S.
stainless steel

ESMAGADOR DE BATATA

- Pega confortável feita em polipropileno.

código	mm	€
856147	ø95x(H)230	10,35



S.S.
stainless steel

ESMAGADOR DE BATATAS

código	mm	€
515105	320x110	51,95



647516

tamanho da rede
0,5 x 0,5 mm



COADOR CÔNICO DE REDE DE ARAME

- Rede de arame fino com pega de arame.

código	mm	€
647516	ø160x360	13,85
647509	ø180x415	16,55



647554

tamanho da rede
0,5 x 0,5 mm



COADOR CÔNICO COM MEIA REDE DE ARAME

- Rede de arame fino.

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



547304

tamanho da rede: ø2 mm



COADOR CÔNICO

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



567555



COADOR CÔNICO COM MALHA DE ARAME, REFORÇADO

- Totalmente fabricado em aço inoxidável, acetinado, AISI 201.
- Malha muito fina, reforçada.
- Pega plana com orifício, reforçada.
- Equipado com uma pega de suporte adicional.
- Rebordo invertido.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
567555	505x250x(H)200	27,25



556719

COADOR DE PANO

- 100% algodão.
- Lavável até 95°C.

código	mm	€
556719	700x700	17,90



515501



Fundo equipado com
2 fios para raspar



PASSE-VITE

- Perfeito para preparar sopas de creme e molho de tomate.
- Inclui 2 discos coadores (ø 140 mm), grosso e fino.

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





635605



tamanho da rede 1 x 1 mm

COADOR

- Com pega de arame.

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



639023



tamanho da rede 4 x 4 mm/1,5 x 1,5 mm

COADOR DE REDE DUPLA

- Cabo de madeira.

- Suporte de reforço.

código	mm	€
639009	ø260x580	24,40
639016	ø310x800	30,55
639023	ø360x850	35,75



638903



tamanho da rede 0,5 x 0,5 mm

COADOR DE REDE FINA PROFI LINE

- Com pega de arame.

código	mm	€
638309	ø100x255	5,15
638507	ø145x340	10,35
638705	ø210x450	18,15
638903	ø230x455	22,05



637609



tamanho da rede 1 x 1 mm

COADOR PROFI LINE

- Com pega de arame.

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

ESCORREDOR PROFI LINE



ESCORREDOR PROFI LINE

- Com base e 2 pegas fixas por rebites.

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



535516



535424



535301

ESCORREDOR

- Com base e 2 pegas.



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

ESCORREDOR KITCHEN LINE

- Com base e 2 pegas.



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

ESCORREDOR EXTENSÍVEL

- Totalmente feito de aço inoxidável, AISI 201.
- Pegas extensíveis, antiderrapantes - cobertas com borracha.
- Suporte-pernas para colocar o escorredor diretamente no lava-loiças.
- Malha fina.
- Ajustável a uma largura máxima do lava-loiças de 545 mm.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



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

535219



BALANÇAS



580011



580226

BALANÇA DE COZINHA 3 KG

- Estrutura em ABS e aço inoxidável.
- Ecrã LED incorporado.
- Mede até 3000 g.
- Leitura em gramas (g), mililitros (ml), onças (oz) ou libras (lb).
- Funções disponíveis no ecrã tátil: ligar/desligar, tara, alterar a unidade de pesagem.
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: 3 pilhas AAA de 1,5 V - incluídas no conjunto.

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

BALANÇA DE COZINHA 5 KG

- Estrutura em aço inoxidável.
- Ecrã LCD digital incorporado.
- Mede até 5000 g.
- Leitura em gramas (g), onças (oz) ou libras (lb).
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: 1 pilha de lítio de 3V - incluída no conjunto.

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



580028



BALANÇA DE COZINHA 10 KG

- Estrutura em ABS e aço inoxidável à prova de água.
- Ecrã LED incorporado.
- Mede até 10 000 g.
- Leitura em gramas (g), mililitros (ml), onças (oz) ou libras (lb).
- Funções disponíveis no ecrã tátil: ligar/desligar, tara, mudar a unidade.
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: bateria de lítio recarregável incorporada.
- Cabo USB para recarregamento, incluído no conjunto.
- Taxa de resistência à água e poeiras: IP67.

código	mm	€
580028	160x210x(H)19	28,55

18/8
stainless steel

BALANÇA DE COZINHA 15 KG

- Peso máximo de 15 000 g com escala de 1 g e peso mínimo de 2 g.
- Superfície de placa única em aço inoxidável, estrutura em plástico HIPS com visor integrado.
- Sensor de medição de tensão de alta precisão para medições precisas.
- Leitura em gramas.
- Controlo tátil com botões de ligar/desligar e tara.
- Com indicador de tara automática, de sobrecarga e de potência reduzida.
- Desliga-se automaticamente.
- Alimentada por 3 pilhas AAA (não incluídas).

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



580233



580462

BALANÇA DIGITAL ATÉ 200 KG

- Balança em aço inoxidável.
- Medição exata graças à tecnologia avançada: de 200 g a 200 kg (440 lb).
- Precisão: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Leitura em kg ou lb.
- Função de tara.
- Funcionamento através de um ecrã digital separado com 4 botões.
- Ecrã LCD economizador de energia com indicador de carga da bateria.
- Revestimento resistente a impressões digitais.
- Alimentação eléctrica: 2 pilhas AAA (incluídas).
- Porta USB-C - o kit inclui o cabo.
- NOTA: adaptador de alimentação não incluído.

código	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	116,35



Termómetros



	Termómetro de infravermelhos	Termómetro de infravermelhos com sonda HACCP	Termómetro antichoque com sonda	Termómetro de resposta rápida
Código	271148	271254	271407	271230
Unidade	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Tempo de reação	rápido	rápido	médio	rápido
Temperatura mín.	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura máx.	400°C	350°C	300°C	350°C
Precisão	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Gradação	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Função HOLD	✓	✓	✓	✓
Comprimento da sonda		96 mm	213 mm	130 mm
Material da sonda		aço inoxidável	aço inoxidável	aço inoxidável
Adequado para forno				
Impermeável			✓	✓
Função de desligar automaticamente	✓	✓	✓	✓
Pilha incluída	✓		✓	✓
Informações adicionais	Distância e rácio da dimensão do ponto 12:1 Ponteiro Laser para um alvo de medição preciso.	Distância e rácio da dimensão do ponto 8:1	Função de temperatura Min. / Máx. Com suporte de mesa, incluindo capa protetora.	Impermeável IP65. Com capa para sonda.



**Termómetro com sonda dobrável**

271308

°C / °F

médio

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



110 mm

aço inoxidável



Função de temperatura Min. / Máx.

Termómetro digital com sonda dobrável

271315

°C / °F

médio

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



115 mm

aço inoxidável



As temperaturas máxima e mínima são registadas durante as medições.

Termómetro de bolso com sonda

271209

°C / °F

médio

-40°C

200°C

±1°C

0,1°C



65 mm

aço inoxidável



Com capa para sonda.

Termómetro impermeável

271162

°C / °F

médio

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



120 mm

aço inoxidável



Mede a temperatura em 1 segundo.

Termómetro para assados com temporizador

271346

°C / °F

lento

-50°C

250°C

±1°C

1°C

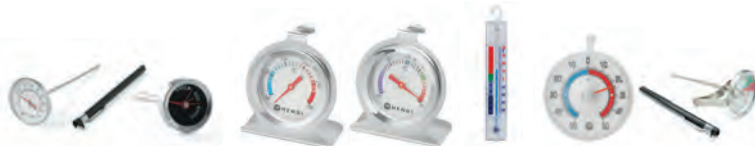


150 mm

aço inoxidável apenas a sonda



Com função de temporizador. Com definição de alerta de temperatura.

**Termómetro de bolso**

271216

°C

médio

0°C

100°C

1°C

127 mm

aço inoxidável

Sacos de vácuo com relevo em rolo

271339

°C / °F

lento

50°C

300°C

10°C

50 mm

aço inoxidável

Termómetro para forno

271179

°C

lento

50°C

300°C

10°C

aço inoxidável

Termómetro para frigorífico

271186

°C

lento

-50°C

25°C

10°C

aço inoxidável

Termómetro para frigorífico

271117

°C

lento

-40°C

40°C

1°C

aço inoxidável

Termómetro para frigorífico

271124

°C

lento

-50°C

50°C

1°C

aço inoxidável

Termómetro para espuma de leite

271247

°C

lento

-10°C

110°C

1°C

aço inoxidável

Adequado para forno

Informações adicionais

Capa para sonda.

Com indicação: bem, médio ou mal passado.

Com gancho e suporte especial.

Com gancho e suporte especial.

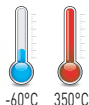
Equipado com gancho para pendurar.

Equipado com gancho para pendurar.

Com clip para prender o termómetro ao jarro de leite.



271254



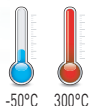
TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS COM SONDA

- Monitorização da temperatura por infravermelhos ou com sonda dobrável.
- As luzes de verificação HACCP fornecem um reconhecimento instantâneo de temperaturas seguras/inseguras.
- Com sonda em aço inoxidável dobrável de 90 mm.
- Intervalo de medição de -60°C a 350°C.
- Escala de 0,2°C
- Precisão dos infravermelhos: -60°C/65°C ≈ 1°C, 65°C/350°C ≈ 1,5%.
- Precisão da sonda: -60°C/-5°C ≈ 1°C, -5°C/65°C ≈ 0,5°C, 65°C/350°C ≈ 1%.
- Rácio da distância ao ponto (D:S) 8:1.
- Desliga-se automaticamente após 15 segundos.
- Pilha: 2 x AAA (incluídas).

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



271308



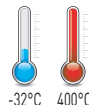
TERMÓMETRO COM SONDA DOBRÁVEL

- Intervalo de temperaturas de -50°C a 300°C.
- Unidade de medida: °C ou °F.
- Escala de 0,1°C, precisão de 1°C entre 0°C e 100°C.
- Modo de bloqueio para monitorização contínua da temperatura.
- Função de temperatura min./máx.
- Com sonda em aço inoxidável dobrável de 110 mm.
- Desliga-se automaticamente ao fim de 60 minutos.
- Pilha incluída.

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



271148



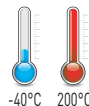
TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS

- Ponteiro laser para um alvo de medição preciso.
- Intervalo de medição: de -32°C a 400°C.
- Escala de 0,1°C; precisão de ≈ 1,5°C/≈ 1,5%.
- Rácio da distância ao ponto: 12:1.
- Modo de bloqueio para monitorização contínua da temperatura.
- Desliga-se automaticamente.
- Pilha incluída.

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



271209



TERMÓMETRO DE BOLSO COM SONDA

- Intervalo de temperaturas: -40°C a 200°C.
- Unidade de medida: °C ou °F.
- Escala de 1°C; precisão de ≈ 2°C.
- Modo de bloqueio - grava a temperatura imediata.
- Sonda em aço inoxidável de 65 mm.
- Desliga-se automaticamente.
- Com capa para sonda.
- Pilha incluída.

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



271407

TERMÔMETRO COM SONDA

- Intervalo de temperaturas: de -50°C a 300°C / -58°F a +572°F
- Unidade de medida: °C ou °F.
- Legibilidade: 0,1° para -19,9° ~ +199,9°, caso contrário 1°
- Precisão: ±1°C na faixa de -30°C ~ +250°C, caso contrário, mais de ±2°C
- Modo de bloqueio para monitorização contínua da temperatura.
- Função de temperatura min./máx.
- Sonda em aço inoxidável removível de 164 +/-3 mm.
- Desliga-se automaticamente.
- Com suporte para mesa, incluindo capa protetora.
- Alarme para a temperatura definida.
- Pilha incluída.

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



271230

Fornece uma medição da temperatura rápida e precisa



TERMÔMETRO DE RESPOSTA RÁPIDA

- Fornece uma medição da temperatura rápida e precisa.
- Impermeável IP65.
- Intervalo de medição de -50°C a 350°C.
- Unidade de medida: °C ou °F.
- Escala de 0,1°C, precisão de ≈ 0,8%/0,8°C.
- Modo de bloqueio - trava a temperatura imediata.
- Sonda em aço inoxidável de 130 mm.
- Desliga-se automaticamente.
- Com capa para sonda.
- Pilha incluída.

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



271346

TERMÔMETRO PARA ASSADOS COM TEMPORIZADOR

- Com função de temporizador.
- Intervalo de temperaturas de -50°C a 250°C.
- Unidade de medida: °C ou °F.
- Escala de entre 1°C.
- Modo de bloqueio para monitorização contínua da temperatura.
- Função de temperatura min./máx.
- Definição de alerta de temperatura.
- Sonda em aço inoxidável de 150 mm adequada para o forno (resistente ao calor).
- Pilha incluída.

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

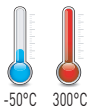


271162

TERMÔMETRO IMPERMEÁVEL

- Impermeável.
- Intervalo de temperaturas de -50°C a 300°C.
- Escala de 0,1°C entre -19,9°C e 199,9°C, para outros intervalos de temperaturas é de 1°C.
- Precisão de 1°C entre -20°C e 100°C, para outros intervalos de temperaturas é de ≈ 2°C.
- Modo de bloqueio para monitorização contínua da temperatura.
- Sonda em aço inoxidável de 120 mm.
- Mede a temperatura em 1 segundo.
- Com tampa e pega ergonômica.
- Desliga-se automaticamente ao fim de 10 minutos.
- Pilha incluída.

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

**NEW****S.S.**
stainless steel

271315

**TERMÓMETRO DIGITAL
COM SONDA DOBRÁVEL**

- Sonda dobrável em aço inoxidável AISI 304 com 115 mm de comprimento.
- A unidade de temperatura pode ser definida para °C ou °F.
- Intervalo de temperatura: -50 °C a 300 °C.
- Precisão da medição:
 - ≈1 °C no intervalo de -19,9°C a 119,9°C,
 - ≈2 °C no intervalo de -50°C a -20°C e 120°C a 199,9°C,
 - ≈3 °C no intervalo de 200°C a 250°C,
 - ≈5 °C no intervalo de 250°C a 300°C.
- Resolução de leitura: 0,1°C (o resultado da medição da temperatura é apresentado com uma casa decimal).
- Desliga-se automaticamente ao fim de 45 minutos de inatividade.
- Intervalo de temperatura ambiente de funcionamento: 0°C a 50°C.
- As temperaturas máxima e mínima são registadas durante as medições.
- Necessita de 1 pilha AAA (incluída).

code	mm	€
271315	160x55x(H)20	16,85



271339

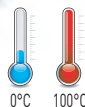
S.S.
stainless steel**TERMÓMETRO PARA CARNE - 4 UNIDADES**

- Com indicação se está bem, médio ou mal passado.
- Sonda em aço inoxidável de 50 mm.
- Adequado para forno.

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



271216

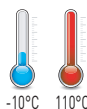
**TERMÓMETRO DE BOLSO**

- Intervalo de temperaturas: de 0°C a 100°C.
- Escala de 1°C/33,8°F.
- Sonda em aço inoxidável de 127 mm.
- Tampa da sonda com clipe.
- Leitura fácil.

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



271247

**TERMÓMETRO PARA ESPUMA DE LEITE**

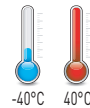
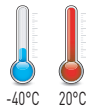
- Com clipe para prender o termómetro ao jarro de leite.
- A marca verde indica a temperatura ideal do leite para cappuccino, etc.
- Intervalo de temperaturas entre -10 e +110°C.
- Escala de 1°C.
- Sonda em aço inoxidável com tampa de proteção.
- Leitura fácil.

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





271261



271117

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

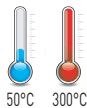
- Modelo horizontal com ganchos.
- Intervalo de temperaturas de -40 a 20°C.
- Escala de 1°C.

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

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

- Com gancho.
- Intervalo de temperaturas de -40 a 40°C.
- Escala de 1°C.

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



50°C 300°C

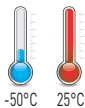


271179

TERMÓMETRO PARA FORNO

- Intervalo de temperaturas de 50°C a 300°C.
- Escala de 10°C.
- Estrutura em aço inoxidável com gancho e suporte especial.
- Leitura fácil.

código	alcance	mm	€
271179	50/300°C	60x40 x(H)70	6,45



-50°C 25°C

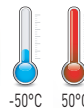


271186

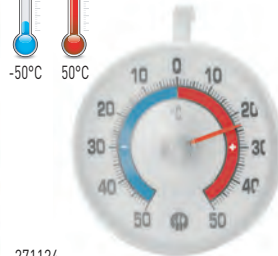
TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

- Intervalo de temperaturas de -50°C a +25°C.
- Escala de 2,5°C.
- Estrutura em aço inoxidável com gancho e suporte especial.
- Leitura fácil.

código	alcance	mm	€
271186	-50/25°C	60x40 x(H)70	6,45



-50°C 50°C



271124

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

- Com gancho.
- Intervalo de temperaturas de -50°C a 50°C.
- Escala de 1°C.
- Leitura fácil.

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

design by
Robert Bronwasser**NEW****RELÓGIO DE PAREDE**

- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser.
- Alimentado com 1 pilha AA de 1,5 V (não incluída).

código	mm	€
271322	ø356x(H)45	17,55



271322



**NEW**

582039

**TEMPORIZADOR**

- Alojamento feito em ABS, com um suporte dobrável, um orifício para pendurar e um íman para colocar em superfícies metálicas.
- 3 modos de alarme: silencioso, moderado, alto.
- Após o tempo definido:
 - uma luz vermelha pisca em cada modo,
 - nos modos moderado e alto, o alarme desliga-se.
- O alarme luminoso e sonoro desligam-se automaticamente após 1 minuto.
- Tempo máx. possível de ser definido: 100 min., com uma precisão de 10 seg.
- 2 funções: contagem decrescente (99-0 min.), contagem crescente (0-99 min.).
- Necessita de 3 pilhas AAA – não incluídas.

código	mm	€
582039	82x20x(H)88	15,55

**NEW**

582046

**TEMPORIZADOR**

- Alojamento feito em ABS, com suporte dobrável, orifício para pendurar e um íman para colocar em superfícies metálicas.
- 3 modos de alarme: silencioso, moderado, alto.
- Após o tempo definido passar:
 - uma luz vermelha pisca em cada modo,
 - também é ativado um alarme sonoro nos modos moderado e alto.
- O alarme luminoso e sonoro desligam-se automaticamente após 1 minuto.
- Possibilidade de definir 2 tempos independentes, com o díodo/alarme desligado após cada um deles.
- Tempo máx. possível de ser definido: 100 min., com precisão de 1 seg.
- 2 funções: contagem decrescente (99-0 min.), contagem crescente (0-99 min.).
- Função de memória: o utilizador pode guardar a sua definição para cada um dos 2 temporizadores e ligá-la com 1 toque num botão.
- Necessita de 3 pilhas AAA – não incluídas.

código	mm	€
582046	82x20x(H)86	15,55

**TEMPORIZADOR ANALÓGICO DE COZINHA**

- Máx. 60 minutos.
- Precisão de 1 minuto.
- Parte traseira magnética.
- As marcações a vermelho indicam o tempo restante.
- Boa visibilidade à distância.

código	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,95



582022

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COZINHA

- Com suporte e íman.
- Contagem decrescente de 99 min 59 s.

código	mm	€
582022	65x70x(H)17	10,35



Com clip



Magnético

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COZINHA

- Com clipe magnético.
- Contagem decrescente de 99 min 59 s.
- Pilha incluída.



código	mm	€
271155	67x20x(H)67	7,75



Ver vídeo



198209



198223



199046

MAÇARICO DE COZINHA

- A gás, recarregável - ignição automática.
- O queimador é fornecido vazio.
- Fornecido com base.

código	mm	€
198209	145x70x(H)190	46,75

MAÇARICO DE COZINHA

- A gás, recarregável.
- Ignição automática.
- O queimador é fornecido vazio.
- Fornecido com base.

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

CARTUCHO DE GÁS

- Com vários bocais de enchimento.

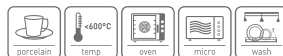
código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	12,95



783153

783160

783177



RAMEQUIM

- Estriado.

código	unidade 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



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

129



ESTABILIZADOR DE TEMPERATURA

Desde o primeiro segundo de funcionamento, o queimador atinge a temperatura óptima da chama de 1300 °C
CHAMA ZUL CONTÍNUA

ENTRADA DE AR TIPO GILL

Entradas de ar na câmara de combustão com capacidade aumentada.
ALTA POTÊNCIA DE CHAMA, COMBUSTÃO SEM FULIGEM



design by Robert Bronwasser



CONTROLO PRECISO DA CHAMA

Ideal para dourar: açúcares, proteínas, queijos, frutas, legumes e carnes
CONTROLO SUAVE DO COMPRIMENTO DA CHAMA DE 15 A 150 MM

BICO MAIS COMPRIDO 100 MM

- flambagem segura
 - colocação precisa da zona de fogo e da zona de tratamento térmico
 - separação máxima da mão da alta temperatura
- CONFORTO e LIBERDADE

INSTALAÇÃO RÁPIDA

O indicador na tampa de segurança permite-lhe instalar rapidamente o recipiente. Um clique e o recipiente é substituído em SEGURANÇA.
QUANDO O TEMPO É ESSENCIAL - PODE TER A CERTEZA DE QUE FOI INSTALADO CORRECTAMENTE

MAÇARICO DE COZINHA HENDI JET

- Concebido a pensar nos chefs por Robert Bronwasser.
- Este maçarico é um gosto de utilizar graças à sua pega ergonómica e ao seu design elegante em preto mate com detalhes em verde.
- O maçarico é fixo de forma fácil, segura o cartucho de gás (é possível substituí-lo depois de o gás acabar) e cobre todo o topo do cartucho.
- A ignição piezo facilita a ignição, o grande regulador de gás permite ajustar facilmente o tamanho e a intensidade da chama.
- Este maçarico para chefs funciona em qualquer ângulo, mesmo virado ao contrário, graças ao design melhorado do queimador que evita a queima.
- Controlo preciso da chama: comprimento da chama até 150 mm.
- O cartucho de gás não está incluído no conjunto.

198254



código	-	mm	€
198247	Maçarico de cozinha HENDI Jet	185x65x(H)100	25,95
198254	Maçarico de cozinha HENDI Jet - conjunto com cartucho	175x68x(H)260	31,15



TRABALHO VERTICAL - Gen 2.0

- intenso - chama OMNI-DIRECCIONAL / 360 graus.
 - a chama não se retrai na direção do queimador e da mão
- VERSÁTIL E SEGURO**

CONCEBIDO PARA SER FÁCIL DE LOCALIZAR

As cores contrastantes permitem-lhe localizar imediatamente o aparelho entre os seus utensílios de cozinha.

COBERTURA DE GÁS

Constituída por uma placa de cobertura e uma válvula de passagem única, protege permanentemente contra a interferência das chamas dos materiais acastanhados com a válvula de gás durante o trabalho

SEGURANÇA

FIÁVEL

O iniciador de chama utiliza a descarga eléctrica que aparece na superfície do cristal como resultado de uma interação mecânica. Basta premir e funciona - não é necessário substituir as pedras abrasivas ou comprar outro queimador.

CONCEBIDO PARA RESPONDER ÀS NECESSIDADES CULINÁRIAS

A tocha é leve e duradoura graças aos materiais e estrutura de alta qualidade. Corpo robusto com cobertura de gás. **NÃO COMPRE BRINQUEDOS - ESCOLHA UMA FERRAMENTA QUE LHE DURE ANOS**



199039

CARTUCHO DE GÁS GPL

- Apenas adequado para utilização com o fogão a gás portátil (147610) e o queimador crème-brûlée antiflamejamento (198216).
- Não adequado para recarregar isqueiros a gás, etc.
- Embalagem com 4 unidades.
- Unidade da encomenda: caixa com 7 conjuntos de 4 latas.

código	embalado por	€
199039	4	12,70





PISTOLA PARA DEFUMAR ALIMENTOS, RECARREGÁVEL - 3 VELOCIDADES DE DEFUMAÇÃO

- Defumar é um complemento muito saboroso aos seus pratos de carne, peixe e legumes, acrescentando também um fator surpresa ao servir.
- O fumo frio é suave para frutas e vegetais delicados - o fumo não altera a textura ou a temperatura.
- A pistola de defumar funciona com um único botão e tem 3 velocidades.
- A câmara da ventoinha de alumínio funciona como um dissipador de calor, arrefecendo o fumo antes de o expelir.
- A madeira não requer pré-imersão antes de fumar.
- Também pode ser usado com chá ou especiarias.
- Câmara para fumar removível com filtro de rede integrado.
- Mangueira de silicone flexível (50 cm de comprimento) para uma injeção fácil de fumo em sacos e recipientes resseláveis.
- Leve e com uma pega confortável, tornando-a fácil de utilizar com uma mão.
- Alimentado por uma bateria de lítio recarregável de 1000mAh.
- Muito completo: inclui 3 redes de filtro sobresselentes, uma pinça e um cabo de carregamento USB.
- Madeira ou ervas para defumar não incluídas.



199640

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	99,45



Al
aluminium



199992



DEFUMADOR DE ALIMENTOS

- A estrutura em alumínio atua como dissipador de calor ao arrefecer o fumo antes de o libertar.
- Não é necessário efetuar a pré-secagem da madeira antes da defumação.
- Também pode ser utilizado com chá ou especiarias.
- Câmara de fumo removível, com filtro integrado.
- Mangueira de borracha flexível (30 cm de comprimento) para uma fácil infusão do fumo em sacos resseláveis e recipientes.

- Suficientemente leve e compacto para utilizar apenas com uma mão.
- Suficientemente sensível para utilizar em frutas e vegetais delicados, sem alterar a textura nem a temperatura.
- Funciona com 2 pilhas AA, não incluídas.
- Madeira e ervas aromáticas não incluídas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



199664

199657

CAMPÂNULA DEFUMADORA EM VIDRO, COM VÁLVULA PARA ENTRADA DE FUMO

- Em vidro de borossilicato, com uma abertura em silicone para o tubo defumador.
- Ideal para utilizar juntamente com a pistola defumadora de alimentos e apresentar os pratos aos clientes de forma espetacular.

código	-	mm	€
199664	Cúpula para pratos	ø260x(H)174	103,35
199657	Cúpula para cocktails	ø130x(H)282	42,25

Preços sem IVA e não vinculativos.



199978

CÚPULA EM VIDRO

- Ideal para utilizar juntamente com a pistola defumadora de alimentos e apresentar os pratos aos clientes de forma espetacular.

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	24,65



198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35





551813

18/8
stainless steel

Com três bocais diferentes (4, 5 e 6 mm)

**FUNIL DE PASTELEIRO KITCHEN LINE**

- Pega ergonómica.
- Vedação eficaz graças ao design da válvula de fecho.
- Três bocais diferentes: Ø 4, 5 e 6 mm.
- Concebido para dosear molhos com diferentes consistências, decorar pratos e pasteleria.
- Com suporte em arame.

código	litros	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	64,95



551806

Com três bocais diferentes (4, 5 e 6 mm)

ABS
plasticS.S.
stainless steel**FUNIL DE PASTELEIRO PROFI LINE**

- Pega ergonómica de ABS.
- O design da válvula de fecho garante uma vedação eficaz.
- Três bocais diferentes: Ø 4, 5 e 6 mm.
- Suporte em arame e prato para gotas.
- Concebido para dosear molhos com várias consistências e decorar pratos e pasteleria.

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



Ver vídeo





558102



558119



558140



RECIPIENTE PARA MOLHOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM DISPENSADOR

- Estrutura, mola do dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- O elemento inferior do dispensador é de polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- A tampa dispõe de 2 fechos de encaixe.
- Porção de molho dispensada: 35 ml
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
558102	4.5	ø180x(H)420	357,50

CONJUNTO DE 2 RECIPIENTES PARA MOLHOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM DISPENSADOR

- Estrutura, mola do dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- O elemento inferior do dispensador é de polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- Cada tampa dispõe de 2 fechos de encaixe.
- Porção de molho dispensada: 35 ml
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.
- Suporte com adaptador incluído no conjunto.

código	litros	mm	€
558119	9	400x200x(H)440	877,50

TAMPA COM DISPENSADOR PARA RECIPIENTES GN

- Estrutura, mola no dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- O elemento inferior do dispensador é de polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- Porção de molho dispensada: 35 ml.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.
- Adequado para recipientes GN com uma altura de 200 mm (não incluída).

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

DISPENSADOR DE MOLHO EM BANHO-MARIA

- Estrutura, mola no dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento inferior do dispensador em polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- A tampa dispõe de 2 fechos de encaixe.
- Sensor de proteção contra sobreaquecimento - alarme sonoro é acionado e o aquecimento é automaticamente cortado.
- Temperatura de aquecimento ajustável até 90 °C.
- Porção de molho dispensada: 35 ml.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	V	W	mm	€
558126	3	230	900	ø180x(H)502	643,50



<90 °C

558126

BIBERÃO PARA MOLHOS

- Fabricado em polietileno.
- A tampa garante que a frescura do molho e a higiene são mantidas.



557990



BIBERÃO PARA MOLHOS

código	embalado por	cor	litros	mm	€
558003	1	Amarelo	0.2	ø50x(H)185	1,30
558010	1	Vermelho	0.2	ø50x(H)185	1,30
558027	1	Transparente	0.2	ø50x(H)185	1,30
557808	1	Amarelo	0.35	ø55x(H)205	1,65
557815	1	Vermelho	0.35	ø55x(H)205	1,65
557822	1	Transparente	0.35	ø55x(H)205	1,65
557907	1	Amarelo	0.7	ø70x(H)240	2,15
557914	1	Vermelho	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

MINI DISPENSADOR DE MOLHO - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

- Fabricado em polietileno, fosco.
- Tampa de enroscar com uma pequena tampa.
- Garrafa reutilizável.
- Podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
557990	0.05	ø35x(H)100	14,25
557891	0.03	ø30x(H)85	12,95



558096

Ponta anti-gotas



design by
Robert Bronwasser



EMBALAGEM DISPENSADORA DE MOLHO ANTI-GOTAS

- Desenhado por Robert Bronwasser.
- Embalagem transparente com dispensador especialmente concebido para o efeito.
- A embalagem pode ser colocada de cabeça para baixo, o que garante que está sempre pronta a ser utilizada.
- O desenho especial evita fugas quando colocada de cabeça para baixo.

código	litros	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	2,20





18/0
stainless steel

557969

SUPOORTE PARA BIBERÕES PARA MOLHOS

- Acabamento de qualidade.
- Adequado para frascos para molhos HENDI.

código	-	mm	€
557969	3 orifícios ø 50 mm	209x80x(H)78	15,55
557976	3 orifícios ø 57 mm	229x90x(H)78	16,85
557983	3 orifícios ø 70 mm	274x102x(H)98	19,45



429457

429440

S.S.
stainless steel

SUPOORTE PARA TACOS

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



203521

203538

203545



DISPENSADOR DE MOLHOS

- Dispensador para vários tipos de molhos.
- Para uso em snack bars, buffets, restaurantes e eventos de catering.
- Estrutura em ABS.
- Recipiente com escala de medição, tampa e bomba removível feita de polipropileno.
- O material do recipiente não contém BPA.
- Não altera o sabor nem o cheiro do conteúdo.
- O fecho da bomba evita o dispensar acidental de molho durante o transporte.

- Capacidade: 2,5 l.
- Dosagem: 20 ml.
- Resiste a temperaturas entre os -40°C e os +70°C.
- Fácil de desmontar e empilhável.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	cor	litros	mm	€
203521	Vermelho	2.5	230x210x(H)327	28,55
203545	Branco	2.5	230x210x(H)327	28,55
203538	Amarelo	2.5	230x210x(H)327	28,55





SIFÕES PARA NATAS



Ver video



SIFÃO PARA NATAS PROFI LINE

- Para preparar chantilly, mousses, sobremesas, espumas frias e molhos deliciosos com facilidade.
- Perfeito para dar um toque aos cappuccinos, cafés, batidos e gelados.
- Adequado para cremes e molhos quentes até 70°C.
- Mantém o conteúdo fresco até 14 dias no frigorífico.
- Inclui 3 bocais em aço inoxidável e uma escova de limpeza.
- Necessita de um carregador de creme (N₂O) para funcionar, não incluído.

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



SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE

- Cabeça em alumínio e garrafa em alumínio revestido a branco.
- Com 3 bocais diferentes, suporte para carregador e escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Necessita de um carregador de creme (N₂O) para funcionar; não incluído.

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



NEW

588420

588598



SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE PRETO

- Cabeça e garrafa em alumínio revestido a preto mate.
- Com 3 bocais diferentes, suporte para carregador e escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Necessita de um carregador de creme (N₂O) para funcionar; não incluído.

código	litros	mm	€
588598	0.95	ø95x(H)320	45,45 NEW
588420	0.5	ø80x(H)260	41,55



589205

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

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



589007

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

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



para natas para líquidos para decorar

PONTAS PARA DECORAÇÃO E INJEÇÃO

- Ideais para decorar pratos, recheiar alimentos, injetar alimentos, e marinadas.
- Conjunto de 4 bicos em aço inoxidável:
 - 1 ponta de injeção comprida ø 3 mm
 - 1 ponta de injeção comprida ø 5 mm
 - 1 ponta de injeção curta ø 3 mm
 - 1 ponta de injeção curta ø 5 mm.
- Adequadas apenas para utilização com sífoes de natas HENDI Profi Line.

código	€
589106	19,20



975855

975893

975886

975879

975862



NEW

SIFÃO PARA NATAS

- Fabricado em alumínio na sua íntegra.
- Conjunto de 3 bicos de polipropileno, bem como uma escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Requer um carregador de creme (N₂O) para funcionar, não incluído

código	cor	litros	mm	€
975855	Amarelo pastel	0.5	ø80x(H)260	41,55
975893	Taupe	0.5	ø80x(H)260	41,55
975886	Rosa 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





588208

UNIVERSAL
PARA TODOS
OS SIFÕES
DE NATAS



588215



586907



CARREGADORES DE SIFÕES DE CHANTILLY

- Universal para "Liss", "Kiddle", "Kaiser", "ISI" etc.
- Adequado para dispensadores de creme disponíveis comercialmente.
- N₂O.
- Deve ser utilizado o prazo de 5 anos após a data de produção.

código	embalado por	€
588208	10	6,05
588215	24	13,65
586907	50	26,65



Preços sem IVA e não vinculativos.

141



Motor potente com duas
velocidades: 15.000 e 19.000 rpm.



design by
Robert Bronwasser



2 conjuntos
de agitadores
substituíveis
em policarbonato
(2 peças cada)



2 chávenas: em aço
inoxidável (capacidade:
0,95 l) e policarbonato
(capacidade: 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

MILKSHAKE MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Desenhado pelo designer holandês Robert Bronwasser e disponível em 6 cores atrativas.
- Ideal para preparar cappuccinos Freddo, Frappés e, claro, milkshakes sem esforço.
- A estrutura é feita de plástico ABS.
- Base pesada para uma estabilidade extra e equipada com pés de borracha.
- O motor pode girar o disco agitador a duas velocidades: 15.000 e 19.000 RPM.
- O Milkshake mixer é controlado através de um interruptor de duas velocidades, localizado na parte superior do aparelho.
- Equipado com um micro interruptor para que só possa funcionar quando a chávena estiver devidamente colocada.
- Escolha entre dois agitadores diferentes para controlar o nível de aeração.
- Muito completo: inclui um copo misturador em aço inoxidável (0,95 litros), copo misturador em policarbonato (0,9 litros) e 2 conjuntos de 2 agitadores.
- As chávenas e os agitadores podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	cor	V	W	mm	€
221617	Branco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221600	Preto	230	400	170x210x(H)485	178,75
221624	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221631	Amarelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221648	Vermelho	230	400	170x210x(H)485	178,75
221655	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75

MILKSHAKE MIXER SEM BPA - DESIGN BRONWASSER

NEW

código	cor	V	W	mm	€
221495	Preto	230	400	170x210x(H)485	178,75
221372	Amarelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221389	Vermelho	230	400	170x210x(H)485	178,75
221358	Branco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75



221617
221358



221600
221495



221624
221365

FAZER
CAPPUCCINOS
FREDDO, FRAPPÉS E,
CLARO, MILKSHAKES
SEM ESFORÇO



COPO MISTURADOR EM POLICARBONATO PARA MILKSHAKERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em polycarbonato duradouro.
- Para ser utilizado com batedeiras:
- 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



961124



COPO MISTURADOR EM AÇO INOXIDÁVEL PARA MILKSHAKERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em aço inoxidável.
- Para ser utilizado com Milkshake mixers:
- 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15



961117



AGITADORES SEM BPA PARA MILKSHAKE MIXERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em tritan - material isento de BPA.
- O conjunto inclui 2 peças: agitador simples e duplo.
- Especialmente desenvolvido para o Milkshake mixer HENDI - Design by Bronwasser, código: 221495.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
957066	32x27x(H)50	11,05



957066



AGITADORES PARA MILKSHAKE MIXERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em polycarbonato.
- O conjunto inclui 2 peças: agitador simples e duplo.
- Especialmente desenvolvido para os Milkshake mixers HENDI - Design by Bronwasser: códigos 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655 e 221495.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961131	32x27x(H)50	7,75



961131





MÁQUINA DE FAZER GELADOS

- Ideal para fazer gelado, sorvete e iogurte congelado em até 90 minutos.
- Recipiente para gelado de 2 L em aço inoxidável.
- Compressor refrigerado a ar com o intervalo de temperaturas entre os -10°C e os -35°C.
- É possível estender o congelamento para 2 horas, o que ajuda a preservar a consistência do gelado depois de pronto.
- Não é necessário refrigerar previamente os ingredientes.
- Ecrã digital grande retroiluminado com tempo de funcionamento, temperatura de congelamento e movimento da batedeira.
- Pá de mistura em polipropileno fácil de montar.
- Tampa transparente em policarbonato com sistema de fecho de segurança "Twist-Lock".
- Inclui colher e copo medidor
- Líquido de refrigeração: R600a.



274231

código	V	W	mm	€
274231	230	180	285x340x(H)357	604,50



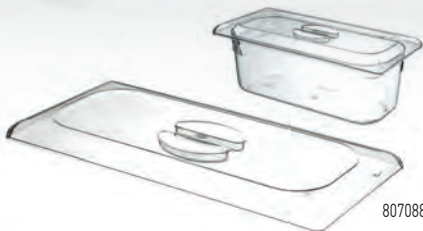
Inclui colher
e copo medidor



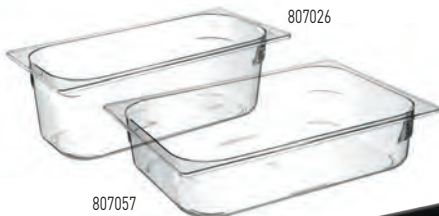
TAMPA PARA RECIPIENTE PARA GELADO EM POLICARBONATO

- Adequada para recipientes de gelado em policarbonato.

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



807088



807026

807057



RECIPIENTE PARA GELADO EM POLICARBONATO

código	cor	litros	mm	€
807026	Transparente	5	360x165x(H)120	11,05
807057	Transparente	5	360x250x(H)80	12,30
807033	Preto	5	360x165x(H)120	12,30
807071	Preto	5	360x250x(H)80	12,95



807033

807071



DISPLAY DE CONGELAMENTO PARA SORVETE

- Estrutura em aço inoxidável, com tampa em vidro triplo com sistema de abertura fácil.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Suporta 8 recipientes GN 1/6 GN ou 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. de 100 mm).
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe climática: 4
- Rótulo energético: E (A-G).

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 553,50



RECIPIENTE PARA GELADO KITCHEN LINE

- Design robusto.
- Extremidades suaves, fácil de limpar.
- Pode ser utilizado em congeladores.



código	litros	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	17,55



807019



802021

802038

802045

802052

RECIPIENTE PARA GELADO PROFI LINE

- A mais alta qualidade profissional.
- Espessura: 0,8 mm.
- Design muito robusto.
- Rebordos lisos, fáceis de limpar.
- Pode ser utilizado em 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
802021	6.5	360x165x(H)150	37,65





COLHER DE GELADO PROFI LINE

código	-	mm	€
759233	1/24	ø51	43,55
759240	1/30	ø49	43,55
759257	1/36	ø46	43,55
759264	1/40	ø44	43,55

18/8
stainless steel



572719

572313

572016



S.S.
stainless steel

stöckel

COLHER DE GELADO STÖCKEL

- A escolha perfeita não só para gelados, mas também para servir puré de batata.
- Fácil de manter porções idênticas em tamanho.

código	-	mm	€
755006	1/4	ø100	64,05
755013	1/8	ø80	64,05
755020	1/10	ø70	64,05
755037	1/12	ø67	60,15
755044	1/16	ø59	60,15
755051	1/20	ø56	60,15
755068	1/24	ø51	60,15
755075	1/30	ø49	60,15
755082	1/36	ø47	60,15
755099	1/40	ø45	60,15
755105	1/50	ø43	60,15
755112	1/60	ø40	60,15
755143	1/100	ø30	60,15



755143

755037

755006

755075



stöckel

PA polyamide
S.S. stainless steel



COLHER PARA GELADO STÖCKEL

- Cabo em nylon reforçado a fibra de vidro.
- Fácil identificar o tamanho da porção graças aos marcadores coloridos.

código	-	mm	€
755334	1/12	ø67	60,15
755341	1/16	ø59	60,15
755358	1/20	ø56	60,15
755365	1/24	ø51	60,15
755372	1/30	ø49	60,15
755389	1/36	ø47	60,15
755396	1/40	ø45	60,15

Identifica o tamanho da porção com facilidade.



COLHER OVAL DE GELADO STÖCKEL

S.S. stainless steel

código	-	mm	€
755259	1/20	70x52	73,15
755273	1/30	62x43	73,15

stöckel

RECIPIENTE PARA LAVAGEM DE COLHERES DE GELADO

- Facilita a lavagem rápida e minuciosa de colheres de gelados e outros acessórios pequenos de gelados.
- Permite uma limpeza com baixo consumo de água.
- Muito fácil de usar e limpar.
- Pode ser montado numa parede com o item 802014 ou em balcões de exposição refrigerados e equipamento alimentar.
- Tubo de abastecimento de água de 3/8", tubo de drenagem de 3/4".
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304.

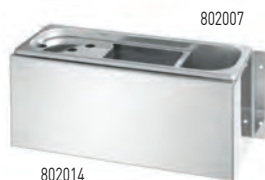
código	mm	€
802007	270x111x(H)115	77,35



SUPORTE DE MONTAGEM PARA RECIPIENTE DE LAVAGEM

- Fixe a sua anilha HENDI 802007 de forma segura com este suporte de montagem.
- Orifícios de montagem: ø4,5 mm.
- Número de orifícios de montagem: 2 x 2.
- Espessura do aço: 0,8 mm.

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





ESPÁTULAS & UTENSÍLIOS

18/10

stainless steel

ESPÁTULA DE GELADO

- Com pega Tritan.

código	cor	mm	€
755808	Azul	(L)260	8,15
755815	Vermelho	(L)260	8,15
755822	Amarelo	(L)260	8,15
755839	Roxo	(L)260	8,15



stöckel



COLHER PARA GELADO STÖCKEL

código	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	48,75
755563	1/24	ø51x120	48,75
755570	1/30	ø49x120	48,75

COLHER PARA GELADO STÖCKEL

- Com revestimento em cerâmica.

código	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	90,35

COLHER PARA GELADO STÖCKEL

- Com cabo extra longo.

código	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	67,30



COLHER PARA GELADO.

- Feito em alumínio.

- Leve.

- Pega longa e confortável com óleo incorporado para facilitar o do-seamento - o óleo aquece através do calor transmitido pela mão, tornando o processo de libertação do gelado mais fácil e rápido.

- NOTA: Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	-	mm	€
759301	1/30	ø56x225	22,05



S.S.
stainless steel

SUPORTE PARA CONES DE GELADO

- Capacidade para 3 cones

código	mm	€
755730	200x95x(H)85	15,15



637838

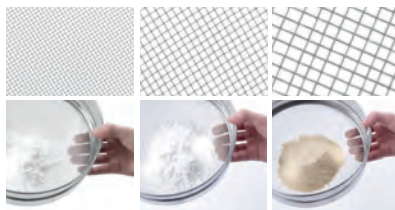


637791

COADOR DE PASTELEIRO

- Com aro de pendurar.

código	-	mm	€
637791	para açúcar em pó	ø250x(H)75	14,00
637821	para açúcar em pó	ø410x(H)80	27,25
637807	para farinha fina e grossa	ø250x(H)75	14,00
637838	para farinha fina e grossa	ø410x(H)80	27,25
637814	para pão ralado	ø250x(H)75	14,00
637845	para pão ralado	ø410x(H)80	27,25



para açúcar em pó

para farinha fina e grossa

para pão ralado

NEW



PENEIRA DE FARINHA

- Corpo em aço inoxidável, malha de aço inoxidável.
- 2 camadas de malha muito fina.
- Com uma pega de aperto (mecanismo com mola).
- Capacidade: ~ 550 g.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
637852	187x125x(H)127	14,25



637852





659304



659403

ESPÁTULA SALAZAR

- Pega em ABS.
- Espátula em silicone.



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



659007



659106

ESPÁTULA SALAZAR

- Pega em PA.
- Espátula em silicone.



código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
659014	90	55x266	7,50
659007	105	70x354	10,10
659106	105	70x420	11,65



658604



658802



658901

ESPÁTULA SALAZAR

- Cabo em nylon reforçado com fibra de vidro.
- Espátula de borracha natural.
- Adequada apenas para a preparação de alimentos frios.



código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
658604	90	55x260	6,45
658703	90	75x320	14,25
658802	90	75x425	14,25
658901	150	100x515	25,95



659458



659458



659472

ESPÁTULA EM FORMATO DE COLHER

- Pega em ABS.
- Espátula de borracha sintética.



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



563007



563106

COLHER



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



659700



659809

COLHER

- Feita de poliamida reforçada.



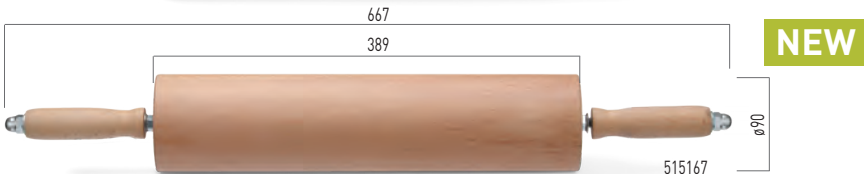
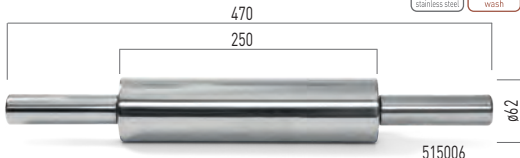
código	mm	€
659700	(L)305	12,95
659809	(L)385	18,15



ROLO DE MASSA

- Comprimento do rolo: 246 mm.
- Com rolamentos de deslize.

código	mm	€
515006	ø62x470	33,75



ROLO DA MASSA EM MADEIRA

- Fabricado em madeira de faia.
- Com rolamentos de esferas de aço niquelado que rolam suavemente.
- Pegas ergonómicas com contornos.
- Um eixo metálico resistente no interior reforça a estrutura do rolo.
- O Rolo da massa com o código 515020, é adequado para enrolar uma grande quantidade de massa de uma só vez, graças ao seu tamanho e peso.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



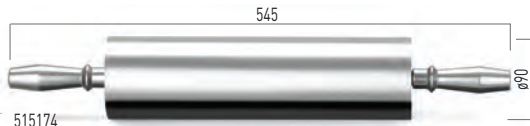
Fabricado em madeira de faia

Com rolamentos de esferas de aço niquelado que rolam suavemente

ROLO DE ALUMÍNIO PARA MASSA

- Feito em alumínio.
- Com rolamentos de esferas que rolam suavemente.
- Pegas ergonómicas com contornos.
- Eixo metálico resistente no interior para reforçar a estrutura do rolo.
- Devido ao seu tamanho e peso, é adequado para estender uma grande quantidade de massa de uma só vez.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
515174	ø90x545	55,25



ROLO DE MASSA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Comprimento do rolo: 246 mm.
- Com rolamentos de deslize.
- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente.
- Inclui suporte de armazenamento cromado.

código	mm	€
515013	ø62x470	55,25



Preços sem IVA e não vinculativos.

FORMAS EM SILICONE

- Fabricado com 100% silicone antiaderente.



SEMI-SPHERE

código	cozimento (mm)	moldes	€
676202	GN 1/3 ø70x(H)32	6	15,55



MINI-CAKE

código	cozimento (mm)	moldes	€
677001	GN 1/3 80x30x(H)33	9	17,55



TARTELETTE

código	cozimento (mm)	moldes	€
676509	GN 1/3 ø50x(H)17	15	15,55



MUFFINS

código	cozimento (mm)	moldes	€
677209	GN 1/3 ø69x(H)40	6	17,55
676905	GN 1/3 ø53x(H)30	11	17,55



CANNELE BORDELAIS

código	cozimento (mm)	moldes	€
677506	GN 1/3 ø54x(H)48	8	17,55



MADELEINES

código	cozimento (mm)	moldes	€
676707	GN 1/3 70x47x(H)17	9	15,55

MOLDES DE SILICONE

- Fabricado com silicone 100% antiaderente.
- Perfeito para: cozer, congelar e preparar porções únicas.
- Resistente a temperaturas entre os -30°C e os 230°C.
- Pode ser utilizado no forno e lavado na máquina de lavar loiça.



NEW

MOLDE DE SILICONE SQUARE

- Moldes quadrados com as dimensões: 5,5x5,5cm.

código	moldes	mm	€
677261	35	570x375x(H)25	55,85



677261

MOLDE DE SILICONE HEART

- Moldes em forma de coração com as dimensões: 7,5x6 cm.

código	moldes	mm	€
677254	20	570x375x(H)35	49,35



677254

MOLDE DE SILICONE OVAL

- Moldes ovais com as dimensões: 5x3 cm.

código	moldes	mm	€
677247	50	570x375x(H)20	58,45



677247

MOLDE DE SILICONE MINI-MUFFIN

- Moldes redondos com 3,5 cm de diâmetro, perfeitos para mini muffins.

código	moldes	mm	€
677230	48	570x375x(H)25	49,35



677230

MOLDE DE SILICONE MUFFIN

- Moldes redondos, com 7 cm de diâmetro, perfeito para muffins.

código	moldes	mm	€
677223	24	570x375x(H)40	57,15



677223

MOLDE DE SILICONE SEMI-SPHERE

- Moldes semi-circulares com 7 cm de diâmetro.

código	moldes	mm	€
677216	24	600x395x(H)35	51,95



677216





FORMA CUPCAKE

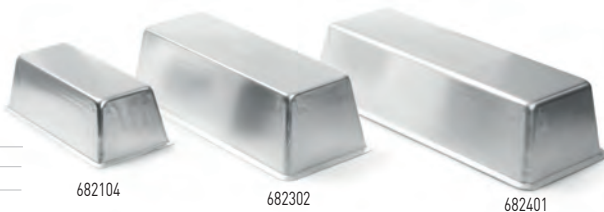
código	-	mm	€
689806	com aro liso	ø70x(H)68	4,50
689608	com aro enrolado	ø70x(H)68	4,95



FORMA PARA BOLO

- Retangular.

código	mm	€
682104	180x80x(H)60	12,70
682302	260x100x(H)75	14,95
682401	300x110x(H)75	18,85



FORMA PARA ALIMENTOS E ACESSÓRIO PARA EMPURRAR QUADRADO

- Perfeito para empregar de forma requintada.

código	-	mm	€
512166	forma	65x65x(H)45	5,00
512173	forma	80x80x(H)45	6,45
512227	impul-	63x63x(H)55	2,95
512234	sor	80x80x(H)55	3,45

ARO REDONDO PARA EMPREGAR

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	-	mm	€
512142	forma	ø80x(H)45	4,25
512159	forma	ø100x(H)45	5,55
512203	impulsor	ø80x(H)55	2,95
512210	impulsor	ø100x(H)55	3,45

ARO REDONDO PARA EMPREGAR

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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

RASPADORES DE MASSA

- Raspador de polipropileno.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Os raspadores de massa retangulares, semicirculares e trapezoidais estão disponíveis em separado ou num conjunto de 6 unidades.



6x

554166



6x

554364



3x

554432

RASPADOR DE MASSA FLEXÍVEL - 6 PEÇAS

código	embalado por	mm	€
554166	6	120x88	4,25

RASPADOR DE MASSA - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
554364	6	120x96	5,80

RASPADOR DE MASSA - 3 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
554432	3	216x128	6,45

CONJUNTO DE CORTADORES PARA PASTELARIA

- Conjunto de 14 peças, modelo redondo.

código	-	mm	€
673416	com rebordo liso, ø19-112	(H)35	14,95
674413	com rebordo serrilhado, ø18-108	(H)35	14,95



673416

674413



855751



553404



CORTADOR DE MASSA

- Aço inoxidável com pega em polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	7,50



CORTADOR DE MASSA

- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
553404	150x110	6,15



TABULEIRO PARA IR AO FORNO ANTIADERENTE EM SILICONE

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



677810

Preços sem IVA e não vinculativos.





FAÇA PARA ESPALHAR

- Com lâmina flexível inclinada.

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
855775	0.7	110	220	7,50
855782	0.7	200	343	9,05
855683	0.7	254	390	12,05



18/8
stainless steel



CORTADOR DE MASSA COM 5 RODAS

- A largura de corte pode ser facilmente ajustada de 13 a 125 mm.
- Com 5 rodas de corte lisas em aço inoxidável com Ø de 55 mm.

código	mm	€
515044	222x56x(H)55	90,35



ESPÁTULA

- Para produtos de confeitaria.
- Lâmina lisa flexível.

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
855706	0.5	110	220	7,50
855690	0.5	203	345	9,05
855744	0.5	255	400	11,05



PERFURADOR DE MASSA

- Rolo com largura de 60 mm com 32 espigões compridos em plástico duradouro para massas espessas.
- Pode ser utilizado na massa para evitar o excesso de bolhas de ar.
- Utilize para evitar que a massa cresça ou crie bolhas indesejadas.

código	mm	€
515037	210x73	11,05

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA

- Com filamentos em aço inoxidável.
- Resistente a altas temperaturas.



código	mm	€
515389	200x25	6,15
515396	220x50	7,75



515389



515396



515228



515327

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA - 2 UNIDADES

- Com cabo de madeira.



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



515358



515365

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA EM SILICONE

- Com cabo em polipropileno.



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



833032



TACHO PARA BANHO-MARIA

- Com parede dupla e reservatório para água.
- Encha o reservatório com água para derreter chocolate em banho-maria.
- Com cabo em aço inoxidável.

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





NEW



195789

GUITARRA CORTADORA SIMPLES DE PASTELARIA

- A ferramenta para o corte longitudinal e transversal preciso e para a confeitaria macia de porções rápidas, como ganache, cremes de leite, marshmallows, pralinés e confeitaria de bolos de banquetes.
- Design apelativo, em preto: estrutura da base e estrutura dos fios, em alumínio preto anodizado.
- Área de trabalho e placa em aço inoxidável - duradouro e fácil de limpar
- Fios feitos em aço cirúrgico, higiénico.
- A área de trabalho perfilada e os fios afiados garantem um funcionamento extraordinariamente preciso, com um corte de precisão cirúrgica.
- Dobradiças especialmente concebidas em latão - longa vida útil do produto ao contrário de outros produtos no mercado que têm dobradiças feitas de plástico.
- Pés antiderrapantes que garantem estabilidade durante a operação.
- Incluído no conjunto:
 - 1 base com 600x400x(A)100 mm;
 - 3 estruturas de corte:
 - 9 fios com espaçamento de 45 mm.
 - 13 fios com espaçamento de 30 mm.
 - 17 fios com espaçamento de 22,5 mm.
 - chapa de aço;
 - chave para mudar os fios.

Benefícios:

- Melhora a produção em pastelaria, padarias e pontos de catering.
- Alta precisão: corta massas, bolos e musses em várias fatias sem ao deformar ou partir - os fios de aço inoxidável podem ser colocados com distâncias diferentes.
- Colocação eficiente e sem esforço da massa e remoção do produto cortado graças à placa de aço inoxidável incluída no conjunto.
- É possível determinar com precisão o peso de cada produto final cortado com a estruturação adequada da gramagem da massa.
- A sua fácil utilização permite um corte perfeito da massa, mesmo para quem tem menos experiência.
- Montagem e desmontagem fáceis, e fácil manutenção de higiene.



3 estruturas de corte com Zip Pitch para cortar em incrementos de 22,5 mm (17 mm), 30 mm (13 mm) e 45 mm (9 mm)

código	mm	€
195789	636x441x(H)109	3 315,00



NIVELADOR DE BOLOS COM SERRILHA

- Design apelativo, na cor preto: Estrutura feita de alumínio anodizado higiénico.
- Lâmina em aço inoxidável, a única no mercado com certificado de contacto seguro com alimentos, facilmente amovível e lavável na máquina de lavar loiça - garantindo uma higiene elevada no trabalho.
- Bases feitas em PTFE, garantindo um trabalho confortável em qualquer bancada.
- Lâmina de serra devidamente apertada e fixa - não dobra nem roda durante o funcionamento.
- Os orifícios para a lâmina são os mesmos em ambos os lados - a tampa pode ser fixada em ambos os lados esquerdo e direito.
- Inclui as medidas na estrutura - espessura das camadas de bolo de esponja reguláveis de 1 cm a 6 cm.
- A gama de corte de bolo de esponja sem esforço é compatível com o tamanho padrão de pastelaria: 60x40 cm.
- Possibilidade de cortar com precisão bolos esponja redondos com diâmetros entre os 3 cm e os 40 cm.
- Comprimento da lâmina: 57 cm - altura regulada de acordo com a medida desejada.

Al 18/10
aluminium stainless steel

NEW



código	mm	€
400098	620x120x(H)130	193,05

NEW



extensão do bocal, curva



bocal de jato redondo



bocal de jato plano



PULVERIZADOR DE ALIMENTOS ELÉTRICO

- Pistão em aço inoxidável, recipiente em PEAD.
- Destina-se a líquidos de baixa a média viscosidade, tais como: óleos, ovo batido, geleia, molhos, marinadas.
- Pulveriza uniformemente um produto - desde uma camada muito fina a muito espessa.
- Fluxo de produto ajustável.
- As peças não eléctricas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça após a sua desmontagem.

S.S. HDPE
stainless steel polyethylene

- O recipiente pode ser utilizado no micro-ondas - até 70 °C.
- Incluído no conjunto:
 - recipiente com capacidade para 700 ml,
 - bocal de jato plano,
 - bocal de jato redondo,
 - extensão do bocal, curva.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

159



Resistente e duradouro

Não tóxico

Inodoro

Adequado para massas
quentes e frias



557105



SACO DE PASTELEIRO

- Descartável.
- Adequado para preparação a quente e a frio.
- Cumpre as normas de higiene HACCP.
- Espessura do material de 80 micrones.
- Caixa com rolo de 100 unidades.

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



557303



SACO DE PASTELEIRO ANTIDERRAPANTE - 100 UNIDADES

- Sacos descartáveis
- Adequado para preparação a quente e a frio.
- Cumpre as normas de higiene HACCP.
- Espessura do material de 80 micrones.
- Caixa com rolo de 100 unidades.

código	embalado por	mm	€
557303	100	515x280	27,25



550120

550328

550526



550106

550304

550502

SACO DE PASTELEIRO - 2 UNIDADES

- Em algodão, com um orifício.
- Interior revestido a poliuretano.
- Reutilizável, pode ser limpo em água a ferver.

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

SACO DE PASTELEIRO

- Em nylon sem costuras.
- Resistente, com uma etiqueta pendurada.
- Adequado para limpeza em água a ferver.

código	embalado por	mm	€
550106	1	(L)300	7,75
550205	1	(L)350	8,45
550304	1	(L)400	9,45
550403	1	(L)450	10,70
550502	1	(L)500	11,65



550113



ESTANTE DE PAREDE PARA SACOS DE PASTELEIRO

- 4 pontas para pendurar sacos de pasteleiro.
- 31 suportes para armazenar bicos de cobertura.
- 7 ganchos para pendurar utensílios como espátulas e uma pequena prateleira para acessórios pequenos.

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



551202



CONJUNTO DE BICOS DE PASTEIRO

- O conjunto inclui 5 bicos de pasteiro para decorar:
 - 2 pontas em estrela sólida
 - 1 ponta de gota em flor
 - 1 ponta de estrela francesa
 - 1 ponta em V
- Extra preciso graças às extremidades afiadas.

código	€
551202	19,45



BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS

- Conjunto com 5 tamanhos.

código	-	€
551790	Ø6-8-10-12-14	22,05



BICOS PARA COBERTURA – LISOS

- Conjunto com 5 tamanhos.

código	-	€
551691	Ø2-4-6-8-10	22,05





18/10
stainless steel



CONJUNTO DE BICOS PARA RECHEIO E DECORAÇÃO

- O conjunto inclui 5 tubos de cobertura para:
 - Rechear
 - Macarrones
 - Decorar
 - Tranças de cesto
 - Escrever Extra preciso graças às extremidades afiadas

código	€
551592	22,05



PP
polipropileno



551110

BICOS PARA COBERTURA - SERRILHADOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

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



551011

BICOS PARA COBERTURA - LISOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

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



PP
polipropileno



BICOS PARA COBERTURA - DIVERSOS

- Conjunto de 12 bicos diferentes para cobertura, numa caixa.

código	-	€
551400	ø 6-8-10-12	23,35

Preços sem IVA e não vinculativos.



Orifício grande para inserir pedaços grandes de vegetais

Orifício pequeno para inserir pedaços pequenos de vegetais



5 discos incluídos,
2 para cortar
3 para ralador

CORTADOR DE VEGETAIS PROFI LINE

- Adequado para cortar grandes quantidades de legumes.
- 6 discos incluídos: fatias de 2 mm de espessura (3 lâminas), fatias de 4 mm de espessura (2 lâminas), ralador de 3 mm, ralador de 4,5 mm, ralador de 7 mm, disco ejetor.
- Entrada grande com alavanca para a introdução de pedaços grandes.
- Entrada pequena com empurrador para a introdução de pedaços mais pequenos.
- Caixa em alumínio fundido.
- 2 sistemas de segurança: primeiro- parafuso para bloqueio da tampa; segundo- sensor eletromagnético (a abertura da tampa desliga a máquina).
- Velocidade: 295 RPM.
- Produtividade: 100-300 kg/h.
- Peso: 27,6 kg.

código	V	W	mm	€
231807	230	550	615x239x(H)580	1 137,50



Ver vídeo



280096



280317



234730



234754

DISCO FATIADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (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 RALADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (mm)	€
280317	7	59,75
280294	2	59,75
280300	3	59,75
280416	4.5	59,75

DISCO CORTADOR EM CUBOS

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

- Tem de ser utilizado em conjunto com um disco de corte.

código	espessura (mm)	€
234747	10	156,00
234730	8	156,00

DISCO CORTADOR DE BATATAS FRITAS

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

- Tem de ser utilizado em conjunto com um disco de corte.

código	espessura (mm)	€
234761	10	129,35
234754	8	129,35



5 discos incluídos, 2 para cortar 3 para ralar

CORTADOR DE VEGETAIS ROBUSTO

- Concebido para cortar grandes quantidades de vegetais.
- Entrada grande para vegetais grandes com até \varnothing 165 mm.
- Entrada pequena para vegetais longos, como cenouras e pepinos com até \varnothing 55 mm.
- Estrutura da câmara de corte em alumínio fundido, parte inferior da estrutura em aço inoxidável.
- Cabo de pressão prático.
- 750 W = Motor de alto desempenho de 1 CV, arrefecido a ar.
- Botões de baixa tensão: STOP, START [24 V].
- 2 sistemas de segurança: o cortador desliga-se caso o cabo de pressão ou tampa superior da câmara sejam levantados.
- Ao baixar a pega de pressão, o cortador arranca automaticamente.
- A troca de discos de corte fácil e rápida.
- Inclui 5 discos de corte: fatias com 2 mm (disco com 3 lâminas), fatias com 4 mm (disco com 3 lâminas) e raladores com 3, 4, 5 e 7 mm.
- Disco ejetor.
- 4 pés de borracha antiderrapantes.
- Velocidade: 300 RPM.
- Produtividade: 100 - 350 kg/h
- Peso: 25 kg.

código	V	W	mm	€
231852	230	750	574x250x(H)472	1 293,50



Orifício pequeno para inserir pedaços pequenos de vegetais

Orifício grande para inserir pedaços grandes de vegetais



231852



280423



280621



918500



280690

DISCO JULIANA

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (mm)	€
280423	3	113,75

DISCO RASPADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	€
280621	58,45

DISCO EJETOR PARA CORTADOR DE LEGUMES

- Substitua o seu disco ejetor partido ou perdido e estenda a vida útil do seu cortador de legumes.
- Compatível com cortadores de legumes HENDI 231807 & 231852.

código	mm	€
918500	\varnothing 220	23,35

PRATELEIRA PARA 18 DISCOS DE CORTE DE VEGETAIS

- Capacidade: 18 discos.
- Discos não incluídos no preço.

código	mm	€
280690	400x250 x(H)90	25,35





Ver vídeo



DESEMPENHO
temporário até
220 kg/h

Tabuleiro de alimentação
em aço inoxidável

Tremonha em liga
de alumínio especial

Tubo de salsichas
em polipropileno

210802

Botão de reinicialização

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE 12

- Tabuleiro de alimentação em aço inoxidável, tremonha em liga de alumínio especial.
- Lâmina e parafuso sem-fim em aço inoxidável e funil em ferro fundido.
- Inclui tubo de enchimento e dois discos de picar com $\varnothing 70$ mm com orifícios com $\varnothing 6$ e 8 mm.
- Desmontagem fácil para facilitar a limpeza.
- Motor com mecanismo de proteção contra sobreaquecimento.
- Pés antiderrapantes
- Produção: $\approx 1,7$ kg/min.
- Não deve ser utilizado continuamente.

código	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	766,35

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE 22

- Tabuleiro de alimentação em aço inoxidável, tremonha em liga de alumínio especial.
- Lâmina e parafuso sem-fim em aço inoxidável e funil em ferro fundido.
- Inclui tubo de enchimento e dois discos de picar com $\varnothing 82$ mm com orifícios com $\varnothing 6$ e 8 mm.
- Desmontagem fácil para limpeza.
- Motor com mecanismo de proteção contra sobreaquecimento.
- Pés antiderrapantes.
- Produção: $\approx 3,7$ kg/min.
- Não deve ser utilizado continuamente.

código	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	883,35



PLACA PERFORADA - ø 70 mm



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

PLACA PERFORADA - ø 82 mm



código	-	mm	€
282014	210819	ø8	42,25
282021	210819	ø6	42,25
282038	210819	ø4,5	42,25
282045	210819	ø3	55,25
282052	210819	ø2	74,75



933367

PARAFUSO SEM-FIM



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



282359



LÂMINA PICADORA DE CARNE

código	-	€
282359	210802	10,35
282076	210819	22,75

PICADOR DE CARNE 198

- Ideal para picar pequenas quantidades de carne e para fazer salsichas, não indicado para utilização comercial.
- Estrutura em alumínio.
- Tremonha em metal fundido com prato para carne/tampa contra pó.
- Acessório para empurrar em plástico.
- Parafuso sem-fim em alumínio e lâmina em aço inoxidável.
- Inclui 2 discos de picar com 65,8 mm de diâmetro e com orifícios de 4 mm e 7 mm.
- 3 tubos de enchimento de salsichas: ø 12, 15 e 20 mm.
- Acessório para bife tártaro.
- Interruptor de ligar/desligar/inverter.
- Não deve ser utilizado continuamente.
- Peso: 5,2 kg.

código	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	207,35



Três tubos de enchimento de salsichas incluídos

Parafuso sem-fim em alumínio, lâmina em aço inoxidável



Prato para carne com tampa antipó



Ver vídeo



Tremonha em liga de alumínio

210864



Martelo de carne
de vaca e de
porco incluído



Ver vídeo



975305

AMACIADOR DE CARNE ELÉTRICO

- Tamanho máximo da peça de carne: 160 mm de largura x 30 mm de espessura.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Inclui rolos para carne de vaca e carne de porco.
- Velocidade da lâmina amaciadora: 75 RPM.
- O motor é refrigerado através de uma ventoinha incorporada.
- 4 pés de borracha.

código	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	1 007,50



975329



975312



976180

ROLOS PARA CARNE DE AVES

- Estrutura em aço inoxidável.
- 2 rolos de pressão em polipropileno.
- Comprimento do rolo: 180 mm.

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

ROLOS PARA SHOARMA

- Estrutura e lâminas em aço inoxidável
- 2 conjuntos de lâminas para cortar tiras com 4 mm de espessura.
- Comprimento do rolo: 165 mm.

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

ROLOS PARA CARNE DE VACA E PORCO

- Para utilização com o amaciador de carne elétrico HENDI 975305.
- Estrutura e facas em aço inoxidável.
- Dimensões máximas da carne: 160 mm de largura e 30 mm de espessura.

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



282113

PRENSA DE HAMBÚRGUERES

- Para fazer hambúrgueres de ø 130 mm.
- Os componentes em contacto com a carne são feitos em aço inoxidável.
- Estrutura inferior em alumínio anodizado.
- Alavanca prática para remover os hambúrgueres já preparados da taça de prensagem.
- Recipiente para separadores de hambúrgueres.

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

SEPARADORES DE HAMBÚRGUERES

- Em celulose transparente.
- Resistentes a altas temperaturas e biodegradáveis.
- ø130 mm.
- Embalagem com ≈1255 unidades.

código	embalado por	mm	€
282120	1255	ø130	61,75



513026

PRENSA DE HAMBÚRGUERES

- Para fazer hambúrgueres de ø 115 mm.
- Em liga de alumínio com revestimento antiaderente.
- Pega em polipropileno.

código	mm	€
513026	ø120x(H)80	11,65



513033

PRENSA PARA TORTILHA

- Prensa tortilhas com ø máximo de 200 mm.
- Em liga de alumínio com revestimento lacado a vermelho no exterior.



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



MÁQUINA DE ENCHIDOS

18/8
stainless steel



CAPACIDADE ATÉ

10 L



Ver vídeo



282151

282151

Feito em aço inoxidável

MÁQUINA DE RECHEIO DE SALSICHAS PROFI LINE

- Estrutura, cilindro e pistão em aço inoxidável.
- Equipada com um sistema de enchimento de duas velocidades fácil de utilizar.
- O pistão pode ser facilmente removido para enchimento e limpeza.
- Equipado com rolamentos e transmissão em aço endurecido, resistente à pressão.
- Com um conjunto de quatro funis em aço inoxidável, diâmetro: 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	363,35
282151	10	415x315x(H)690	406,25

Com um conjunto de
4 funis em aço inoxidável
16/22/32/38 mm



DESCASCADORES DE BATATAS

- Destinado a uso profissional, ideal para cozinhas industriais, cozinhas institucionais ou qualquer cozinha que tenha de descascar grandes quantidades de batatas e outros tubérculos por dia.
- Descasca as batatas por meio de um disco abrasivo e de discos abrasivos no interior do tambor.
- Tambor, disco e discos abrasivos fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, resultando numa máquina muito duradoura, eficiente e fácil de limpar.
- O disco abrasivo está equipado com agitadores em liga de alumínio.
- A tampa é feita de policarbonato duradouro, e permite que se mantenha um olho no processo de descasque.
- Graças ao potente motor, o descasque de uma única carga

demora apenas 2 a 3 minutos.

- Painel de controlo equipado com um temporizador de 8 minutos e luzes de controlo.
- Muito seguro de utilizar, um microinterruptor para o descascador quando a tampa é aberta.
- Equipado com uma ligação de água doce e de escoamento, para enxaguar as batatas durante o descasque.
- Com um eficaz coletor de cascas, composto por 2 recipientes dos quais um é perfurado, o que evita o entupimento do sistema de esgotos.
- As pernas estão equipadas com pés de plástico para maior estabilidade - duas pernas têm placas de montagem para uma fixação segura ao chão.
- Classe de resistência à água: IP23.



229217



229200

DESCASCADOR DE BATATAS 10 KG

- Carga máxima: 10 kg.
- Volume: 22 L.
- Saída: 140-200 kg/h.
- Peso: 39,6 kg.

código	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525x(H)833	1 943,50

DESCASCADOR DE BATATAS 5 KG

- Carga máxima: 5 kg.
- Volume: 12 L.
- Output 70-100 kg/h.
- Peso: 37,5 kg.

código	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525x(H)787	1 813,50



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

171





CORTADORES DE CARNE PROFI LINE



- Caixa em alumínio revestido.
- Lâmina em aço inoxidável endurecido, angular.
- Motor arrefecido a ar com protecção contra sobreaquecimento.
- Motor potente para cortar carnes duras.
- Equipado com protecção da lâmina e afiador incorporada.
- Carrinho com protecção de segurança, elemento de fixação e dispositivo de bloqueio vertical.
- Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza sem esforço.
- Cumpre todos os requisitos de segurança para os equipamentos de uso profissional, ou seja

- a colocação do botão na espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da protecção.
- protecção contra arranque indesejado se o afiador ou a protecção da lâmina forem retirados.
- possibilidade de bloquear e retirar o carrinho apenas com a lâmina colocada na posição de espessura de corte "0".
- Não é adequado para cortar queijo.
- É possível cortar queijo com uma faca antiaderente disponível em separado.



210031

FIAMBREIRA PROFI LINE 195

- Diâmetro da lâmina: 195 mm.
- Ajuste contínuo da espessura da rodela até 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 120 mm.

código	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	506,35



210048

FIAMBREIRA PROFI LINE 220

- Diâmetro da lâmina: 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 150 mm.

código	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	562,25



Escudo de segurança em acrílico



Armação com mecanismo de bloqueio



Afiador integrado



Protecção da lâmina



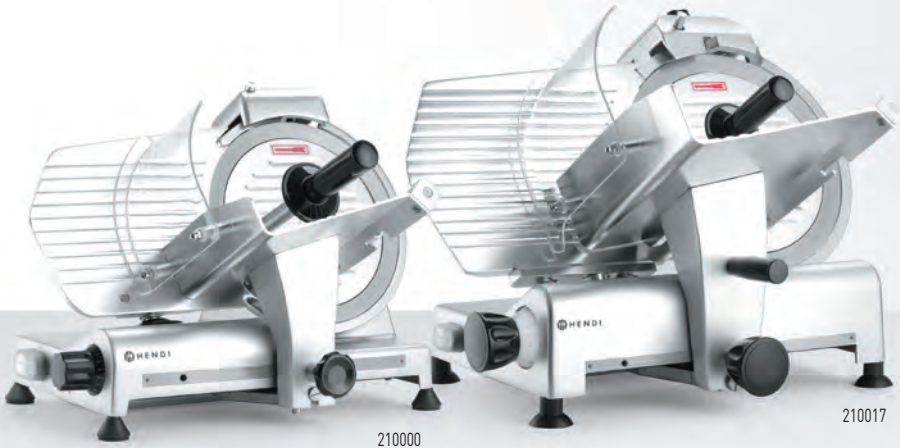
Botão de segurança on/off selado



Motor refrigerado a ar protegido por tampa em metal



Ver vídeo



210000

210017

FIAMBREIRA PROFI LINE 250

- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	648,05

FIAMBREIRA PROFI LINE 300

- Diâmetro da lâmina: 300 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 200 mm.

código	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	1 072,50



LÂMINA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Para fatiar queijo.

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

LÂMINA DE SUBSTITUIÇÃO PARA FIAMBREIRA

- Substitua a lâmina para prolongar a vida útil do seu cortador eléctrico.
- Para utilização com as Fiambreiras Profi Line HENDI 210000, 210086, 210017.

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



901915



CORTADORES DE CARNE PROFI LINE

- Caixa em alumínio revestido.
- Lâmina em aço inoxidável endurecido, angular.
- Motor arrefecido a ar com protecção contra sobreaquecimento.
- Motor potente para cortar carnes duras.
- Equipado com protecção da lâmina e afiador incorporado.
- Carrinho com protecção de segurança, elemento de fixação e dispositivo de bloqueio vertical.
- Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza sem esforço.
- Cumpre todos os requisitos de segurança para os equipamentos de uso profissional, ou seja



- a colocação do botão na espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da protecção.
- protecção contra arranque indesejado se o afiador ou a protecção da lâmina forem retirados.
- possibilidade de bloquear e retirar o carrinho apenas com a lâmina colocada na posição de espessura de corte "0".
- Não é adequado para cortar queijo.
- É possível cortar queijo com uma face antiaderente disponível em separado.



970294



210086

FIAMBREIRA PROFI LINE 220 EM VERMELHO

- Diâmetro da lâmina: 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 150 mm.
- Acabamento com revestimento especial vermelho.

código	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	581,75

FIAMBREIRA PROFI LINE 250 EM VERMELHO

- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.
- Acabamento com revestimento especial vermelho.

código	V	W	mm	€
210086	230	320	514x484x(H)373	666,25



Espessura do corte fácil de ajustar



Armação com mecanismo de bloqueio



Afiador integrado



Suporte robusto para produtos



Escudo de segurança em acrílico

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS KITCHEN LINE



- Caixa de alumínio (código: 222829) ou caixa de ferro fundido em quatro suportes (código: 222836, 222843).
- Taça robusta feita de aço inoxidável AISI201.
- Inclui 3 acessórios feitos em aço inoxidável AISI430: um batedor, uma batedeira e um gancho de massa
- 3 velocidades.
- Transmissão sem-fim duradoura feita de aço cromado e engrenagens de bronze.
- Alavanca para baixar e levantar a taça.
- Disponível com painel de controlo digital fácil de usar (código: 222829) ou com controlo analógico (código: 222836, 222843).
- Proteção contra ativação do misturador com a guarda para cima ou a tigela na posição errada.
- Proteção contra sobreaquecimento reiniciável.
- Temporizador que pode ser regulado até 60 minutos (código: 222829).

CAPACIDADE MÁXIMA

5 kg



222829



222836



222843



código	222829	222836	222843
litros	7 l	10 l	20 l
carga de farinha/massa	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensões	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
tipo de controlo	digital	mecânico	mecânico
rapidez	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
potência/tensão	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	1 000,35	1 228,50	1 657,50

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

175





NEW



TRITURADOR COM CABO EM ESPIRAL

- Caixa em aço inoxidável AISI 304 e ABS.
- Eixo de mistura removível com 225mm de comprimento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Lâmina dupla em aço inoxidável SUS 420J2.
- Alimentação controlada por um botão rotativo, o visor LCD mostra a velocidade em 7 passos.
- Velocidade: entre aprox. 8500 RPM e 16 500 RPM.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para até 3 L.

código	V	W	mm	€
221181	230	1000	ø65x425	128,05





RECHARGEABLE
BATTERY



NEW

TRITURADOR SEM FIOS SMART PRESSURE

- Fabricado em aço inoxidável acetinado e ABS.
- Braço de mistura removível com uma lâmina em formato de S.
- Função de pressão inteligente: quanto mais o botão for pressionado, maior será a velocidade da lâmina
 - o ajuste gradual da velocidade garante um melhor controlo sobre o processo de mistura.
- 5 velocidades: entre 11 000 RPM (velocidade 1) e 16 000 RPM (velocidade 5).
- Sem fios e recarregável - com uma bateria incorporada: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 níveis de carga da bateria (100-75-50-25%).
- Tempo de funcionamento: até 30 min quando totalmente carregado.
- Proteção: a lâmina é bloqueada após 3 segundos de inatividade.

código	mm	€
221419	ø65x(H)390	128,05



Indicador do nível da bateria

Função de pressão inteligente - a intensidade de rotação da lâmina é regulada com um botão, o controlo suave da velocidade proporciona um melhor controlo sobre o processo de mistura

Sem fios, recarregável, com bateria integrada de 2000 mAh

Funcionalidade de segurança: após 3 segundos de inatividade, a lâmina é bloqueada





design by
Robert Bronwasser

6 VELOCIDADES PREDEFINIDAS

Acelere. Aumente a sua eficiência.
NÃO PRECISA DE SER
UM PROFISSIONAL PARA
OBTER BONS RESULTADOS



ESTRUTURA ERGONÓMICA E LEVE

Punho perfilado para uma pega FIRME e FORTE.
Ângulo de funcionamento correto.
FUNCIONAMENTO CONFORTÁVEL GRACAS
À POSIÇÃO NATURAL

SILENCIOSO

Operação silenciosa para
COZINHAS ABERTAS.
Popular entre CHEFS.



TRITURADOR HENDI BLEND

- Concebida a pensar nos Chefs por Robert Bronwasser.
- Estrutura em plástico ABS e braço em aço inoxidável.
- Lâmina em forma de cruz em aço inoxidável com revestimento em titânio.
- Motor potente de 250 W, 6 velocidades e visor LCD.
- Velocidade máxima de 13500 RPM.
- Adequado para processar entre 1 e 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)450	128,05

PARA
RECIPIENTES
COM CAPACIDADE
ENTRE
1 E 4 LITROS



DESIGN HD

Aumento da resistência
à quebra e aos riscos
graças ao ABS
TERPOLÍMERO.

INTERVALO DE VELOCIDADES IMPRESSIONANTE

de 6,600 a 13,500 rpm.
REDUÇÃO DO TEMPO
DE PREPARAÇÃO

222157

LÂMINAS REVESTIDAS DE TITÂNIO

3 vezes mais duradouro e resistente
ao desgaste.
DURABILIDADE TITÂNICA

MAIS POSSIBILIDADES

O eixo do misturador mede
20 cm, permitindo-lhe trabalhar
com recipientes maiores.





STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Para uso profissional: preparação de sopas de legumes, molhos, recheio, maionese, puré de tomate, misturas de gelado, etc.
- Velocidades de mistura: 4.000-16.000 RPM.
- Motor duradouro ventilado num compartimento em poliamida preto baço.
- Com cabo de 2,5 m de comprimento com ficha ligada à terra.



UNIDADE MOTORA DO TRITURADOR - VELOCIDADE VARIÁVEL 350 W

código	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x(H)448	159,25

UNIDADE MOTORA DO TRITURADOR - VELOCIDADE VARIÁVEL 500 W

código	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x(H)448	181,35



BRAÇO MISTURADOR PARA TRITURADORES

- Lâmina e braço em aço inoxidável.
- Compatível com 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inclui kit de remoção da lâmina.

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



BATEDOR PARA UNIDADE MOTORA DOS TRITURADORES 221884 E 221891

- Composto por duas varas em aço inoxidável.
- Instalação fácil e segura na unidade de trabalho.
- Compatível com 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

código	mm	€
222263	(L)250	128,05

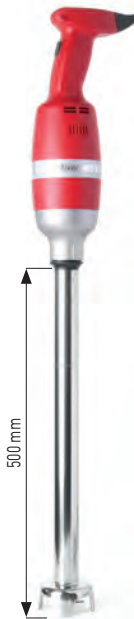


TRITADORES PROFI LINE

- Versão profissional.
- Estrutura feita de fibra de nylon reforçada.
- Braço e lâmina em aço inoxidável.
- Fácil de limpar.



Equipado com um visor digital



code	224328	224335	224397	224359	224052
	Tritador 250 - com velocidade fixa	Tritador Profi Line 300 - com velocidade ajustável	Tritador Profi Line 400 - com velocidade ajustável	Tritador Profi Line 500 - com velocidade ajustável	Tritador Profi Line 500, alta potência com velocidade ajustável
panel de controlo		eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)
adequado para pratos até (l)	20	50	80	100	120
dimensões (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
comprimento do braço (mm)	250	300	400	500	500
velocidade (rpm)	fixed 15 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000
velocidade máxima (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
potência/voltagem (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

NEW



237762

BRAÇO HOMOGENEIZADOR PARA VARINHA MÁGICA

- Braço e lâmina em aço inoxidável.
- Adequado para as varinhas mágicas: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 e 282311.

código	mm	€
237762	(L)300	403,00



224342

BATEDOR PARA OS TRITADORES PROFI LINE 300, 400 E 500

- Com duas varas.
- Montagem fácil e segura.
- Adequado para: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

código	mm	€
224342	ø120x(H)330	253,50



934029

SUPOORTE DE ARMAZENAMENTO DE MONTAGEM NA PAREDE

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



TRITURADOR PROFI LINE 400 – VELOCIDADE AJUSTÁVEL

- Versão profissional.
- Caixa feita em nylon reforçado com fibra.
- Eixo e lâmina em aço inoxidável.
- Fácil de limpar.
- Inclui um suporte para a varinha mágica para ser montado na parede.
- Painel de controlo electrónico.
- 9 ajustes de velocidade entre 2000 e 9000 RPM.
- Capacidade até 80 litros.
- Comprimento do eixo: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

código	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	909,35



224380



CONJUNTO: TRITURADOR 350 COM VELOCIDADE VARIÁVEL + BATEDOR + SUPORTE DE PAREDE

- Capacidade até 80L.
- O conjunto inclui: eixo de mistura com 400mm de comprimento, um eixo batedor com 250mm de comprimento - fabricado em aço inoxidável AISI304 e um suporte de parede.
- Podem ser adquiridos diferentes eixos separadamente: 222232, 222225, 222256, 222263.

código	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x110	422,50



222393



TRITURADOR 250 W – COM VELOCIDADE AJUSTÁVEL

- Versão profissional.
- Estrutura em nylon reforçado com fibras.
- Lâmina e braço em aço inoxidável.
- Inclui acessório de varas (290 mm).
- Fácil de trocar acessórios.
- Fácil de limpar.
- Pega ergonómica.
- Comprimento do braço: 250 mm.
- Adequado para pratos até 20 litros.
- Botão de controlo da velocidade.
- Peso: 2500 – 15 000 RPM Peso 1,9 kg.

código	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	552,50



224373





TRITURADOR KITCHEN LINE

- Estrutura da unidade de accionamento em poliamida duradoura, reforçada, com fibra de vidro.
- Lâmina removível em aço inoxidável AISI304.
- Incluído no conjunto: kit para desmontar a lâmina.
- Velocidade variável regulada através de um botão: entre 4000 e 16000 RPM.
- Motor ventilado.
- O botão de segurança evita a activação acidental do aparelho.
- O botão de bloqueio permite um funcionamento contínuo sem premir o botão.

NEW

Envolvente do motor com orifícios de ventilação para uma operação eficiente



Funcionalidade de segurança extra para garantir uma operação segura



Botão de controlo de velocidade ergonómico

Fixação segura do braço misturador



Proteção da lâmina especialmente concebida para evitar salpicos



BRAÇO MISTURADOR PARA TRITURADORES

- Lâmina e braço em aço inoxidável.
- Compatível com 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inclui kit de remoção da lâmina.

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



BATEDOR PARA UNIDADE MOTORA DOS TRITURADORES 221884 E 221891

- Composto por duas varas em aço inoxidável.
- Instalação fácil e segura na unidade de trabalho.
- Compatível com 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

código	mm	€
222263	(L)250	128,05

**NEW**

código	221198	221327	221334	221341
	Triturador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 250 mm	Triturador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 300 mm	Triturador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 400 mm	Triturador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 500 mm
adequado para pratos até (l)	20	30	80	100
dimensões (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
comprimento do braço (mm)	250	300	400	500
velocidade (rpm)	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000
potência/voltagem (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230
€	250,25	253,50	292,50	305,50

TRITURADOR KITCHEN LINE 160 COM VELOCIDADE AJUSTÁVEL

- Para utilização profissional em gelatarias, restaurantes, cozinhas de hotéis para preparação de misturas de gelados, sopas de vegetais, purés, molhos, recheios, maioneses, molhos de tomate, pesto, etc.
- Motor ventilado.
- Estrutura com pega ergonómica em material plástico duradouro.
- Lâmina e braço em aço inoxidável: comprimento 160 mm, ø 25 mm.
- Velocidade: Aprox. 4000 - 20 000 RPM
- Peso, incluindo o braço: 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	181,35

BATEDOR PARA O TRITURADOR 222140

- Composto por duas varas em aço inoxidável.
- Instalação fácil e segura na unidade de trabalho.

código	mm	€
222164	(L)185	120,25

222140



160 mm

**NEW**

222164



185 mm





LIQUIDIFICADORES DE BAR

- Adequado para: misturar fruta e vegetais, preparar cocktails, smoothies e até gelo picado.
- Estrutura em ABS.
- Recipiente com capacidade para 2,5 L, fabricado em policarbonato transparente duradouro, resistente a temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Tampa feita de policarbonato.



Ver vídeo



230688

LIQUIDIFICADOR DE BAR COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Regulação de velocidade manual e sem passos com um botão.
- Motor com velocidade variável: 16000 RPM - 24800 RPM (sem carga).
- Funcionalidade de segurança adicional: o liquidificador só funciona se a tampa estiver completamente fechada.

código	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	451,75	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	475,15



- Lâmina removível feita de aço inoxidável AISI 420, com revestimento de titânio.
- Função de mistura de impulso.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Sistema de bloqueio de segurança: evita a ativação acidental do aparelho sem o recipiente.



Ver vídeo



230695

A tampa antirruído reduz significativamente o som

Base antiderrapante

LIQUIDIFICADOR DIGITAL COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Painel de controlo com ecrã digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.
- Funcionalidade de segurança adicional: o liquidificador só funciona se a tampa estiver completamente fechada.

código	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	503,75	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	527,15



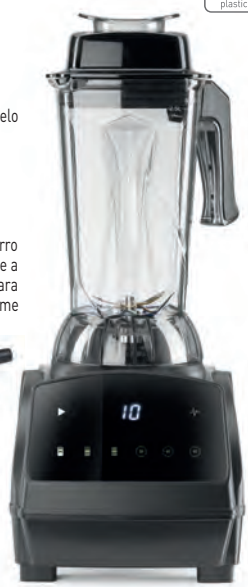
NEW



230718

Muito potente, consegue até picar gelo

Fornecido com um jarro de 2,5 litros resistente a quebras, acessório para empurrar e tampa firme



238097

LIQUIDIFICADOR DE BAR

- Regulação de velocidade manual, em 10 passos, com um botão.
- Motor com velocidade variável: 16.000 RPM - 24.800 RPM (sem carga).
- Incluído no conjunto: acessório empurrador feito de polipropileno para ingredientes mais espessos.

código	V	W	mm	€	
230718	230	1680	320x250x(H)532	273,00	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	292,50

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controlo com ecrã tátil digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 definições de tempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluído no conjunto: acessório empurrador de polipropileno.

código	V	W	mm	€
238097	230	1680	220x240x(H)535	279,50



JARRO PARA LIQUIDIFICADOR SEM BPA

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarro com 2,5L em Tritan (sem BPA), tampa firme feita de polipropileno e uma pequena tampa de Tritan (sem BPA).
- Equipado com lâminas de aço inoxidável com revestimento de titânio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	142,35



933688



JARRO PARA LIQUIDIFICADOR

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/ 230695/ 230688/ 230213/ 230602/ 230664.
- Jarro em policarbonato resistente a quebras de 2,5 L, tampa firme em PBT e tampa pequena em policarbonato.
- Jarro equipado com lâminas em aço inoxidável com revestimento em titânio.

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



943489

Preços sem IVA e não vinculativos.





Protecção

- Protecção contra sobreaquecimento.
- Faca retráctil.
- Pega de fecho não condutora.
- Pés estabilizadores antideslizantes.
- Fusível de sobrecarga.
- Interruptor iluminado.
- Marcação Visível "QUENTE".

Elevador Automático

A tampa é carregada por mola, levantando-a após a abertura. Aumenta a eficiência.

Desenho robusto

A armação é feita de aço resistente a ácido com uma espessura superior a 2 mm. Design sólido e robusto.

Superfície de vedação antiaderente

Evita que qualquer tipo de película adira à superfície. A selagem rápida, demora 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).

Absorvente de pressão

Evita que a embalagem quebre. Elimina as micro lacunas e fugas.

Aquecedor potente

Aquecedores potentes reduzem o tempo de aquecimento, demora apenas 8-10 minutos (dependendo da temperatura definida). Temperatura uniforme em toda a superfície de selagem. O isolamento térmico reduz a perda de calor.

Cortar a película

Com um cortador automaticamente retráctil com 133 dentes afiados. Óptimo para todos os tipos de películas, mesmo películas espessas. A película é cortada logo atrás do recipiente selado numa tira especial através da tecnologia AIR-CUT.



Inclui GRATUITAMENTE um molde para tabuleiros de compartimento único 227x178 mm

Manutenção/ Zona Segura

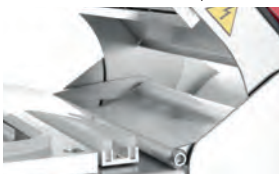
Base da armação isolada de alta temperatura e tensão eléctrica. Materiais de alta qualidade e um design uniforme para uma limpeza rápida da parte inferior da estrutura, sem ter de desligar o dispositivo.

Controlador de temperatura do ponto quente

Controlador de temperatura com um intervalo de 50-210°C. Para um ajuste preciso da força de ligação para uma vasta gama de películas de embalagem e selagem.

Dispositivo para colocar película para vedação

Dispositivo versátil para diferentes larguras de película de selagem - máx. 187 mm. Encaixa em rolos JUMBO com até 170 mm de diâmetro. O tensor assegura o posicionamento uniforme da película, impede o desenrolamento e a alimentação excessiva.





SELADORA TÉRMICA COMPACT

- Construção em aço inoxidável.
- Tampa com mecanismo de mola para uma abertura fácil e segura.
- Pega isolada feita de plástico resistente a danos.
- Guilhotina automática com faca de segurança numa cobertura especialmente concebida - o corte tem lugar logo atrás do recipiente selado numa faixa especial (tecnologia de corte a ar).
- Pés antiderrapantes que protegem o tampo da mesa contra riscos.
- A superfície de vedação tem revestimento em titânio que evita a aderência da película e permite uma vedação rápida em 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).
- O amortecedor de pressão assegura uma selagem apertada e impede que as embalagens sejam esmagadas.

- LEDs com cores para monitorizar o desempenho.
- Bloqueio de sobreaquecimento, proteção contra sobreaquecimento, interruptor de segurança iluminado.
- Tempo de aquecimento após o arranque para o modo operacional completo - aproximadamente 8-10 minutos.
- Sela tabuleiros até: 235x190x(A)155 mm e copos até: (H)170 mm.
- Tamanho máximo do rolo de película: largura 187 mm, ø170 mm - película vendida em separado (código: 970720).
- Equipado com molde de alumínio para recipientes de 227x178 mm (código: 805572), sem divisória.

código	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	1 137,50

TABULEIRO PARA SELADORA TÉRMICA MATRIX

- Fabricado em alumínio polido.
- Vedante em silicone preto.

forma	código	modelo	€
	805572	para um tabuleiro (227x178 mm) com um único compartimento	168,35
	805589	para dois tabuleiros de 178x113 mm	168,35
	805596	para um tabuleiro de dois compartimentos com 227x178 mm	168,35
	805619	para um grande recipiente de sopa ø165 mm	168,35
	805626	para um tabuleiro (227x178 mm) com três compartimentos	168,35



forma	código	modelo	€
	805633	para dois recipientes de sopa ø115 mm	168,35
	805640	para um tabuleiro com 227x178 mm de dois compartimentos	168,35
	805657	para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 178x113 mm + recipiente ø115 mm	168,35
	805664	para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 187x137 mm	168,35

PELÍCULA PARA SELADORAS PET/PE PEEL 12/40

- Concebido para embalar tabuleiros de alimentos PET 12 / PE 40.
- Camada PEEL para retirar facilmente a película selada.
- Dimensões da película: largura: 18,5 cm, comprimento: 250 lm.
- Diâmetro do rolo: ø15 cm.
- Peso do rolo: aprox. 2,9 kg.
- Adequado para Seladora térmica HENDI (330005).

código	€
970720	51,95



970720



MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para utilização profissional na indústria da restauração e noutras indústrias.
- Design duradouro - caixa e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- A tampa transparente em plástico ABS de alta qualidade e duradouro permite controlar o processo de embalar.
- A tampa convexa permite embalar grandes porções.
- Tempo de selagem do saco: 0-6 s.
- 6 níveis de vácuo à escolha.
- Função apenas de selagem.
- Função de marinar: 11 ciclos de extração e de entrada de ar no saco (um ciclo demora 9 min); graças à pressão negativa, a marinada penetra mais rapidamente no produto, o que acelera significativamente todo o processo.
- O ciclo de embalamento inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- Bomba rotativa profissional e altamente eficiente.
- Destinada a um funcionamento contínuo.

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO PROFI LINE

- Para utilização profissional na indústria da restauração e noutras indústrias.
- Para embalar alimentos e produtos técnicos, incluindo os que têm um elevado teor de água.
- Design duradouro - caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade.
- A tampa transparente feita de plástico ABS de alta qualidade e duradouro permite controlar o processo de embalar.
- A tampa convexa permite embalar grandes porções.
- Junta em forma de V com baixa taxa de fuga.
- Indicadores claros (lecrã digital e mostrador) que permitem identificar o momento em que o nível de vácuo necessário é atingido na câmara da máquina de embalar.
- O tempo de funcionamento da bomba ajustável permite obter um nível de vácuo adequado em 0-99 s.
- Tempo de selagem ajustável no intervalo de 0-3,5 s.
- Nível de arrefecimento da bomba ajustável no intervalo de 0-9,9 s.
- O ciclo de embalamento inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- A bomba de óleo assegura um ciclo de embalamento curto e muito eficiente.
- Para ser utilizado com sacos lisos e com relevo.



código	975398	975268	975275
dimensões	429x359x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensões da câmara	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
tira de vedação	295 mm	300 mm	350 mm
capacidade	77 l/min	133 l/min	333 l/min
potência/tensão	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	1 267,50	1 787,50	2 015,00

MÁQUINAS DE EMBALAR A VÁCUO

- Fita de vedação 260 mm, largura da barra de vedação: 5 mm.
- Ajuste do ciclo e do tempo de selagem, funcionamento automático e manual.
- Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos.
- Equipada com um visor digital e um manómetro de pressão manual.
- A bomba hidráulica de alta qualidade proporciona pressões elevadas (1009 mbar) e sela a vácuo rapidamente.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- A grande entrada na parte inferior e a tampa transparente em cúpula permitem embalar grandes porções.



Ver vídeo



936801

FITA DE TEFLON PARA BARRA DE VEDAÇÃO SUPERIOR

- 65 mm de largura, 1 metro de comprimento.
- Para máquinas de embalar a vácuo HENDI.

código	€
936801	12,95



código	201435	201442
dimensões	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensões da câmara	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
tira de vedação	300 mm	410 mm
capacidade	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
potência/tensão	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	1 423,50	2 463,50

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

189



MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO PROFI LINE

- Em aço inoxidável.
- Bomba de vácuo e manómetro de pressão profissionais.
- Funcionamento manual ou automático.
- Visor digital.
- Tempo de selagem ajustável.
- Fita de vedação revestida a Teflon.
- Capacidade da bomba: 20 L/min.
- Para utilização apenas com sacos com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	682,50



970362



975374

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para embalar produtos alimentares e não alimentares, à exceção de líquidos.
- Pode ser utilizado com o acessório de de rolos de sacos 970638.
- Estrutura em aço inoxidável.
- A tampa garante uma boa vedação durante a operação.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- Temporizador com função de ajuste, em contagem decrescente.
- Com função de marinar.
- Modo de geração de vácuo por impulsos.
- Botões de arranque rápidos na pega.
- Desliga automaticamente após 10 minutos de inatividade.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 16l/ min.
- Peso líquido: 5kg.
- A máquina de embalar a vácuo não é indicada para uma operação contínua.
- Indicado para utilização com sacos a vácuo com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
975374	410	230	550	570x263x(H)150	415,35



970638

ACESSÓRIO DE ROLOS DE SACOS PARA MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE 975374

- Pode ser montado numa máquina de embalar a vácuo Kitchen Line 975374 ou como acessório independente para outras máquinas de embalar a vácuo.
- Equipado com uma lâmina removível para cortar os sacos com o comprimento exato.
- Dimensões internas: 412 x 101 x (A) 101 mm.
- Para rolos com dimensões máximas de \varnothing 100 x 400 mm.
- Base em ABS.
- Tampa transparente em policarbonato para controlar facilmente o rolo.

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

SACOS DE VÁCUO



SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO

- Adequados para cozinhar em sous-vide.
- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- O material utilizado atua como filtro de UV.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.

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

SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior em poliamida (nylon).
- Espessura total de 65 µm.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.
- Não é adequado para cozinhar em 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



SACOS DE VÁCUO COM RELEVO EM ROLO - 2 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- O material utilizado atua como filtro de UV.
- O relevo melhora o fluxo de saída de ar do saco durante o processo de embalagem a vácuo.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 100°C.
- Adequados para máquinas de embalagem a vácuo externa e de câmara.

código	embalado por	mm	€
971062	2	6000x200	11,65
971079	2	6000x280	15,95

SACOS DE VÁCUO COM RELEVO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- O material utilizado atua como filtro de UV.
- O relevo melhora o fluxo de saída de ar do saco durante o processo de embalagem a vácuo.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 100°C.
- Adequados para máquinas de embalagem a vácuo externa e de câmara.

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





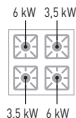
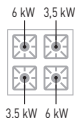
FOGÃO A GÁS KITCHEN LINE COM 4 BICOS E FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO GN 1/1



- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 4 bicos:
 - 2 com 6,0 kW
 - 2 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para painéis com entre \varnothing 120 e 300 mm.
- Suportes para painéis e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- Adequado para gás natural, conjunto de conversão para GPL incluído.
- Nota: Sem luz piloto ou ignição, tem de ser aceso com fósforos ou isqueiro.

Especificações do forno

- Forno de convecção elétrico com 3000 W.
- A temperatura pode ser definida até 270°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita de aço inoxidável, mede 640x370x(H)350 mm.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1, inclui 1 grelha.
- 4 suportes de tabuleiros, com espaçamento de 75 mm.



código	227381	225882
dimensões	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm
dimensões do forno	-	640x370x(H)350 mm
bicos	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo de forno	-	convecção, elétrico
potência do forno	-	3 kW
poder total	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltagem	-	230 V
peso	35 kg	82 kg
€	1 917,50	3 373,50

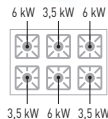
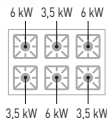
FOGÃO A GÁS KITCHEN LINE COM 6 BICOS E FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO GN 1/1



- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 6 bicos:
 - 3 com 6,0 kW
 - 3 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para painéis com entre \varnothing 120 e 300 mm.
- Suportes para painéis e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- Adequado para gás natural, conjunto de conversão para GPL incluído.
- Nota: Sem luz piloto ou ignição, tem de ser aceso com fósforos ou isqueiro.

Especificações do forno

- Forno de convecção elétrica com 3000 W.
- A temperatura pode ser definida até 270°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita em aço inoxidável, com 640x370x(H)350 mm.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1, inclui 1 grelha.
- 4 suportes para tabuleiros, com espaçamento de 75 mm.



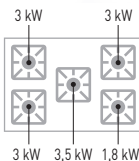
código	226094	225899
dimensões	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensões do forno	-	640x370x(H)350 mm
bicos	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo de forno	-	convecção, elétrico
potência do forno	-	3 kW
poder total	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltagem	-	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	3 113,50	4 095,00

Preços sem IVA e não vinculativos.

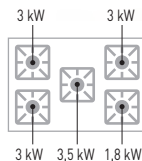




225707



225806



FOGÃO A GÁS – 5 BICOS COM FORNO ELÉTRICO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 5 bicos:
 - 3 com 3,0 kW.
 - 1 pequeno com 1,8 kW.
 - 1 para wok com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar e ignição piezoelétrica.
- Suporte para painéis em ferro fundido de 3 partes.
- Adequado para gás natural.
- Peso: 78 kg.

Especificações do forno

- Forno de convecção elétrica com 2700 W e grelhador com 2500 W.
- A temperatura pode ser definida até 275°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita em aço inoxidável.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1 e inclui 2 grelhas.
- Com 4 suportes para tabuleiros.

código	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x653x(H)900	2 593,50

FOGÃO A GÁS – 5 BICOS, BASE ABERTA

- Fabricado em aço inoxidável.
- A estrutura aberta oferece muito espaço de armazenamento.
- Equipado com 5 bicos:
 - 3 com 3,0 kW.
 - 1 pequeno com 1,8 kW.
 - 1 par wok com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar e ignição piezoelétrica.
- Suporte para painéis em ferro fundido de 3 partes.
- Adequado para gás natural.
- Peso: 45 kg.

código	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x640x(H)910	1 852,50



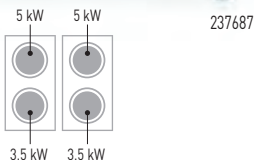
839997

ADAPTADOR DE SUPORTE PARA PAINÉIS E CAÇAROLAS

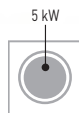
- Para colocar painéis e caçarolas pequenas em suportes grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15





237687



237670

FOGÃO DE INDUÇÃO COM 4 ZONAS

- Fabricado em aço inoxidável duradouro com uma estrutura extra reforçada.
- Com 2 zonas para cozinhar feitas em vidro temperado com 5 mm de espessura que mede 320 x 560 mm.
- Equipado com duas placas de indução de 5000W e duas placas de indução de 3500W.
- Cada placa tem o seu próprio botão de controlo grande que pode ser regulado em 11 níveis de potência.
- A carga máxima distribuída, suportada pelas placas, é de 100 kg.
- Adequado para tachos com um diâmetro de fundo de 160 a 260 mm.
- Os pés são ajustáveis em altura (=30 mm) permitindo a colocação nivelada do fogão de indução.
- Estrutura equipada com um grande espaço de armazenamento para tachos, panelas ou outros acessórios.
- Com filtro de gordura fácil de limpar.
- Fornecido sem ficha.
- É necessário um electricista para ligar este aparelho à corrente eléctrica.

código	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	3 373,50

FOGÃO COM PLACA DE INDUÇÃO DE ELEVADA POTÊNCIA

- Ideal para utilizar com woks ou panelas extra grandes.
- Fabricado em aço inoxidável duradouro com uma estrutura extra reforçada.
- O botão de controlo grande pode ser regulado em 11 níveis de potência.
- Topo da placa feito de vidro temperado com 5 mm de espessura, mede 340 x 340 mm e tem até 40 kg de capacidade.
- Adequado para tachos com um diâmetro de base entre 160 e 300 mm.
- Pés ajustáveis (=30mm) para um nivelamento perfeito do fogão.
- Atenção: Fornecido sem ficha, é necessário um electricista para ligar o aparelho à corrente eléctrica.

código	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	903,50





147108

6,7 kW

**FOGÃO PROFI LINE**

- Para gás propano e butano.
- Estrutura em aço inoxidável muito robusta para suportar cargas pesadas.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Equipado com suporte para painéis em ferro fundido.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Pode ser expandido com a base para fogões (147306), aro para woks (147207) e com woks (626504).

código	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	773,50



147801

6 kW

**FOGÃO KITCHEN LINE**

- Modelo Kitchen Line - para gás propano e butano.
- Inclui um conjunto de conversores também adequado para gás natural.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Equipado com suporte de placa esmaltada.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.

código	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	406,25



147276

10,8 kW

**FOGÃO KITCHEN LINE**

- Modelo XL, para gás propano e gás propano/ butano.
- Inclui conjunto de conversão também adequado para gás natural.
- Equipado com um suporte de placa esmaltada extra grande.
- Moldura completamente em aço inoxidável.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos.

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



626504

147207

147306

**WOK**

- Com pegas, chapa de aço com 1,5 mm de espessura.
- Especialmente adequado para o suporte para wok em aço inoxidável 149546 com churrasqueiras Green Fire e em combinação com o aro em aço inoxidável 147207 e o fogão 147108.

código	mm	€
626504	ø710x(H)220	146,25

ARO PARA FOGÕES

- Adapta-se ao fogão 147108, para poder ser usado com o wok 626504.

código	mm	€
147207	ø360x(H)80	90,95

BASE PARA FOGÃO

- Apenas compatível com os fogões: 147108.

code	mm	€
147306	425x425x(H)400	246,35



152157

REGULADOR DE PRESSÃO 50 MBAR

- Para churrascos a gás HENDI e Fogões.

código	€
152157	24,65



147139

CONJUNTO DE TUBO DE GÁS FOGÕES

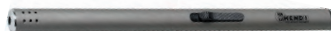
- Para Fogões HENDI 147108 147801 147276.

código	€
147139	22,75

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

CANDEIRO DE AQUECIMENTO CÔNICO



- Bastante flexível graças ao cabo ajustável, que permite um comprimento do candeeiro de aquecimento entre os 70cm e os 150cm.
- A quantidade de calor fornecida pode ser alterada com o ajuste do comprimento do cabo.
- Inclui lâmpada resistente a quebras e adequada para manter os alimentos quentes.

código	mm	€
273845	ø275x(H)250	99,45
273869	ø275x(H)250	99,45
273876	ø275x(H)250	99,45

CANDEIRO DE AQUECIMENTO CILÍNDRICO



- Bastante flexível graças ao cabo ajustável, que permite um comprimento do candeeiro de aquecimento entre os 70cm e os 150cm.
- A quantidade de calor fornecida pode ser alterada com o ajuste do comprimento do cabo.
- Interruptor de ligar/desligar na parte superior do candeeiro.
- Inclui lâmpada resistente a quebras e adequada para manter os alimentos quentes.

código	mm	€
273883	ø175x(H)250	87,75
273890	ø175x(H)250	87,75
273852	ø175x(H)250	87,75



919217

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

código	mm	€
919217	ø125x(H)170	18,15



919200

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

código	mm	€
919200	ø125x(H)170	18,15



273838

NEW

LÂMPADA DE AQUECIMENTO FLEXÍVEL

- Feito de ferro.
- Candeeiro instalado num braço flexível.
- Lâmpada infravermelha à prova de quebra incluída - adequada para manter os alimentos quentes.
- Adapta-se às lâmpadas E27.



código	mm	€
273838	268x200x(H)660	175,50



273906

Lâmpada de calor de infravermelhos 919200 incluída

273913

SUPOORTE COM 2 LÂMPADAS DE INFRAVERMELHOS PARA AQUECER ALIMENTOS

- Concebido para manter os alimentos quentes entre a preparação e o serviço.
- Altura facilmente ajustável de 590 a 790 mm.
- Inclui lâmpadas resistentes a quebras.



código	mm	€
273906	453x360x(H)790	178,75
273913	453x360x(H)790	188,50



Preços sem IVA e não vinculativos.



PLACAS DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

- Design muito simples, adequado para cozinhar em eventos.
- Estrutura plana com caixilho em aço inoxidável revestido a preto.
- Superfície em vidro cerâmico com visor digital integrado.



min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

PLACA DE INDUÇÃO 2000 W KITCHEN LINE

- Controlos táteis, 11 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro inferior entre 120 e 220 mm.
- Temporizador entre os 0 e os 180 minutos.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	128,05

PLACA DE INDUÇÃO 3500W KITCHEN LINE

- Controlos táteis, 10 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro inferior entre 140 e 280 mm.
- Temporizador entre os 0 e os 180 minutos.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	292,50



Estrutura robusta em aço

Ventilação de alta qualidade

Controlos sensíveis ao toque



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Funciona também com
uma bandeja GN até GN 1/2

800 W
230 V

239384

PLACA DE INDUÇÃO DUPLA KITCHEN LINE

- Controlos táteis, 9 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- O modo de reforço transfere temporariamente alguma da potência da placa direita para a placa esquerda para fornecer até 2000 W.
- A placa esquerda tem uma potência de 1800 W ou de 2000 W se a função de reforço estiver ativada.
- A placa direita tem uma potência de 1700 W.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 220 mm.
- Com função de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 2x15 kg.

código	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	269,75

PLACA DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

- Placa de indução única com bobina de indução retangular que permite manter várias panelas quentes em simultâneo.
- 11 níveis de potência ajustáveis por meio de um manipulêo.
- Intervalo de temperaturas: de 40 a 100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 15 kg.



código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75

Preços sem IVA e não vinculativos.

 HENDI

201





min ø140 mm 3500 W
 max ø280 mm 230 V 239711

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 D

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controlos táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	337,35



min ø160 mm 3500 W
 max ø300 mm 230 V 239698

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 D XL

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controlos táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 160 e 300 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	406,25



3500 W
 230 V 239766

WOK DE INDUÇÃO MODELO 3500

- Estrutura em aço inoxidável.
- Com filtro de gordura fácil de limpar.
- Configuração digital da potência.
- Os ajustes respondem imediatamente ao aumento/redução.
- Compatível apenas com o wok 239773.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.



239681

código		V	W	mm	€
239766	unidade de indução	230	3500	340x450x(H)130	406,25
239681	wok de indução + frigideira wok	230	3500	340x450x(H)295	536,20



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000, 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 5000 D

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controles táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para painéis com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Funciona a 380 V, é fornecido sem ficha e a instalação tem de ser feita por um electricista.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 30 kg.

código	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	617,50

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 7000

- Estrutura em aço inoxidável com duas placas.
- A placa frontal tem uma potência máxima de 5000 W. Quando a placa frontal funciona com a potência máxima de 5000W, a placa de trás apenas consegue gerar 2000W.
- A placa traseira tem uma potência máxima de 3500 W, mas apenas quando a placa frontal não exceder 3500 W.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Com pés ajustáveis em metal e filtro de ar removível.
- Funciona a 380 V, é fornecido sem ficha e a instalação tem de ser feita por um electricista.
- Adequado para painéis com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20+20 kg.

código	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	1 267,50



239773

WOK

- Material de 3 camadas.
- Pega macia em aço inoxidável.
- Tampa em aço inoxidável.
- Especificamente para utilização com o artigo 239766.

código	mm	€
239773	ø360x(H)180	129,95

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 M

- Botão de ajuste de potência contínuo.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.
- Adequado para painéis com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	292,50





NEW



CONJUNTO: PLACA DE INDUÇÃO 3500W + TACHO + FRIGIDEIRA

- Superfície de cozedura em vidro preto mate.
- Alojamento feito de aço revestido a pó.
- Potência regulada com um botão.
- 31 níveis de potência: de 500W a 3500W.
- Carga máx.: 20 kg.
- Placa de indução adequada para tachos com fundo com diâmetro: 120-260 mm.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Incluído no conjunto:
 - frigideira com 28 cm de diâmetro, pega com 22 cm,

- caçarola com 16 cm de diâmetro, capacidade para 1,5 l, e com uma pega com 17 cm de comprimento,
- ambos em aço inoxidável, com um fundo sanduíche composto por 3 camadas: aço inoxidável, alumínio, aço inoxidável.
- A frigideira e a caçarola podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, são adequadas para todos os tipos de fontes de calor e podem ser utilizadas no forno a temperaturas até 200°C.
- Classificação à prova de água: IPX3.

código	V	W	mm	€
239889	230	3500	320x395x(H)95	259,85



239209



PLACA DE INDUÇÃO MODELO 1800

- Estrutura em ABS.
- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador.
- Os ajustes respondem imediatamente ao aumento/redução.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 15 kg.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	97,50



239230



PLACA DE INDUÇÃO MODELO 2000

- Estrutura muito estreita (32 mm) com caixilho em aço inoxidável.
- Superfície em vidro cerâmico.
- Controle tátil.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 15 kg.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	116,95



239384

PLACA DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

- Placa de indução única com bobina de indução retangular que permite manter várias painelas quentes em simultâneo.
- 11 níveis de potência ajustáveis por meio de um manípulo.
- Intervalo de temperaturas: de 40 a 100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75



239193

PLACA DE INDUÇÃO 800 W

- Superfície superior em vidro cristal preto e caixa em plástico.
- Regulação da potência regulável em 10 níveis, equipada com proteção eletrónica contra o sobreaquecimento.
- Painel de controlo com visor LED e controlo táctil, pode ser montado de forma rebaixada.
- Pode ser utilizado como aquecedor de réchauds, equipado com um adaptador especial.
- Também adequado para instalação embutida com estrutura de montagem para placa disponível em separado (239186).

código	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	126,75



239186

ESTRUTURA DE MONTAGEM PARA PLACA DE INDUÇÃO 800 W

- Acessório para integrar a placa de indução 800 W (239193) em qualquer superfície plana resistente ao calor.
- Placa de indução 800 W vendida em separado.

código	mm	€
239186	ø270x(H)17	14,25



209509



TABULEIRO AQUECEDOR

- GN 1/1 - alumínio.
- Base com isolamento térmico.
- Aquece automaticamente até 95°C.
- Pode ser utilizado em conjunto com a caixa térmica Kitchen Line GN 1/1, ou maior, (707906, 707968, 707951, 707944).

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



239551

PLACA DE INDUÇÃO 1000 W

- Superfície de aquecimento feita de vidro cristal preto.
- Caixa plástica.
- Aquecedor de indução para instalação em bancada.
- Ajuste de potência em 10 passos.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Painel táctil e visor LED.
- Carga máxima admissível para a placa de indução: 15 kg.
- Adequado para tachos e painelas com diâmetro de base de ø120-200 mm.

código	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	146,25



Dois aquecedores em quartzo.
Iluminação por baixo da prateleira.



233962



EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO A QUARTZO

- Estrutura em aço inoxidável, laterais em vidro temperado, portas curvas em acrílico transparente e painel traseiro espelhado.
- Acessível através de duas portas curvas em vidro na parte frontal.
- As prateleiras têm capacidade para até 4 recipientes GN 1/2 (Recipientes GN não estão incluídos).
- Equipado com dois elementos de aquecimento em quartzo e uma placa de aquecimento elétrica no fundo.
- Com controlador de temperatura mecânico.
- Equipado com luzes na parte superior.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 90°C

código	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	877,50



233726



233733



EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO A QUARTZO

- Com vidro duplo e vidro frontal curvo.
- Acessível através de duas portas de correr na parte traseira.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Equipado com luzes LED na parte superior.
- Com 3 prateleiras cromadas, ajustáveis em altura.
- Controlador da temperatura e visor.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 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

Iluminação LED

portas de correr



EXPOSITORES DE BANCADA AQUECIDOS

- Caixa em aço inoxidável.
- Janelas de vidro temperado.
- Portas de vidro articuladas localizadas na parte de trás da unidade - acesso conveniente ao interior e limpeza fácil.
- Tabuleiros de migalhas removíveis no fundo da câmara.
- Capacidade de ajuste de temperatura até 90°C.



273982



273999

VISOR DE BANCADA AQUECIDO SIMPLES

código	V	W	mm	€
273982	230	800	556x376x(H)315	455,00

VISOR DE BANCADA AQUECIDO DUPLO

código	V	W	mm	€
273999	230	800	554x376x(H)376	513,50

Recipiente de água para humedificação



Painel de Controlo



ARMÁRIO EXPOSITOR AQUECIDO PARA BALCÃO

- Porta na parte traseira e vidro frontal curvo.
- Caixa de luz com espaço para imagens promocionais.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Iluminação interna no teto.
- 3 prateleiras cromadas, ajustáveis em altura 400x335 mm.
- Recipiente de água para humedificação do ar dentro armário expositor aquecido para balcão.
- Controlador da temperatura e visor.
- Intervalo de temperaturas: 30°C a 90°C.

código	-	V	W	mm	€
233740	97 Litros	230	800	460x467x(H)785	812,50



233740



SISTEMA DE BANHO-MARIA HENDI RANGER

- Sistema de aquecimento com tapete térmico. Isto garante 20% de poupança de energia em comparação com as soluções tradicionais, bem como uma distribuição uniforme da temperatura.
- Caixa e recipiente de água em aço inoxidável.
- Adequado para 1 recipiente GN 1/1 com altura máxima de 150 mm.
- Também pode ser utilizado com diferentes combinações de recipientes GN mais pequenos, como 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3.
- É possível colocar recipientes GN 1/6 desde que seja utilizada uma barra adaptadora (adquirida em separado - códigos: 808153, 808108).
- Intervalo de temperatura: de 30°C a 85°C.
- Temperatura regulada com um botão - 6 níveis de aquecimento.
- Equipado com um termóstato e luz indicadora.
- Recipiente de água com indicadores de nível min. e máx. de água.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Classificação à prova de água: IPX3.

**NEW
MODEL**

S.S.
stainless steel



Sistema de aquecimento com tapete térmico. Isto garante 20% de poupança de energia em comparação com as soluções tradicionais, bem como uma distribuição uniforme da temperatura.



POUPANÇA DE
ENERGIA ATÉ
20%



RANGER BANHO-MARIA

- Os contêineres GN não estão incluídos no conjunto.

código	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	155,35



RANGER BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE DRENO

- Os contêineres GN não estão incluídos no conjunto.

código	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	172,25



CONJUNTO: BANHO MARIA HENDI RANGER + 3X GN 1/3 COM TAMPA

- Incluído no conjunto: 3 recipientes GN 1/3 com altura de 100 mm, com tampa.

código	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	188,50



CONJUNTO RANGER: BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE ESCOAMENTO + 3X GN 1/3 COM TAMPA

- Incluído no conjunto: 3 recipientes GN 1/3 com 100 mm de altura, com tampa.

código	V	W	mm	€
238868	230	1000	604x332x(H)242	194,35

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTRONORM

- Para encaixar pequenos recipientes Gastronorm em banho-maria, réchauds, etc.

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





229064

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- As ventoinhas automáticas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme.
- Equipado com 7 tabuleiros de 305 x 330 mm em aço inoxidável capazes de suportar até 500 g cada.
- Os tabuleiros estão distribuídos uniformemente por níveis e são fáceis de remover e de limpar.
- A estrutura e a porta são em polipropileno e têm parede dupla, para um melhor desempenho da temperatura.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de secagem.
- Fornecido com um tabuleiro transparente que pode ser utilizado para apanhar os resíduos no fundo do desidratador ou para secar cascas de fruta.
- Ecrã digital, temperatura ajustável entre 35° até 70°C.
- O temporizador pode ser configurado de 30 minutos até 24 horas em intervalos de 30 minutos.

código	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	214,50

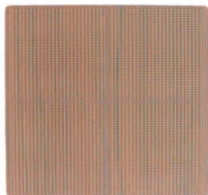


Controlos simples.



Abertura fácil.

Com grelha fina para desidratar pequenos pedaços.



941461

TABULEIRO DE PLÁSTICO PARA PINGOS PARA DESIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para utilização com desidratadores alimentares HENDI 229002, 229019, 229033 e 229064.

código	€
941461	6,50

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 6 TABULEIROS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- Painel de controlo digital.
- Temporizador ajustável até 24 horas em incrementos de 30 min.
- Temperatura ajustável de 35°C a 75°C em incrementos de 5°C.
- As ventoinhas silenciosas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme, sem necessitar de rodar os tabuleiros.
- Equipado com 6 grelhas em aço inoxidável, com 305 x 330 mm cada.
- As grelhas estão distribuídas uniformemente por níveis e são fáceis de remover e de limpar.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de desidratação.

código	-	V	W	mm	€
229033	6 tabuleiros	230	650	342x485x(H)309	240,50

6 tabuleiros
600 W
230 V



229033



DESIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 10 TABULEIROS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- Painel de controlo digital.
- Temporizador ajustável até 24 horas em incrementos de 30 min.
- Temperatura ajustável de 35°C a 75°C em incrementos de 5°C.
- As ventoinhas silenciosas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme, sem necessitar de rodar os tabuleiros.
- Equipado com 10 grelhas em aço inoxidável, com 395 x 380 mm cada.
- As grelhas estão distribuídas uniformemente por níveis, são fáceis de remover e de limpar.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de desidratação.

código	-	V	W	mm	€
229026	10 tabuleiros	230	1000	430x550x(H)416	422,50

10 tabuleiros
1000 W
230 V



Ver vídeo



229026

Câmara de secagem com espaço para 10 tabuleiros

Disco para resíduos incluído



TABULEIRO DE PINGOS PARA DESIDRATADOR ALIMENTAR

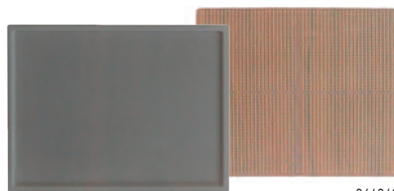
- Para desidratante alimentar HENDI Profi Line 229026

código	€
946190	7,80

TABULEIRO PARA ESPECIARIAS PARA DESIDRATADOR ALIMENTAR

- Para desidratante alimentar HENDI Linha Profi 229026

código	€
946268	6,50



946190

946268





Prateleira de donuts dobrável



Grças à "zona fria" os resíduos da fritura são recolhidos abaixo do aquecedor, aumentando a qualidade do óleo.

Torneira de drenagem



205914



FRITADEIRA DE DONUTS 12 L

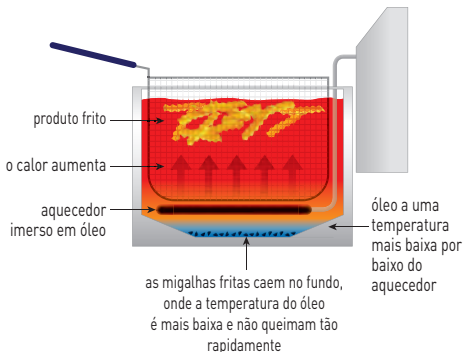
- Ideal para fritar donuts, filhoses, beignets, bolas de berlim, sonhos e outros tipos de pastelaria de massa frita.
- Totalmente em aço inoxidável, é fornecida com duas grelhas de fritar (354 x 383 mm) com cabo frio ao toque, uma proteção contra o calor e uma tampa que também serve de tabuleiro escorredor.
- Fácil de utilizar e de limpar, adequada para utilização intensiva e alta produtividade.
- Equipada com um grande reservatório de óleo soldado (400 x 400 x [A] 160 mm) com capacidade máxima de 12 litros.
- Reservatório equipado com torneira de drenagem e indicação de nível mínimo/máximo e uma "zona fria" para prolongar a vida útil do óleo.
- Elemento de aquecimento removível com função de desligar quando retirado e proteção contra sobreaquecimento.
- Temperatura ajustável de 50°C até 190°C.
- Luz indicadora de aquecimento para indicar se o elemento de aquecimento está a funcionar.
- Com pés antiderrapantes em borracha.

código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	643,50



FRITADEIRAS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.
- O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma „zona fria” óptima para fazer rendera gordura.
- Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.
- Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.
- Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.
- Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.



XL
10
litros



209424

FRITADEIRA PROFI LINE XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 10 L, 400 V

- Fritadeira de 400V muito potente - permite que o elemento de aquecimento utilize até 6600W de potência.
- Reduz o tempo de recuperação da temperatura após a introdução de alimentos congelados, resultando em alimentos mais estaladiços.
- Fornecida sem ficha, é necessário um electricista para a instalação.

código	litros	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	506,35

CESTO DE FRITURA

código	-	€
930618	Fritadeira de 4 litros 205808 205846	19,50
930632	Fritadeira de 6 litros 205815 205853	28,60
930656	Fritadeira de 8 litros 205822 205839	32,50
933664	Fritadeira de 8 litros 207208 207307 209202 209301	39,00
944387	Fritadeiras de indução 215012 215029	45,50
961247	Fritadeira 10 litros 209424	45,50





XL

grande
potência

1 kg de batatas
fritas em apenas

10
litros

10
kW

3
minutos



209431



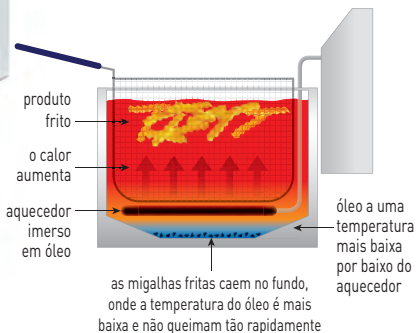
FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

- A fritadeira com a potência mais elevada do mercado na sua gama de capacidade - a HENDI GOLIATH tem uma potência de 10 200 W.
- Prepara até 1 kg de batatas fritas em cerca de 3 minutos - graças ao elemento de aquecimento extremamente eficiente e extra forte.
- Aquecimento muito rápido do óleo: cerca de 5 minutos (dependendo das condições do ambiente em que se insere).
- A caixa, o depósito e a tampa são feitos de aço inoxidável resistente a altas temperaturas.
- Tanque com 10 L com fundo perfurado em forma de V - zona "fria" ainda mais eficiente de modo a melhorar o desempenho da fritadeira.
- O conjunto inclui um cesto de fritura muito resistente, com as dimensões: 290x200x(A)142mm, feito em aço inoxidável. O cesto vem com uma pega longa que não aquece - 200 mm.

18/0
stainless steel



NEW



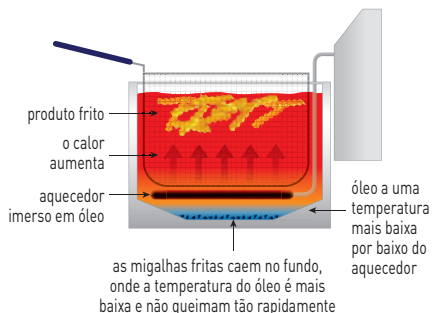
- Suporte para colocação segura do cesto de fritura na fritadeira.
- Termóstato de alta qualidade do fabricante alemão EGO, com uma luz de controlo que indica o funcionamento do elemento de aquecimento.
- Unidade de controlo e elemento de aquecimento removíveis, com proteção incorporada que desliga o aparelho quando a unidade é levantada.
- Intervalo de temperatura: entre 50°C e 190°C.
- Indicadores de nível de óleo mín. e máx. gravados na câmara
- Torneira de drenagem para esvaziar facilmente o recipiente com óleo.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um fusível térmico reiniciável.
- ATENÇÃO: É necessária a instalação por um electricista - o dispositivo é fornecido sem uma ficha.

código	litros	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	552,50



FRITADEIRAS DIGITAIS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras de bancada Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento com função de desligamento quando removido.
- Depósito de óleo com fundo em V garante uma zona fria óptima, aumenta a vida útil do óleo.
- Pannel de controlo digital transparente com função de temperatura e temporizador.
- Protecção contra o sobreaquecimento através de um fusível térmico regulável.
- O cesto de fritura com pega extra longa torna este modelo numa excelente peça de equipamento para utilização intensiva.
- Todas as fritadeiras são fornecidas com cesto(s) de fritura e tampa(s).



Cestos de fritura na página 213



207369

FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM - 8 L

- Pannel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	388,05



207376

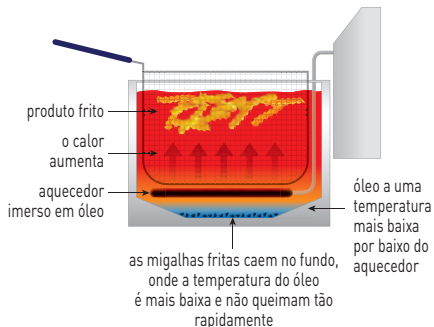
FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM - 2 X 8 L

- Pannel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	766,35

FRITADEIRAS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.
- O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma „zona fria” ótima para fazer rendera gordura.
- Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.
- Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.
- Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.
- Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.



207208

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE, 8 L

código	litros	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	302,25



207307

FRITADEIRA DE PROFUNDIDADE PROFI LINE, 2 x 8 L

código	litros	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	597,35



209202

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 8 L

código	litros	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	350,35



209301

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 2 x 8 L

código	litros	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	636,35





205815



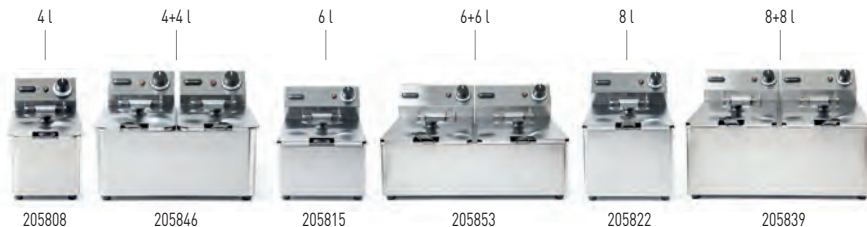
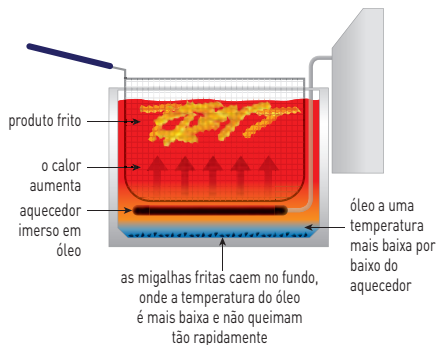
205839

FRITADEIRA KITCHEN LINE

- Caixa e depósito de óleo em aço inoxidável.
- Elemento removível com função de desligar automaticamente quando removido.
- Recipiente de óleo removível, para facilitar a limpeza.
- Lâmpada de indicação de aquecimento para indicar se o elemento de aquecimento está a funcionar.
- A temperatura pode ser regulada até 190°C.
- Um termóstato de segurança garante que a fritadeira não sobreaquece.
- Protecção contra sobreaquecimento com reset para protecção extra.
- Um cesto de fritura com isolamento térmico e pega extra longa.
- Zona fria para proteger a qualidade do óleo.
- Forneçada com cesto de fritura e tampa.

Cestos de fritura
na página 213

código	litros	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	162,50
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	315,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	178,75
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	347,75
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	194,35
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	376,35



205808

205846

205815

205853

205822

205839



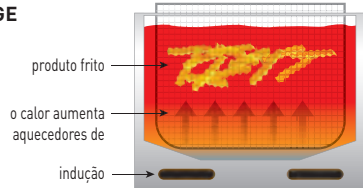
215012



215029

FRITADEIRA DE INDUÇÃO COM TORNEIRA DE DRENAGEM

- Controlo de temperatura preciso - a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida.
- Temporizador decrescente.
- Transferência de calor eficiente.
- Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Indica a temperatura definida do óleo.
- Fornecido com cesto de fritura e tampa.



FRITADEIRA DE INDUÇÃO COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 8 L

código	litros	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	518,05

FRITADEIRA DE INDUÇÃO COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 2 X 8 L

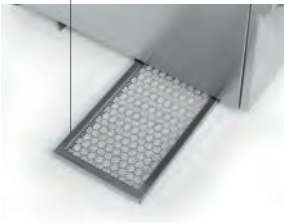
código	litros	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	1 038,05

Cestos de fritura na página 213

A torneira de drenagem facilita o esvaziamento



Com filtro para o motor de indução



Prático rebordo para pendurar cesto



CHAPAS DE GRELHAR PROFI LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- A superfície com cromagem dura (placa de 9 mm) facilita a limpeza.
- Tabuleiro escorredor removível e barreira alta antialpícos.
- Termóstato continuamente ajustável até 300 °C.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para uma utilização contínua.
- Botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada.
- Pés antiderrapantes.

GRELHA
CROMADA DURA
COM 9 MM DE
ESPESURA
FÁCIL
DE LIMPAR



18/0

stainless steel

203125

GRELHADOR

- Área de grelhar 330 x 270 mm, totalmente lisa.

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



203149

GRELHADOR

- Área de grelhar 518 x 328 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	plano	230	2400	550x455x(H)244	480,35



203156

GRELHA COM METADE DA SUPERFÍCIE CANELADA

- Área de grelhar 518 x 328 mm, lado esquerdo de 259 mm liso e lado direito de 259 mm canelado.

código	-	V	W	mm	€
203156	1/2 plano, 1/2 canelado	230	2400	550x435x(H)245	506,35



203170

GRELHADOR COM NERVURAS

- Área de grelhar 518 x 328 mm, totalmente canelada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente canelado	230	2400	550x435x(H)245	571,35



203163

GRELHADOR 1/3 CANELADO

- 2 áreas de trabalho independentes, 2 luzes indicadoras de aquecimento.
- Área de grelhar 688 x 410 mm, lado esquerdo de 462 mm liso e lado direito de 226 mm canelado.

código	-	V	W	mm	€
203163	2/3 plano, 1/3 canelado	230	3500	720x550x(H)245	708,50



855201

855218

RASPADOR PARA CHAPAS DE GRELHAR

código	mm	€
855201	100x320	20,50

LÂMINA SOBRESSELENTE PARA O MODELO 855201

código	€
855218	6,85

GRELHAS KITCHEN LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- A placa sólida de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.
- Equipado com backsplash e um tabuleiro removível.
- Temperatura contínua ajustável até 300 °C.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um corte térmico reiniciável.
- Interruptor de alimentação com lâmpada indicadora integrada.
- Base com pés antiderrapantes.

GRELHA
EM AÇO
INOXIDÁVEL SÓLIDO
COM 8 MM DE
ESPESSURA

S.S.
stainless steel

NEW



154922

GRELHADOR

- A grelha mede 316x380 mm e é totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154922	230	2000	326x445x(H)225	273,00



154939

GRELHADOR

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154939	230	2400	527x404x(H)233	357,50



154946

GRELHA COM SUPERFÍCIE MEIO CANELADA

- A grelha mede 518x330 mm e é meio canelada e meia lisa.

código	V	W	mm	€
154946	230	2400	527x404x(H)233	422,50



154953

GRELHADOR COM NERVURAS

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
154953	230	2400	527x404x(H)233	403,00



154960

GRELHADOR 1/3 CANELADO

- A grelha mede 688x410 mm e é 1/3 nervurada e 2/3 lisa.
- Inclui duas zonas de aquecimento ajustáveis separadamente e uma zona sem elementos de aquecimento que utiliza calor residual.

código	V	W	mm	€
154960	230	3500	697x474x(H)241	518,05



GRELHAS DE CONTACTO

- Perfeito para grelhar e aquecer pão, pedaços de carne, salsichas, legumes, etc.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e de manter.
- A caixa em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade.
- Os elementos de aquecimento de alta potência aquecem rapidamente os grelhadores.
- A temperatura pode ser regulada continuamente, utilizando o termóstato, de 0°C a 300°C.
- As aberturas de ventilação protegem o grelhador contra o sobreaquecimento.
- O grelhador inferior está equipado com rebordos traseiros e laterais e um tabuleiro de recolha de pingos removível, facilitando a limpeza.
- Levante o grelhador superior com a pega resistente ao calor e bloqueie-o em qualquer posição graças ao mecanismo de mola.
- Equipado com interruptor de rede com indicador luminoso integrado, luz de pré-aquecimento e cabo de alimentação de 1,7 m com ficha ligada à terra.
- Com pés de borracha que reduzem os movimentos acidentais durante a utilização.
- Escova de limpeza do grelhador incluída no kit.



Pega conveniente

Superfície de aquecimento feita em ferro fundido com revestimento cerâmico

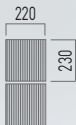


Ver vídeo



Tabuleiro de gordura e pingos

Termóstato com controlo suave da temperatura

**GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES**

- Superfície de grelhar de 220 x 230 mm.
- Totalmente canelada.

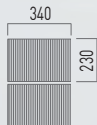
código	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x426x(H)510	256,75

**GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES**

- Superfície de grelhar de 220 x 230 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

código	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x400x(H)510	256,75

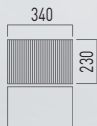




GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340 x 230 mm.
- Totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
263655	230	2200	432x396x(H)214	302,25



GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340 x 230 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

código	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)514	302,25

XL
→ | 545 mm | ←

GRELHA DE CONTACTO PANINI XL

- Muito espaço para grelhar, para se adaptar aos pãesinhos italianos originais e dar-lhes as riscas castanhas características.
- Tanto a grelha superior como a inferior têm ranhuras.
- Peso líquido: 25 kg

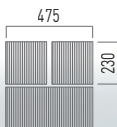
código	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	506,35



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475 x 230 mm.
- Totalmente canelada.

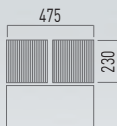
código	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x395x(H)510	432,25



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475 x 230 mm.
- 1/2 plano, 1/2 canelado.

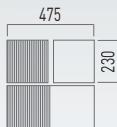
código	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x395x(H)510	432,25



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475 x 230 mm.
- 1/2 plano, 1/2 canelado.

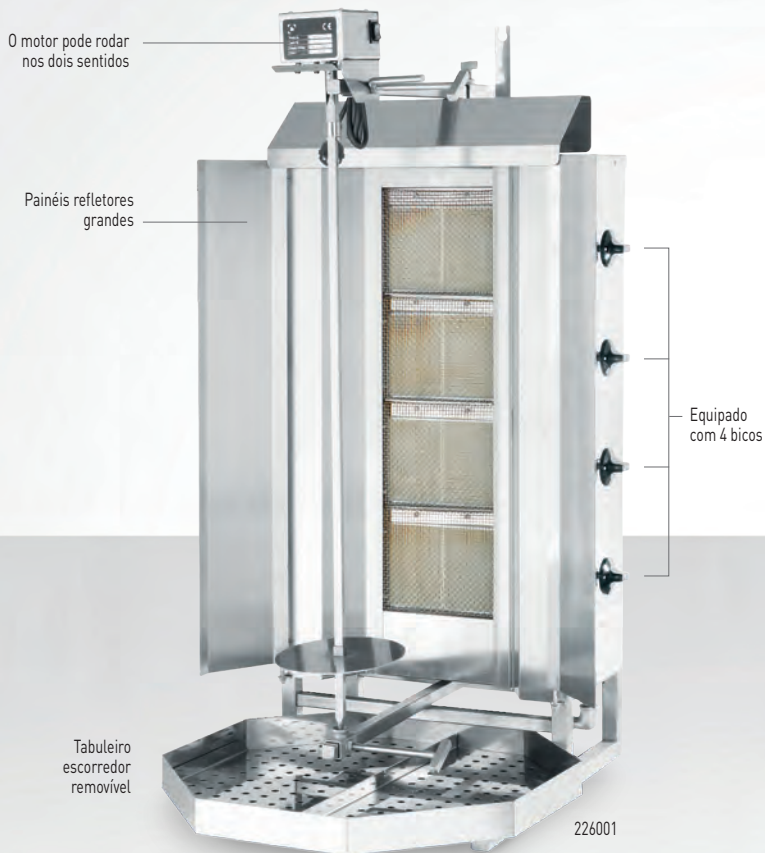
código	V	W	mm	€
263907	230	3600	575x430x(H)510	432,25



GRELHADOR & FACA PARA KEBAB



PROCESSAMENTO TÉRMICO



GRELHADOR A GÁS PARA KEBAB PROFI LINE

- Para gás natural, pode ser convertido para gás propano com o conjunto de conversão incluído.
- Equipado com termopar.
- Ajuste da distância à grelha.
- Bicos com potência de 12 kW.
- Fornecido com placas de reflexão.
- Comprimento da grelha: 900 mm.
- Capacidade: até 80 kg.
- Peso 30 kg.

código	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	1 527,50

FACA ELÉTRICA PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas em aço inoxidável com \varnothing 100 mm, 1 lisa e 1 serrilhada.
- A lâmina atinge 2600 RPM e tem capacidade para cortar até 60 kg/h.
- Espessura do corte facilmente ajustável de 0 mm a 8 mm.
- Proteção da lâmina em aço inoxidável para garantir a segurança durante o corte.
- Cabo e alojamento do motor em material antiderrapante.
- Interruptor de ligar/desligar integrado na estrutura.
- Proteção contra sobrecarga e botão de reinício.
- Pedra de afiar a lâmina incluída.
- Peso 1 kg.

código	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	172,25

18/0
stainless steel



267240

FACA ELÉTRICA SEM FIOS PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas de aço inoxidável com \varnothing 100 mm, 1 lisa e 1 serrilhada.
- A lâmina atinge 2600 RPM e tem capacidade para cortar até 60 kg/h.
- Espessura do corte facilmente ajustável de 0 mm a 8 mm.
- Proteção da lâmina em aço inoxidável para garantir a segurança durante o corte.
- Cabo e alojamento do motor em material antiderrapante.
- Interruptor de ligar/desligar integrado na estrutura.
- Carregador com luzes indicadores vermelha e verde para indicar o nível da bateria.
- Duas baterias de 2000 mAh incluídas.
- Pedra de afiar a lâmina incluída.
- Peso 1,3 kg.

código	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	279,50

S.S.
stainless steel



267257

FACA DE SUBSTITUIÇÃO PARA FACAS DE KEBAB

- Substitua a sua faca perdida ou partida para estender a vida útil da sua faca de kebab elétrica.
- Para uso com a faca de kebab elétrica HENDI 267240 & 267257

código	€
267219	55,25

FACA DE KEBAB ELÉTRICA

- Ideal para fatiar qualquer tipo de carne assada como: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Disco largo de corte liso com \varnothing 80 mm com protecção em aço inoxidável.
- A tampa da lâmina assegura a segurança ao cortar em fatias.
- Disco para fatiar adicional com \varnothing 80 mm serrilhado incluído.
- Disco gira a 8.000 RPM.
- Cabo de alumínio com 2,7m de cabo de alimentação.
- Protecção de entrada: IPX4.
- Adaptador com lâmpada indicadora.
- Pedra para afiar lâminas, porta-facas e uma chave de fendas incluídas.

código	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	388,05

Al S.S.
aluminium stainless steel



267264



SISTEMA SOUS-VIDE

- Método de cozinhar no qual, os alimentos selados a vácuo, são cozinhados numa temperatura controlada, de forma precisa.
- Ideal para restaurantes à la carte.
- Ideal para a preparação fora dos períodos de pico de trabalho.

- Resultados de alta qualidade consistentemente.
- Termostato de alta precisão ajustável (0,1 °C) de 35° a 90 °C.
- Estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável.
- Hermético e impermeável, graças à tampa com aro em silicone.



225448



225264

SISTEMA SOUS VIDE GN 1/1

- Equipado com pegas e torneira de drenagem.
- Inclui espaçador em aço inoxidável com 6 compartimentos.

código	litros	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	536,25

SISTEMA SOUS VIDE GN 2/3

- Equipado com pegas.
- Inclui espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos.

código	litros	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	388,05

**SACOS DE VÁCUO COM RELEVO - 100 UNIDADES**

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



CIRCULADOR DE IMERSÃO PARA MÉTODO SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE



NEW

ADEQUADO PARA
RECIPIENTES COM
CAPACIDADE ATÉ

56 L



222546

- Permite cozinhar alimentos sem contacto direto com a água – os sacos de vácuo melhoram o sabor dos alimentos, reduzem a perda de peso e permitem que o caldo produzido dentro do saco seja utilizado para preparar molhos.
- Possibilidade de aromatizar óleo, gordura ou outros produtos através do método sous vide.
- Construção duradoura em aço inoxidável.
- Caixa e pega do painel de controlo em poliamida duradoura, reforçada com fibra de vidro.
- Painel de controlo simples e fácil de utilizar.
- Adequado para recipientes com capacidade máxima de 56L, altura de 150mm e parede com até 30mm de espessura.
- Sistema de controlo de temperatura preciso para obter resultados de cozedura iguais – intervalo de temperatura de 5°C a 95°C, com precisão de definição de até 0,1°C.
- Unidade de visualização de temperatura: °C ou °F.
- Motor potente com 2000 W.
- Temporizador: entre 1 min e 99 h, com 1min de intervalo.
- 3 modos de operação: operação contínua, operação contínua com temporizador, operação com tempo definido.

código	litros	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 683,50

BOLAS PARA COZINHAR EM SOUS VIDE – 500 UNIDADES

- Fabricado em polipropileno.
- Reduz a evaporação e os salpicos de água durante a cozedura, reduzindo assim a perda de calor e de água.
- Ajuda a manter os sacos de vácuo debaixo de água.
- Pode ser utilizado em temperaturas até 110°C.
- Diâmetro das bolas: ø20 mm.
- Embalado por 500 unidades num saco conveniente para um transporte fácil.

código	mm	€
551998	ø20	34,45

NEW



551998

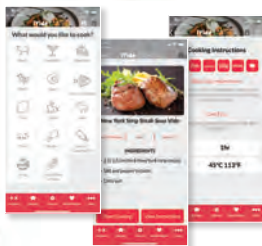




Wi-Fi



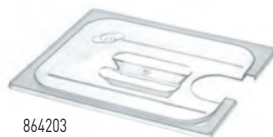
222645



SONDA DE CIRCULAÇÃO IVIDE 2.0

- Por segurança, a sonda de sous-vide desliga-se quando é removida da água.
- Com possibilidade de controlo por Wi-Fi.
- Aplicação disponível para dispositivos Android e iOS.
- A aplicação ajuda os utilizadores a calcularem o tempo e a temperatura ideais e tem mais de 600 receitas pré-carregadas.
- A temperatura pode ser ajustada entre 5°C e 90°C em incrementos de 0,1°C.
- Aquece e faz circular até 30 litros de água.
- Tem capacidade para fazer circular 12 litros de água por minuto.
- O ecrã brilhante indica a temperatura e o tempo de trabalho; fácil de utilizar.
- Toda a estrutura tem resistência à água IPX7 (imersão).

código	V	W	mm	€
222645	230	1200	65x120x(H)340	194,35



864203



TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 222645.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	19,45
864203	GN 1/1	530x325	24,65



222638



Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Circulador térmico sous vide de alta precisão com controlo de temperatura.
- Ecrã tátil com alta resolução de 4 polegadas.
- Projetado para caber em qualquer recipiente de cocção redondo ou plano com uma profundidade mínima de 16,5 cm, fixando-se através de um grampo.
- Melhores performances até 45 litros.
- Temperatura de trabalho 5°C a 99°C, precisão 0,07°C.
- O temporizador pode ser definido entre 1 minuto e 99 horas.
- Com o Wi-Fi ativado, pode ser controlado pela aplicação Sousvidetools.
- Múltiplas máquinas podem ser controladas a partir da mesma aplicação.
- O detetor de nível de água baixo desliga o aparelho em caso de uso acidental sem água.
- Bomba de circulação para eliminar pontos frios e quentes.
- IPX7, pode suportar salpicos e submersão acidental.

código	V	W	mm	€
222638	230	1500	165x119x(H)285	518,05



CIRCULADOR TÉRMICO PARA SOUS VIDE IVIDE PLUS

- Circulador térmico sous vide de alta precisão com controlo de temperatura.
- Interface com ecrã táctil de 4 polegadas.
- Concebido para se adaptar a qualquer recipiente de cozedura redondo ou plano com uma profundidade mínima de 16,5 cm através de uma braçadeira.
- Melhores desempenhos até 80 litros.
- Temperatura de funcionamento de 5°C a 99°C, precisão de 0,07°C.
- O temporizador pode ser definido entre 1 minuto e 99 horas.
- Gestão de vários dispositivos a partir da aplicação.
- Oferece uma estabilidade de temperatura excepcional.
- O dispositivo de protecção de baixo nível de água desliga o sous vide em caso de utilização accidental sem água.
- Bomba de circulação para eliminar pontos frios e quentes.
- Sensor de temperatura para evitar sobrecarga e sobreaquecimento.
- IPX7, resistente a salpicos e submersão accidental.

222997

APLICAÇÃO:

- Controlo preciso da temperatura em qualquer lugar.
- Uma colecção de mais de 600 receitas.
- A nossa calculadora Sous Vide: Fizemos todos os testes e pesquisas por si, o que significa que não precisa de procurar mais informações na Internet.
- Memória de receitas: Guarde os seus próprios tempos e temperaturas.
- Histórico de cozedura: Para um maior controlo HACCP, guarde os seus últimos 10 tempos e temperaturas.
- Cozinhar com vários dispositivos: controle vários dispositivos de cocção a partir de uma única aplicação.
- Notificações para confirmar quando a água está à temperatura e os alimentos estão cozinhados.
- Tempo de cozedura completo, não se preocupe, a aplicação manterá os alimentos à temperatura ideal para serem guardados.

código	V	W	mm	€
222997	230	2200	140x190x(H)276	877,50



TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 222997.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

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



864234





PP 18/8
polipropileno stainless steel



Indicador do nível máximo de água no interior



Ver vídeo

PP 18/8
polipropileno stainless steel



Indicador do nível de água no exterior



Ver vídeo



209998

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- O elemento de aquecimento oculto está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura em seco.

código	litros	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	55,25



209981

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável 304.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- Base rotativa a 360 graus.
- O elemento de aquecimento está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível de água no exterior.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura sem água.
- Adequada apenas para ferver água.
- A fervura de outros líquidos danifica o equipamento.

código	litros	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	31,15



624302

S.S. stainless steel gas

CHALEIRA

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	48,05



Panel de controlo com ecrã digital.



209936

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Perfeito para uso intensivo.
- Com mecanismo de fervura rápida.
- Base de potência separada para facilitar o manuseamento da chaleira, permitindo uma rotação total de 360°.
- Equipada com cabo ergonómico de polipropileno.
- Com indicador luminoso de aquecimento.
- Aquecedor colocado debaixo do fundo, protegido contra o calcário.
- Desligamento automático quando a água ferve.
- Com protecção contra a fervura a seco, não funciona sem água.
- Caixa e fundo em aço inoxidável AISI 304.
- Peso: 1,12 kg.

código	litros	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	37,65



209943

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS COM CONTROLO DE TEMPERATURA

- Adequado para preparação de bebidas com condições de fermentação indicadas tais como: chá verde, chá branco, ou erva-mate.
- Caixa e aquecedor em aço inoxidável AISI304.
- Cabo, tampa e base em polipropileno.
- Regulação e manutenção da temperatura - a água pode ser aquecida às seguintes temperaturas: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C.
- Aquecedor colocado no fundo, protegido contra incrustações.
- Panel de controlo com ecrã digital.
- Luz indicadora de termostato.
- Indicador interno do nível máximo de água.
- Desliga-se automaticamente após a fervura da água.
- Dupla protecção contra fervura sem água.
- Base rotativa a 360°.
- CUIDADO: destinado apenas a ferver água. Ferver outros líquidos pode danificar a chaleira.

código	litros	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	46,75





PISTOLA PARA DEFUMAR ALIMENTOS, RECARREGÁVEL – 3 VELOCIDADES DE DEFUMAÇÃO

- Defumar é um complemento muito saboroso aos seus pratos de carne, peixe e legumes, acrescentando também um fator surpresa ao servir.
- O fumo frio é suave para frutas e vegetais delicados - o fumo não altera a textura ou a temperatura.
- A pistola de defumar funciona com um único botão e tem 3 velocidades.
- A câmara da ventoinha de alumínio funciona como um dissipador de calor, arrefecendo o fumo antes de o expelir.
- A madeira não requer pré-imersão antes de fumar.
- Também pode ser usado com chá ou especiarias.
- Câmara para fumar removível com filtro de rede integrado.
- Mangueira de silicone flexível (50 cm de comprimento) para uma injeção fácil de fumo em sacos e recipientes resseláveis.
- Leve e com uma pega confortável, tornando-a fácil de utilizar com uma mão.
- Alimentado por uma bateria de lítio recarregável de 1000mAh.
- Muito completo: inclui 3 redes de filtro sobresselentes, uma pinça e um cabo de carregamento USB.
- Madeira ou ervas para defumar não incluídas.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	99,45



Al
aluminium



199992



DEFUMADOR DE ALIMENTOS

- A estrutura em alumínio atua como dissipador de calor ao arrefecer o fumo antes de o libertar.
- Não é necessário efetuar a pré-secagem da madeira antes da defumação.
- Também pode ser utilizado com chá ou especiarias.
- Câmara de fumo removível, com filtro integrado.
- Mangueira de borracha flexível (30 cm de comprimento) para uma fácil infusão do fumo em sacos resseláveis e recipientes.

- Suficientemente leve e compacto para utilizar apenas com uma mão.
- Suficientemente sensível para utilizar em frutas e vegetais delicados, sem alterar a textura nem a temperatura.
- Funciona com 2 pilhas AA, não incluídas.
- Madeira e ervas aromáticas não incluídas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



Infusor de fumo com abertura

199664

199657

CAMPÂNULA DEFUMADORA EM VIDRO, COM VÁLVULA PARA ENTRADA DE FUMO

- Em vidro de borossilicato, com uma abertura em silicone para o tubo defumador.
- Ideal para utilizar juntamente com a pistola defumadora de alimentos e apresentar os pratos aos clientes de forma espetacular.

código		mm	€
199664	Cúpula para pratos	ø260x(H)174	103,35
199657	Cúpula para cocktails	ø130x(H)282	42,25



199978

CÚPULA EM VIDRO

- Ideal para utilizar juntamente com a pistola defumadora de alimentos e apresentar os pratos aos clientes de forma espetacular.

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	24,65



198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	10,35



PEDAÇOS DE MADEIRA AROMÁTICOS

O pó e as aparas de madeira foram obtidos a partir da madeira de espécies nobres de árvores de folha caduca, árvores de fruto, e da madeira de barris de álcool: vinho tinto, uísque e conhaque.

Recomendamos estas últimas aos apreciadores dos referidos licores, uma vez que proporcionam uma experiência gustativa extraordinária. Para quem não acredita, nós confirmamos: esta é uma solução autêntica e única. Os produtos provêm de fragmentos de velhos

barris de carvalho no qual o álcool das bebidas acima mencionadas foram envelhecidos durante anos!

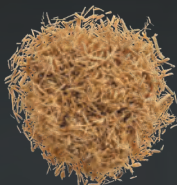
Na nossa oferta, encontrará um delicado pó para fumar e dois tipos de aparas de madeira - finas e ligeiramente maiores.

Utilize-as no processo de defumar e não só obterá um excelente sabor e cheiro de qualquer prato, como também poderá apresentá-lo de forma excepcionalmente atrativa, causando o efeito WOW!



Pó para defumar

para utilização com pistola para fumar e infusores de fumo



Lascas pequenas para defumar

para utilizar no grelhador diretamente sobre o carvão ou utilizando um tabuleiro de defumação ou um tubo de defumação



Pedacos para defumar



CARVALHO



FAIA



CITRINO



PÊSSEGO



AMÊNDOA

			CARVALHO	FAIA	CITRINO	PÊSSEGO	AMÊNDOA
Pó para defumar		código	199787	199183	199213	199237	199220
		peso	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
		€	8,45	8,45	8,45	8,45	8,45
Lascas pequenas para defumar		código	199282	199275	199305	199329	199312
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	14,25	14,25	14,25	14,25	14,25
Pedacos para defumar		código	199374	199367	199398	199411	199404
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	13,65	13,65	13,65	13,65	13,65
Pedacos grandes		código	199466	199459	199480	199503	199497
		peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		€	30,55	30,55	30,55	30,55	30,55

PEDAÇOS GRANDES

- Destinado a ser utilizado em temperaturas médias ou altas.
- Ideal para fornos de pizza, fornos de exterior e churrascos - diretamente para carvão vegetal.
- Aroma único.
- Reforce o sabor dos seus pratos favoritos.
- Madeira natural proveniente de barris das melhores adegas europeias e americanas.
- Os pedaços são feitos de:
 - de barris de vinho tinto, barris de whisky, barris de conhaque.
 - madeira de faia, oliveira, citrinos, amêndoa ou pêssego.



OLIVEIRA



VINHO TINTO



ÚÍSQUE



CONHAQUE

código	199190	199244	199251	199268
peso	450 g	450 g	450 g	450 g
€	8,45	8,45	8,45	8,45

código	199299	199336	199343	199350
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
€	14,25	14,25	14,25	14,25

código	199381	199428	199435	199442
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
€	13,65	13,65	13,65	13,65

código	199473	199510	199527	199534
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	30,55	30,55	30,55	30,55



199794

GAMA DE PÓ PARA FUMAR - CONJUNTO DE 9 SABORES

- Para utilização com defumadores ou pistolas defumadoras de alimentos, a frio.
- 9 tipos de limalhas aromáticas muito finas.
- Sabores neste conjunto: amêndoa, faia, citrinos, conhaque, carvalho, oliveira, pêssego, vinho tinto e whisky.

código	peso (kg)	€
199794	1.35	64,95





Ver vídeo



240410



240403

ARROZEIRA COM FUNÇÃO DE COZINHAR A VAPOR PROFI LINE

- Caixa em aço inoxidável.
- Painel interior removível de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tapa de polipropileno, articulada, equipada com uma pega prática, uma junta hermética e uma válvula de ventilação.
- A tampa hermética graças ao fecho integrado.
- O colector de condensação integrado evita que o local de trabalho fique molhado.
- 2 modos de funcionamento - cozinhar e manter quente; depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo „manter quente”.
- Também pode ser utilizado para cozer legumes a vapor com o cesto de vapor incluído.
- Capacidade: 10 colheres de arroz seco (15-20 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: cesto de cozedura a vapor, copo medidor de arroz e colher.

código	litros	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	64,35



930830

ARROZEIRA

- Adequado para 30 medidas(180 ml) de arroz cru.
- Cozinha arroz e mantém-no quente automaticamente.
- Inclui taça medidora, colher de arroz e placa em silicone antiaderente.
- Durante o processo de manutenção da temperatura, os lados da panela também são aquecidos.

código	litros	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	513x422x(H)775	258,05

TAPETE ANTIADERENTE PARA ARROZEIRA

- Para a arrozeira HENDI 240403.

código	€
930830	7,50



240441

ARROZEIRA 4,2 L KITCHEN LINE

- Caixa feita de aço laminado pintado de branco, fácil de limpar.
- Panela interior feita de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa em aço inoxidável com fecho rotativo, equipada com uma pega para manter a frescura.
- As pegas têm um design especial que lhes permite atuar como um suporte de tampa, guardar uma tampa quente em segurança e ter sempre a tampa à mão.
- Pegas e pernas feitas de polipropileno resistente e que não aquece.
- Dois modos de funcionamento - cozinhar e manter quente; depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo „manter quente”.
- Capacidade: 23 colheres de arroz seco (=46 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: copo medidor de arroz e colher.
- Peso líquido: 4,8 kg.

código	litros	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	391x372x(H)315	133,25



240458

ARROZEIRA 10 L KITCHEN LINE

- Caixa feita de aço laminado pintado de branco, fácil de limpar.
- Panela interior feita de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa em aço inoxidável com fecho rotativo, equipada com uma pega para manter a frescura.
- As pegas têm um design especial que lhes permite atuar como um suporte de tampa, guardar a tampa quente em segurança e ter sempre a tampa à mão.
- Pegas e pernas feitas de polipropileno resistente e que não aquece.
- Dois modos de funcionamento - cozinhar e manter quente; depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo „manter quente”.
- Capacidade: 50 colheres de arroz seco (=100 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: copo medidor de arroz e colher.
- Peso líquido: 10,35 kg.

código	litros	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	224,25



264119

GRELHADOR SALAMANDRA DE MONTAGEM NA PAREDE

- Em conformidade com norma IPX4.
- Pode ser instalado numa parede sem suportes adicionais.
- Ideal para grelhar ou aquecer pratos ou sanduiches.
- Ajuste contínuo de 50°C a 300°C.
- Com elemento de aquecimento superior.
- Equipado com termóstato, temporizador de 30 minutos e luz indicadora.
- 4 alturas de grelha possíveis, pegas das grelhas com proteção térmica.
- Com tabuleiro para migalhas.

código	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	350,35



264126

SALAMANDRA GN 1/1

- Fabricado em aço inoxidável.
- Possibilidade de colocar um tabuleiro GN 1/1 na câmara (não incluído no conjunto).
- Elemento de aquecimento na parte superior da câmara.
- Possibilidade de colocar a grelha em 4 níveis de altura diferentes.
- Montável na parede sem a necessidade de suportes adicionais.
- Equipado com um termóstato, um temporizador até 30 min e uma luz indicadora.
- Regulação sem passos - garante uma definição precisa dos parâmetros de aquecimento.
- Intervalo de temperatura: 50-300 °C.
- Classificação de proteção: IPX4 - proteção contra salpicos de água.
- Acessórios incluídos no conjunto:
 - grelha com 2 pegas,
 - tabuleiro para migalhas.

código	V	W	mm	€
264126	230	2850	770x485x(H)305	422,50



264300

SALAMANDRA

- Ideal para caçarolas, grelhados e aquecimento de pratos.
- Controlo da temperatura: 50° - 300°C.
- Com elemento de aquecimento superior.
- Equipado com termóstato, temporizador de 30 min. e luz indicadora.
- 4 alturas de grelha possíveis.
- Fornecido com: grelha com pegas e tabuleiro para migalhas.
- Dimensões internas: 646x408x(A)337 mm.
- Fabricado em aço inoxidável.

código	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	617,50



**AQUECE
EM 10s**

SALAMANDRA COM ELEMENTOS DE AQUECIMENTO POR INFRAVERMELHOS EM QUARTZO GN 1/1



- Câmara com capacidade para tabuleiros GN 1/1.
- Ideal para grelhar e aquecer pratos ou sanduíches.
- Com elemento de aquecimento por infravermelhos superior e inferior em quartzo.
- Equipado com temporizador de 15 minutos e luz indicadora.

- 3 alturas de grelha possíveis, pegas das grelhas com proteção térmica.
- Com tabuleiro para migalhas.
- Em conformidade com norma IPX3.

código	V	W	mm	€
264409	230	3645	765x490x(H)315	518,05



SALAMANDRA DE QUARTZO MAXI GN 1/1

- Salamandra com 9 aquecedores de quartzo para aquecer, grelhar e gratinar os alimentos mais rapidamente.
- Proteção dos aquecedores contra danos, em aço.
- Caixa em aço inoxidável.
- Duas grelhas cromadas com dimensões de 530x340 mm e duas pegas removíveis.
- Dois níveis para a posição vertical de cada grelha com uma distância de 70 e 45 mm.
- Tabuleiro de migalhas em aço inoxidável.
- Aquecedores de quartzo - 3 aquecedores em três níveis independentes.
- Temporizador do aquecedor - liga até 15 min ou funcionamento contínuo.
- Cabo de alimentação com 1,3m, sem ficha.

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

**AQUECE
EM 10s**



264331



Com 9 aquecedores de quartzo para aquecimento mais rápido



264607

SALAMANDRA 450

- Tipo 450 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou para manter pratos/ sanduíches quentes e estaladiços.
- Termóstato continuamente ajustável até à temperatura máxima de 300°C, com luz indicadora.
- Altura ajustável por meio de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro de pingos/ para migalhas removível com grelha de 440 x 320 mm.

código	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	778,05



264706

SALAMANDRA 600

- Tipo 600 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou para manter pratos/ sanduíches quentes e estaladiços.
- Termóstato continuamente ajustável até à temperatura máxima de 300°C, com luz indicadora.
- 2 áreas de aquecimento independentes.
- Altura ajustável por meio de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro de pingos/ migalhas removível com grelha de 590 x 350 mm.

código	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	903,50


NEW


261187

TORRADEIRA 4 FATIAS

- Corpo em aço inoxidável, acetinada e brilhante.
- Manipulo termóstato em ABS, botões e alavanca em PP (polipropileno).
- 4 ranhuras extra largas, 2 zonas de aquecimento (com 2 ranhuras cada), 2 tabuleiros de migalhas removíveis.
- Alavanca de elevação elevada para remover as torradas sem esforço.
- Capacidade para 4 fatias de pão de cada vez.
- 7 níveis de tostagem ajustados com botões - as zona de aquecimento podem ser configuradas de forma independente.
- 3 programas predefinidos: tostar, descongelar, reaquecer.
- 3 botões de função para cada zona de aquecimento: descongelar, reaquecer, ejectar/cancelar.

código	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	90,35



262214

TORRADEIRA MÚLTIPLA COM 6 PINÇAS

- 2 camadas com 6 pinças para torradas - aço inoxidável.
- Tubos infravermelhos em quartzo para um aquecimento rápido; pode atingir a temperatura máxima em 30 segundos.
- Os tubos arrefecem em segundos.
- Interruptor para selecionar diferentes grupos de aquecimento.
- Temporizador mecânico de 15 minutos com alarme sonoro.
- Inclui 6 pinças para torradas.

código	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	292,50



262801

PINÇA PARA TORRADAS

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



TORRADEIRA

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pinça equipada com pegas com isolamento térmico em resina FF.
- Ranhura esquerda e direita com funcionamento independente.
- Temporizador com alarme ajustável até, no máximo 8 minutos.
- Com tabuleiro para migalhas removível.

código	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	220,35



261163

PINÇA PARA TORRADEIRA

- Para utilização com a torradeira HENDI 261163.
- Equipado com pegas feitas de resina PF.

código	mm	€
921500	180x60x(H)180	41,25



921500

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

241





261200

TORRADEIRA

- O tapete tem capacidade para uma fila de fatias de pão.
- Dois elementos de aquecimento separados, um por cima e outro por baixo do tapete.
- Adequada para torrar pão fatiado de forma contínua.
- Fornecida com tabuleiro frontal e traseiro.
- A velocidade do transportador é ajustável, com um tempo de tostagem entre 0:45 e 3:15 minutos.

código	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	568,75



261309



261354

TORRADEIRA DE TAPETE DUPLO

- O tapete tem capacidade para duas filas de fatias de pão em paralelo.
- Dois elementos de aquecimento separados.
- Adequada para torrar pão fatiado de forma contínua.
- Fornecida com tabuleiro frontal e traseiro.
- Tempo de torragem ajustável até 3 minutos.



código	cor	V	W	mm	€
261309		230	2240	418x365x(H)390	648,05
261354	Preto	230	2240	418x368x(H)415	682,50

CAÇAROLA PARTY

- Em alumínio com revestimento antiaderente.
- Termóstato removível.
- Adequada para fritar, assar e manter os alimentos quentes.
- Inclui tampa com vidro transparente e duas pegas com isolamento térmico.



código	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)170	113,75
239506	230	1400	ø400x(H)190	58,45



239605

CABO PARA TERMÓSTATO PARA A CAÇAROLA PARTY

- Substitua o cabo do termóstato partido ou perdido para prolongar a vida útil da sua caçarola.
- Para utilizar com a Caçarola Party HENDI 239505 e 239606.

código	€
239599	16,85



265109

CORTADOR DE SALSICHAS – ELÉTRICO

- Cortador de salsichas elétrico com lâmina dupla e espessura ajustável.
- Tunnel de introdução extra longo para vários tipos de salsichas.
- Diâmetro máximo de 48 mm.

código	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	292,50



222805

CORTADOR DE SALSICHAS – MANUAL

- Base estável com ventosas.
- Lâminas serrilhadas de alta qualidade.
- Fácil de limpar.
- Corta em 11 rodelas.

código	mm	€
222805	275x170x(H)235	165,75



630716



CORTADOR DE SALSICHAS

código	mm	€
630716	(L)200	11,65



GRELHADOR DE SALSICHAS ROTATIVO - UMA ZONA

- Estrutura em aço inoxidável.
- Aquecimento e recuperação de calor rápidos.
- Cilindros com revestimento antiaderente.
- Tabuleiro escorredor removível e fácil de limpar.
- Os cilindros têm um comprimento de utilização de 42 cm.
- Temperatura ajustável até 150°C.



14 rolos
1480 W
230 V



7 rolos
740 W
230 V

268506



268704



268605



268735

código	-	V	W	mm	€
268506	7 rolos	230	740	525x365x(H)176	350,35
268605	9 rolos	230	940	520x425x(H)175	388,05

código	-	V	W	mm	€
268704	11 rolos	230	1180	530x525x(H)180	492,70
268735	14 rolos	230	1480	520x650x(H)176	585,00



268742

COBERTURA DE VIDRO PARA GRELHAS DE SALSICHAS

- Permite uma redução até 20% da eletricidade consumida.
- Reduz o tempo para grelhar salsichas até 15% graças à acumulação de calor sob a tampa de vidro.
- Altura máxima de entrada 250 mm.
- Construído a partir de três elementos de vidro, cada um com 4 mm de espessura.
- A estrutura em aço inoxidável suporta os elementos de vidro.
- 4 elementos feitos de plástico resistente a altas temperaturas para montar a tampa na grelha.
- Aviso: A tampa de vidro encaixa apenas nas novas grelhas de rolo de salsichas com orifícios nas estruturas.

código	adequado para	mm	€
268551	7 rolos (268506)	470x325x(H)240	77,95
268612	9 rolos (268605)	470x401x(H)250	90,35
268711	11 rolos (268704)	470x477x(H)250	107,25
268742	14 rolos (268735)	470x591x(H)250	128,05

AQUECEDOR DE SALSICHAS



240502

AQUECEDOR DE SALSICHAS 10 LITROS

- Termômetro com controlo de temperatura contínuo até 85°C.
- Com pega para transporte.
- A tampa tem uma pega que se mantém fria.

código	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	178,75



265000

AQUECEDOR DE SALSICHAS

- Aquece e mantém quentes salsichas para cachorros-quentes.
- Estrutura em aço inoxidável, recipiente para salsichas em alumínio anodizado e vidro.
- Com potência ajustável.

código	V	W	mm	€
265000	230	450	280x282x(H)387	302,25

SISTEMA TÉRMICO



201107

THERMOSYSTEM 1

- Çaçarola esmaltada ø 185 mm.
- Çaçarola de banho-maria em aço inoxidável com tampa.
- Equipado com regulador de potência e luz indicadora.

código	litros	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	254x310x(H)312	287,25

Também funciona
sem água



201206

THERMOSYSTEM 2

- 2 çaçarolas esmaltadas ø 185 mm.
- 2 çaçarolas de banho-maria em aço inoxidável com tampas.
- Equipado com dois reguladores de potência e luzes indicadoras.

código	litros	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	496x310x(H)312	490,05





MÁQUINA DE FAZER WAFFLES - REDONDA

- Faça deliciosos waffles ao estilo belga sem dificuldade! Ideal para uma estação de waffles self-service.
- Pode fazer até 20 waffles por hora.
- A estrutura redonda do waffle é feito de alumínio fundido e revestido com um Teflon® durável - revestimento antiaderente.
- Os waffles medem Ø 190 mm e até 23 mm de espessura.
- A temperatura pode ser ajustada de forma contínua entre 50°C e 210°C.
- O temporizador pode ser configurado até 15 minutos.

código	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	217,75



- As ranhuras estão recortadas na máquina de waffles para que se possa inserir o pau e fechar a máquina.
- Os ferros Waffle feitos de alumínio fundido e revestido com um Teflon® durável - revestimento antiaderente.
- É muito fácil abrir a máquina graças à sua pega grande, estável e fria ao toque.
- A caixa é feita de aço inoxidável 18/0, garantindo uma longa vida útil e fácil limpeza.

- Equipado com um tabuleiro para massa e gordura, ajuda a manter o seu espaço de trabalho limpo.
- As ranhuras de ventilação na caixa protegem os controlos contra o sobreaquecimento.
- A temperatura é continuamente ajustável entre os 50°C e os 220°C.
- O temporizador pode ser regulado até 15 minutos.



212189

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES EM FORMATO "CORN DOG"

- É possível fazer 6 waffles ao mesmo tempo.
- Peso líquido: 10 kg.

código	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	302,25



212165

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES EM FORMATO CHUPA-CHUPA

- É possível fazer 4 waffles de chupa-chupa ao mesmo tempo, cada um com 255 mm de comprimento (sem o pau).
- Peso líquido: 10,5 kg.

código	V	W	mm	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	302,25

MÁQUINAS DE FAZER WAFFLES

- Os ferros Waffle feitos de ferro fundido esmaltado podem ser limpos com uma escova.
- Controlo de temperatura por termóstato.
- Inclui garfo para waffles.
- Pega com isolamento térmico.



212103

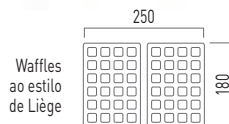
212127

212134

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "LIÈGE"

- Waffles ao estilo de Liège, dois padrões retangulares de 4 x 6.

código	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x360x(H)561	363,35



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "BRUSSELS"

- Waffles ao estilo de Bruxelas, dois padrões retangulares de 3 x 5.

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)560	363,35



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "HEART"

- Waffles com formato de flor, cinco padrões em forma de coração unidos.

código	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)550	363,35





212028

MÁQUINA DE CREPES

- Prato de cozedura com ϕ 400 mm em ferro fundido com revestimento cerâmico.
- Distribuição de calor bastante uniforme em toda a superfície.
- Inclui espátula em madeira.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Termóstato continuamente ajustável de 50 a 300°C.
- Com proteção contra sobreaquecimento e termóstato EGO.

código	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	311,35



525197

ESPÁTULA DE MADEIRA PARA MÁQUINA DE CREPES

- Forma característica - perfeita para espalhar a massa na superfície de cozedura.
- Recomendado para utilização com a máquina de crepes com o código: 212028

código	€
525197	10,35



282755



282731

TAMPA PARA A MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- Fornece uma protecção eficaz do algodão doce preparado contra factores externos.
- Permite observar o processo.
- Feita de plástico.
- Adequada para máquina de algodão doce 282731.



código	mm	€
282755	ϕ 520x(H)350	107,25



MÁQUINA DE FAZER ALGODÃO DOCE

- Taça em aço inoxidável removível, pode ir à máquina de lavar loiça.
- Tigela fechada por 4 pinças de segurança.
- Caixa do motor com um revestimento cor-de-rosa.
- Equipado com uma gaveta para paus, açúcar, corantes, etc.
- Interruptores separados para ligar a corrente e os elementos de aquecimento, com lâmpadas integradas.
- Voltímetro que mostra a voltagem real.
- Distribuidor de açúcar incluído.
- Fusível de sobrecarga protege o motor contra queimaduras em caso de bloqueio.
- Peso: 11 kg.

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

**NEW
MODEL**



AQUECEDOR DE NACHOS

- Caixa em aço inoxidável e vidro temperado.
- Câmara interior em aço inoxidável AISI 304, com luz LED.
- Na parte de trás - 2 portas articuladas, com pega.
- Equipado com um tabuleiro de recolha de migalhas.
- 1 interruptor de alimentação e 1 interruptor de luz.
- Temperatura máxima de aquecimento: 58 °C.
- Carga máx.: 35 L.
- Classificação à prova de água: IPX3.

código	V	W	mm	€
282779	230	500	400x344x(H)525	318,50

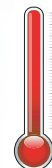


282779

DISPENSADOR DE MOLHO EM BANHO-MARIA

- Estrutura, mola do dispensador e sistema mecânico em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento inferior do dispensador em polipropileno.
- Partes removíveis: tampa e bomba dispensadora.
- A tampa dispõe de 2 fechos de encaixe.
- Sensor de proteção contra sobreaquecimento - alarme sonoro é acionado e o aquecimento é automaticamente cortado.
- Temperatura de aquecimento ajustável até 90 °C.
- Porção de molho dispensada: 35 ml.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	V	W	mm	€
558126	3	230	900	ø180x(H)502	643,50



<90 °C

558126



PÁ PARA BATATAS FRITAS

- Abertura de enchimento de 75 mm.
- Para esferdinos e destros.

código	mm	€
642566	233x205	12,70



642566





282748



282762

MÁQUINA DE PIPOCAS

- Reborde em liga de alumínio.
- Estrutura robusta em vidro temperado e aço revestido a pó, disponível em vermelho ou preto.
- Porta de serviço articulada, em vidro temperado.
- Painel de aquecimento com unidade de agitação. As pegas da tampa não aquecem.
- Aba para recolher pipocas.
- Gaveta de migalhas por baixo da câmara para facilitar a recolha de grãos de milho e migalhas.
- São recolhidos grãos e migalhas por baixo da gaveta de migalhas.



- Interior iluminado. Fundo da câmara aquecido.
- Duração do ciclo: ± 2 min. - 150 g de grãos de milho por ciclo.
- Peso líquido: ± 25 kg.

código	cor	V	W	mm	€
282762	Preto	230	1500	574x420x(H)778	487,50
282748	Vermelho	230	1500	574x420x(H)778	487,50

Inclui uma gaveta de recolha para migalhas e milho



562017



COLHER

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



FORTE DE CHOCOLATE

- Em aço inoxidável.
- Com função de aquecimento: possibilidade de configurar a temperatura até 150°C.
- Capacidade mínima de chocolate: 1 kg.
- Capacidade máxima de chocolate: 8 kg.
- Interruptores para o motor e elemento de aquecimento separados.



Fonte de chocolate com 3 níveis



Fonte de chocolate com 5 níveis



Fonte de chocolate com 6 níveis

código	274101	274156	274163
controlo de temperatura	45°C	110°C	150°C
capacidade mín. de chocolate	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacidade máx. de chocolate	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensões	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
potência/tensão	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50

Preços sem IVA e não vinculativos.



PROCESSAMENTO TÉRMICO



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



252



NEW**S.S.**
stainless steel

250167



250174

AQUECEDOR DE PRATOS SINGULAR

- Caixa, prateleiras e elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Acomoda aproximadamente 72 pratos de jantar com ø24 cm (40 - ø33 cm).*
- Inclui 3 prateleiras removíveis e não ajustáveis para pratos: 10 mm de altura e 340 mm de largura.
- Distância entre prateleiras: 120 mm.
- Temperatura ajustável entre os 30°C e os 85°C.
- Porta com vedante magnético.
- Interruptor ligar/desligar com luzes indicadoras.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 têm travões.
- Aquecedor de pratos duplo também disponível - código: 250174.

* Os números fornecidos são indicações gerais e podem variar com base no tamanho, altura e peso dos pratos utilizados.

código	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	487,50

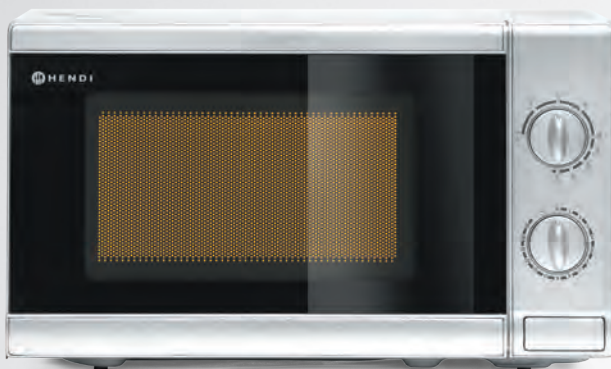
AQUECEDOR DE PRATOS DUPLO

- Caixa, prateleiras e elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Para aprox. 108 pratos com ø24 cm (64 - ø33 cm).*
- Com 3 prateleiras removíveis e não ajustáveis para pratos, incluídas: 10 mm de altura e 340 mm de largura.
- Distância entre prateleiras: 120 mm.
- Temperatura ajustável entre 30°C e 85°C.
- Porta com vedante magnético.
- Interruptor ligar/desligar com luzes indicadoras.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 têm travões.
- Aquecedor de pratos singular também disponível - código: 250167.

* Os números fornecidos são indicações gerais e podem variar com base no tamanho, altura e peso dos pratos utilizados.

código	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	682,50





281710

MICRO-ONDAS COM GRELHADOR 700 W / 20 L

281710

- Caixa e painel frontal em aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Controlo eletromecânico com dois botões de ajuste de tempo e potência - 9 níveis.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Porta hermética com painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Abertura com botão de pressão para facilitar a operação.
- Interior da câmara:
 - dimensões 304x306x(H)206, capacidade 20 L.
 - pintado de branco.
 - fácil de limpar.
 - sem ruptura das placas graças a arestas devidamente arredondadas.
- Utilização multifuncional:
 - descongelação.
 - 4 níveis de potência de microondas: Baixo, Médio, Médio Alto, Alto.
 - função de combinar o modo padrão e o modo grelhador: Combi (3 níveis).
 - grelhador (potência 1000 W).
 - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
 - 4 níveis de potência.
- Potência de microondas: 700 W.
- Inclui prato giratório de vidro de 255 mm e suporte para grelhador.
- Adequado para pratos redondos (até ø280 mm).
- Tempo máximo de funcionamento único: 35 minutos.
- Equipado com um cabo com ficha de ligação à terra.
- Peso: 11,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	191,75



281352

MICRO-ONDAS COM GRELHADOR 1000 W / 25 L

281352

- Caixa e interior com fundo de cerâmica feito de aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Comando electromecânico com um botão de ajuste de tempo entre 15s a 6 min.
- Antena magnética de rotação inferior para distribuição uniforme de energia, sem disco rotativo.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Porta com grande painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de bloqueio.
- Interior:
 - dimensões 327x346x(H)200, capacidade 25 l.
 - fácil de limpar.
 - arestas devidamente arredondadas para evitar partir.
 - fundo em cerâmica.
- Utilização multifuncional:
 - descongelação.
 - 6 programas de tempo sugeridos para a preparação de pratos/bebidas seleccionadas.
 - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme.
 - 4 níveis de potência.
- Potência de micro-ondas: 1000 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø320 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento: 6 minutos.
- Equipado com um cabo com uma ficha de ligação à terra.
- Peso: 15,1 kg.
- Com um botão de controlo, tempo ajustável de 15 segundos a 6 minutos.



código	litros	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	506,35





281444

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1000 W / 23 L

281444

- Caixa e interior da câmara com fundo de cerâmica feito de aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Comando electrónico.
- Distribuição uniforme de energia, sem disco rotativo.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Pode seleccionar o programa desejado no painel tátil.
- Porta com grande painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de fecho.
- Interior da câmara:
 - dimensões 327x346x(H)200, capacidade 23 l.
 - fácil de limpar.
 - arestas devidamente arredondadas para evitar partir.
 - fundo em cerâmica.
- Utilização multifuncional:
 - descongelação.
 - 10 programas por defeito.
 - possibilidade de guardar até 100 programas (até 3 fases num só programa).
 - conversão automática do tempo para porções duplas.
 - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
 - 4 níveis de potência.
- Potência de micro-ondas: 1000 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø320 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento simples: 60 minutos.
- Equipado com um cabo com uma ficha de ligação à terra.
- Peso: 15,5 kg..



código	litros	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	562,25



281369

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1800 W / 34 L

281369

- Caixa e interior da câmara feita em aço inoxidável, com fundo em cerâmica.
- Antenas de microondas de rotação inferior e superior para uma distribuição uniforme da energia, sem peças rotativas na câmara.
- Filtro de ar incorporado que protege contra pó e sujidade.
- Painel de controlo de fácil leitura, seleccionar o programa desejado no painel táctil.
- Porta em vidro para que possa acompanhar o processo no interior.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de fecho.
- Interior da câmara:
 - dimensões 360x409x(H)225 mm, capacidade 34 L.
 - fácil de limpar.
 - arestas arredondadas para evitar partir.
- Utilização multifuncional:
 - descongelação.
 - 10 programas por defeito.
 - possibilidade de guardar até 100 programas (até 3 fases por programa).
 - conversão automática do tempo para porções duplas.
 - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
- Potência do micro-ondas: 1800 W.
- Adequado para pratos redondos (até \varnothing 355 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento simples: 60 minutos.
- Equipado com uma ficha com ligação à terra.
- Peso: 32,3 kg.



código	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	1 298,05





281376

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL, COM ENTRADA USB 1800 W / 18 L

281376

- Estrutura e interior da câmara em aço inoxidável.
- Câmara equipada com fundo em cerâmica.
- Painel de controlo táctil de fácil leitura com botões de pressão e visor digital que mostra o tempo e a potência.
- Antenas de microondas rotativas inferiores e superiores para distribuição uniforme de energia, sem peças rotativas na câmara.
- Filtro de ar e gordura incorporado para proteger contra fatores externos.
- Um sistema especial que lhe lembra de limpar o filtro.
- Porta com vidro grande para observação de processos na câmara de microondas iluminada.
- Fecho apertado; abertura fácil - sem mecanismo de bloqueio.
- Interior da câmara:
 - dimensões 330x310x(A)175, capacidade 18 l.
 - fácil de limpar.
 - sem risco de partir graças às extremidades arredondadas adequadas.
- Utilização multifuncional:
 - descongelar.
 - 10 programas predefinidos.
- 10 níveis de potência.
- carregar programas através da porta USB,
- possibilidade de guardar até 100 programas, incluindo até 20 programas personalizados, multifases.
- conversão automática de tempo para porções duplas ou triplas.
- o fim do programa é assinalado por um alarme. Possibilidade de alterar o som ou desligá-lo completamente.
- Potência do micro-ondas: 1800 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø300 mm) e retangulares.
- Tempo máximo de funcionamento único: 60 minutos.
- Equipado com uma ficha com ligação à terra.
- Inclui um cartão USB, software incluído.
- 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

TIPO DE COZEDURA E PROGRAMAÇÃO

Controle	eletromecânico	eletromecânico	eletrônico	eletrônico	eletrônico
Número de programas/etapas	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Número de níveis de potência	9	1	4	4	10
Tempo máximo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

EQUIPAMENTO PADRÃO

Fonte de microondas	antena magnetron superior	antena magnetron rotativa inferior	antena magnetron rotativa inferior	antena de magnetron rotativa inferior e superior	antena de magnetron rotativa inferior e superior
Número de magnetrons	1	1	1	2	2
Filtro de ar	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Porta USB	-	-	-	-	SIM
Acessórios adicionais	SIM - grade	-	-	-	-

DIMENSÕES

Dimensões	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensões da câmara	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Volume	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diâmetro máximo das placas	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

PARÂMETROS TÉCNICOS

Potência de entrada	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potência de saída	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Tensão	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

TEMPOS DE COZEDURA x POTÊNCIA DO APARELHO

Poder	700	1000	1100	1400	1800
 Tempo de cozimento	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00





225479

FORNO DE BAIXA TEMPERATURA

- Concebido para preparar ou regenerar lentamente os alimentos, através de um processo regulado e controlado com grande precisão.
- Sonda de temperatura central, regulável separadamente.
- Pegas embutidas nas laterais.
- Vedação da porta fácil de limpar.
- A câmara do forno é aquecida em 4 lados, distribuindo uniformemente o calor por toda a câmara.
- Eficiência energética devido ao isolamento extra.
- Câmara do forno sem costuras com cantos arredondados, fácil de limpar.
- Temperatura ajustável em incrementos de 1 grau - câmara do forno até 120°C, temperatura central e função "manter quente" até 100°C.
- Dobradiças da porta à esquerda ou à direita, fáceis de converter.
- Definição digital e leitura do tempo, temperatura definida e temperaturas actuais do núcleo/câmara.
- Suporte de panelas e tabuleiros em aço inoxidável, adequado para recipientes, grelhas e tabuleiros GN 1/1, bem como tabuleiros de padaria com 600x400 mm, em 3 níveis.

código	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 818,05



225929

FORNO DE CONVECÇÃO E VAPOR COM GRILL 4X GN 2/3

- Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- Painel de controlo manual com botões para: temperatura, tempo e quantidade de vapor.
- Funções: descongelamento, pré-aquecimento, convecção, grelhador, vapor ou uma combinação dessas funções.
- A temperatura pode ser configurada até 280°C.
- O temporizador pode ser configurado até 120 minutos.
- A convecção é acionada por dois elementos de aquecimento e uma ventoinha.
- Elementos de grelhador na parte superior.
- Forno com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3; a distância entre tabuleiros é de 70 mm.
- Fornecido com 1 grelha GN 2/3.
- Convecção 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Elementos de aquecimento da câmara: inferior de 1,6 kW, superior de 0,7 kW.
- Pés ajustáveis de 55 a 75 mm.

código	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	2 047,50

BASE PARA FORNO DE CONVECÇÃO COM VAPOR E GRELHADOR 4X GN 2/3

- Adequado para 225929.

código	mm	€
224823	580x390x(H)750	546,00



224823



S.S.
stainless steel

FORNOS DE CONVECÇÃO



227060



Watch the video

Duas ventoinhas de elevada eficiência distribuem o ar quente uniformemente



FORNO DE CONVECÇÃO H90

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta de toque fresco com vidro duplo, que pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento por meio de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre os 50°C e os 300°C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adequado para 4 tabuleiros com 438x315 mm.
- Guias espaçadas em: 70 mm.
- Fornecido com 4 tabuleiros.

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

Adequado para quatro tabuleiros de alumínio



Vidro duplo resistente ao calor



Equipado com iluminação interior



262

 HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.



227077

FORNO DE CONVECÇÃO COM HUMIDIFICADOR H90S

- Estrutura em aço inoxidável, porta com vidro duplo.
- Porta fria ao toque que pode ser removida para uma limpeza fácil.
- O interior é parcialmente esmaltado e tem uma luz interior.
- Aquece por meio de dois elementos de aquecimento e duas ventoinhas.
- Temperatura ajustável de 50°C a 300°C.
- Humidificação direta; funcionamento manual por um botão e ajustável por uma microválvula instalada na entrada.
- Temporizador ajustável de 0 a 120 minutos.
- Forno com capacidade para 4 tabuleiros; a distância entre tabuleiros é de 70 mm.
- Fornecido com 4 tabuleiros (436 x 315 mm).

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

Humidificação direta



ACCESSORIES



801970

GRELHA PARA FORNOS H90 E H90S

- Adequado para 227060 e 227077.

código	mm	€
801970	433x338	23,35



943380

TABULEIRO PARA FORNOS H90 E H90S

- Adequado para 227060 e 227077.

código	mm	€
943380	437x314x(H)8	18,15



223468

SUPORTE PARA FORNOS H90 E H90S

- Adequado para fornos H90 e H90S 227060, 227077.

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





FORNOS DE CONVECÇÃO, 429X345 MM

- Estrutura e câmara de cozedura fabricados em aço inoxidável AISI 304.
- Porta em, com 2 camadas, ventilação por gravidade, aberta a partir de cima.
- 1 ventilador, não reversível.
- Refrigeração dos controlos.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade da câmara: 4 tabuleiros com 429x345x(A)9 mm (incluídos no conjunto, feitos de alumínio).
- 219973 - Refrigeração dos controlos. Luz LED. Equipado com uma porta USB - para carregar dados HACCP. Programável: 99 programas, cada um com 4 passos. Opcional: ligação Wi-Fi para atualizações de software.
- Classificação à prova de água: IPX 3.
- Intervalo de temperatura: de 100 °C a 260 °C.
- Potência de aquecimento aumentada para 3,1 kW.
- Espaçamento do suporte do tabuleiro: 74 mm.

NEW



219977



4x
429x345

código	219980	219997	219973	225165
tipo	convecção	convecção e humidade eletromecânico	convecção e humidade com painel de controlo tátil	multifuncional eletromecânico
controlo	-	Vapor indireto, manual, controlado através de um botão, sem pulverizar nos aquecedores (recipiente colocado atrás do defletor)	Vapor direto - pulverização de água diretamente na ventoinha, controlado eletronicamente, programável: 99 programas, painel de controlo do ecrã tátil com ícones coloridos.	8 modos: cozedura estática (aquecedor superior, aquecedor inferior, ambos os aquecedores), cozedura estática com convecção, grill, grill com convecção, cozedura com convecção, descongelação
termostato	100°C até 260°C	100°C até 260°C	30°C até 260°C	100°C até 260°C
espaçamento entre tabuleiros	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensões externas	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
número de fãs	1 não reversível	1 não reversível	1 com função de inversão automática, com 2 velocidades	1 não reversível
potência/tensão	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
SUPORTE				
código	224670	224670	224670	224670
tipo	6 pares de guias para 435x345, dimensões 540x460x700 mm			
€	370,50	370,50	370,50	370,50

FORNOS DE CONVECÇÃO DE PADARIA, COM HUMIDADE, 600X400 MM

- Estrutura e câmara de cozedura fabricados em aço inoxidável AISI 304.
- Calhas em forma de L, robustas.
- Porta em vidro, com 2 camadas, ventilação por gravidade, aberta a partir de cima.
- Refrigeração dos controlos.
- Luz LED.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade da câmara: 4 tabuleiros com 600x400 mm (não incluídos no conjunto).
- Classificação à prova de água: IPX 3.
- Intervalo de temperatura: de 100 °C a 260 °C.

NEW



225523



4x
600x400

código	225516	225523
tipo	humidade	humidade
controle	eletromecânico	eletromecânico
	Vapor indireto, manual, controlado com botão, sem pulverizar nos aquecedores (recipiente colocado atrás do defletor).	Vapor direto, 5 graus, regulado com um botão
termóstato	100°C até 260°C	100°C até 260°C
espaçamento entre tabuleiros	73 mm	83 mm
dimensões externas	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
número de fãs	2 não reversível	2 com função de inversão automática
potência/tensão	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
€	2 112,50	2 801,50
SUPORTE		
código	224434	224434
tipo	6 pares de guias para 600x400, dimensões 760x520x700 mm	
€	552,50	552,50



FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL 5 X GN 2/3

FORNOS DE CONVECÇÃO



→ | 55 cm | ←

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM

NEW

5x
GN 2/3

código	223307
espaçamento entre tabuleiros	80 mm
dimensões externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores com reverso	1
termóstato	100-270°C
potência/tensão	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	2 762,50
SUPORTE	
código	237977
	6 pares de guias para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304.
- A câmara do forno tem cantos arredondados para uma limpeza fácil.
- A porta de vidro não aquece graças ao vidro duplo com ventilação por gravidade no meio.
- A porta possui um bloqueio que a mantém na posição aberta de 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta articulada no lado direito, possibilidade de encomendar uma versão articulada à esquerda de fábrica, não pode ser alterada após a compra.
- O painel de vidro interior pode ser removido para uma limpeza fácil.
- Vedante da porta em silicone espesso, montado na estrutura para facilitar a manutenção.
- Câmara equipada com iluminação LED para uma visão clara do processo.
- Câmara do forno isolada para manter o calor no interior - seguro e eficiente em termos energéticos.
- Tabuleiro de pingos para condensação com um dreno na porta.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada do forno.
- Classificação de proteção contra água: IPX4 - versões elétricas.
- Ligação à eletricidade, água tratada e rede de esgotos necessária.

Funcionamento:

- A temperatura pode ser definida entre 100°C e 270°C.
- O temporizador pode ser definido até 120 minutos - é possível operar em funcionamento contínuo.
- Cozinha/coze em 2 modos: convecção, convecção a vapor (combi).
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, definido em 5 passos, controlado eletronicamente.

FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO TOUCH 5 X GN 2/3



→ | 55 cm | ←

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM

NEW

5x
GN 2/3

código	219942
espaçamento entre tabuleiros	80 mm
dimensões externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores com reverso	1
termóstato	30-270°C
potência/tensão	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	3 217,50
SUPORTE	
código	237977
	6 pares de guias para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304.
- A câmara do forno tem cantos arredondados para uma limpeza fácil.
- A porta de vidro não aquece graças ao vidro duplo com ventilação por gravidade no meio.
- A porta possui um bloqueio que a mantém na posição de abertura de 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta articulada no lado direito, possibilidade de encomendar uma versão articulada à esquerda de fábrica, não pode ser alterada após a compra.
- O painel de vidro interior pode ser removido para uma limpeza fácil.
- Vedante da porta em silicone espesso, montado na estrutura para facilitar a manutenção.
- Câmara equipada com iluminação LED para uma visão clara do processo.
- Câmara do forno isolada para manter o calor no interior - seguro e eficiente em termos energéticos.
- Tabuleiro de pingos para condensação com um dreno na porta.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada do forno.
- Inclui Airflow+, o deflector redesenhado (grelha protetora do ventilador) melhora a circulação do ar, garantindo melhores resultados, independentemente do local onde os alimentos são colocados no forno.
- Também inclui Humid+, o sistema de água alimenta a água diretamente atrás do ventilador, proporcionando elevados níveis de humidade e reduzindo o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligação à eletricidade, água tratada e rede de esgotos necessária.
- Ligação de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm, com drenagem na câmara.

Funcionamento e programas:

- Painel de controlo grande com um ecrã de 7 polegadas.
- A temperatura pode ser definida entre 30°C e 270°C.
- O temporizador pode ser definido até 11 h 59 min, operação contínua possível.
- Cozinha/coze em 3 modos: convecção, vapor, convecção a vapor (combil).
- Potência do ventilador: normal, semi-estático, 1/2 potência.
- Vapor gerado por pulverização direta no ventilador, regulado em 10 etapas (0-100%), controlado eletronicamente.
- Guarda até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Oferece uma cozedura multinível, possibilidade de preparar vários pratos nas mesmas condições, com tempos de programação diferentes.
- Função de pré-aquecimento - pré-aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Função de conservação - mantém automaticamente os alimentos em condições de serem servidos após a conclusão do programa de cozedura.
- Função de conservação - mantém a temperatura correta e o nível de humidade adequado dos pratos até serem servidos.
- Função de arrefecimento - arrefecimento rápido da câmara para estar pronta a iniciar um novo processo que exija uma temperatura mais baixa.
- Função de fermentação - utilize o forno para fermentar a massa a uma temperatura e humidade perfeitas.
- Entrada USB - carregue e descarregue receitas e dados HACCP com facilidade.
- Arranque tardio - capacidade de programar um arranque tardio até 24 horas.
- Com a sonda para cozedura delta-t, prepare cada prato na perfeição, monitorizando a temperatura no interior dos pratos.



FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

NEW

código	219928	219935
espaçamento entre tabuleiros	68 mm	68 mm
dimensões externas	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores com reverso	2	2
potência/tensão	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
€	3 633,50	5 167,50
SUPORTE		
código	229521	220795
dimensões	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guias para GN 1/1	
€	812,50	747,50

- Caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304.
- A câmara do forno tem cantos arredondados para uma limpeza fácil.
- A porta de vidro não aquece graças ao vidro duplo com ventilação por gravidade no meio.
- A porta possui um bloqueio que a mantém na posição aberta de 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta articulada no lado direito, possibilidade de encomendar uma versão articulada à esquerda de fábrica, não pode ser alterada após a compra.
- O painel de vidro interior pode ser removido para uma limpeza fácil.
- Vedante da porta em silicone espesso, montado na estrutura para facilitar a manutenção.
- Câmara equipada com iluminação LED para uma visão clara do processo.
- Câmara do forno isolada para manter o calor no interior - seguro e eficiente em termos energéticos.
- Tabuleiro de pingos para condensação com um dreno na porta.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada do forno.
- Classificação de proteção contra água: IPX4 - versões elétricas.
- Ligação à eletricidade, água tratada e rede de esgotos necessária.

Funcionamento:

- A temperatura pode ser definida entre 100°C e 270°C.
- O temporizador pode ser definido até 120 minutos - é possível operar em funcionamento contínuo.
- Cozinha/coze em 2 modos: convecção, convecção a vapor (combi).
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, definido em 5 passos, controlado eletronicamente.

FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTACT



SISTEMA DE LIMPEZA INCLUIDO



NEW

7x

GN 1/1

11x

GN 1/1

código	219959	219966
espaçamento entre tabuleiros	68 mm	68 mm
dimensões externas	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
número de ventiladores com reverso	2	2
potência/tensão	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
€	5 427,50	7 117,50

SUPORTE

código	229521	220795
dimensões	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 pares de guias para GN 1/1	
€	812,50	747,50

- Caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304.
- A câmara do forno tem cantos arredondados para uma limpeza fácil.
- A porta de vidro não aquece graças ao vidro duplo com ventilação por gravidade no meio.
- A porta possui um bloqueio que a mantém na posição de abertura de 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta articulada no lado direito, possibilidade de encomendar uma versão articulada à esquerda de fábrica, não pode ser alterada após a compra.
- O painel de vidro interior pode ser removido para uma limpeza fácil.
- Vedante da porta em silicone espesso, montado na estrutura para facilitar a manutenção.
- Câmara equipada com iluminação LED para uma visão clara do processo.
- Câmara do forno isolada para manter o calor no interior - seguro e eficiente em termos energéticos.
- Tabuleiro de pingos para condensação com um dreno na porta.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada do forno.
- Inclui Airflow+, o deflector redesenhado (grelha protetora do ventilador) melhora a circulação do ar, garantindo melhores resultados, independentemente do local onde os alimentos são colocados no forno.
- Também inclui Humid+, o sistema de água alimenta a água diretamente atrás do ventilador, proporcionando elevados níveis de humidade e reduzindo o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligação à eletricidade, água tratada e rede de esgotos necessária.
- Ligação de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm, com drenagem na câmara.

Funcionamento e programas:

- Painel de controlo grande com um ecrã de 7 polegadas.
- A temperatura pode ser definida entre 30°C e 270°C.
- O temporizador pode ser definido até 11h 59min, operação contínua possível.
- Cozinha/coze em 3 modos: convecção, vapor, convecção a vapor (combil).
- Potência do ventilador: normal, semi-estático, 1/2 potência.
- Vapor gerado por pulverização direta no ventilador, regulado em 10 etapas (0-100%), controlado eletronicamente.
- Guarda até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Oferece uma cozedura multinível, possibilidade de preparar vários pratos nas mesmas condições, com tempos de programação diferentes.
- Função de pré-aquecimento - pré-aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Função de conservação - mantém automaticamente os alimentos em condições de serem servidos após a conclusão do programa de cozedura.
- Função de conservação - mantém a temperatura correta e o nível de humidade adequados dos pratos até serem servidos.
- Função de arrefecimento - arrefecimento rápido da câmara para estar pronta a iniciar um novo processo que exija uma temperatura mais baixa.
- Função de fermentação - utilize o forno para fermentar a massa a uma temperatura e humidade perfeitas.
- Entrada USB - carregue e descarregue receitas e dados HACCP com facilidade.
- Arranque tardio - capacidade de programar um arranque tardio até 24 horas.
- Com a sonda para cozedura delta-t, prepare cada prato na perfeição, monitorizando a temperatura no interior dos pratos.



FORNOS DE CONVECÇÃO



LUVAS DE FORNO

- As luvas de protecção HENDI são equipamentos de protecção pessoal certificados e cumprem os requisitos do REGULAMENTO (UE) 2016/425 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 9 de Março de 2016 relativo aos equipamentos de protecção pessoal e que revoga a Directiva 89/686/CEE do Conselho. O regulamento define as categorias de perigo I a III, e para cada categoria são especificados os métodos e os requisitos de certificação. As luvas de protecção HENDI são um equipamento de protecção de categoria II.
- Têm a marcação CE como equipamento de protecção pessoal certificado.
- Todas as nossas luvas cumprem os requisitos da norma geral EN 420.
- Luvas de protecção - Requisitos gerais e métodos de teste.

- Fornecem: protecção térmica de acordo com a norma EN 407
- Luvas de protecção e outras protecções das mãos contra riscos térmicos (calor e/ou fogo)



11 XX XX

Protecção contra riscos térmicos

Luvas que protegem contra riscos térmicos são marcadas com um pictograma e números que descrevem o grau de protecção fornecido, por exemplo:

O primeiro dígito indica o comportamento ao fogo, o segundo resistência ao calor de contacto, o terceiro resistência ao calor de convecção, o quarto resistência ao calor de radiação, o quinto resistência a pequenos salpicos de metal fundido, e o sexto resistência a grandes salpicos de metal fundido.



LUVAS DE FORNO, ALGODÃO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	mm	€
556603	(L)350	14,25



556603



LUVAS DE FORNO, FIBRA DE VIDRO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	mm	€
556627	(L)360	28,55



556627



LUVAS DE FORNO - 2 PEÇAS

- Extra longas para proteger o antebraço.
- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	mm	€
556610	(L)380	18,85



556610



TABULEIROS CONVECTOMAT CLASSIC®



Aro exterior com 20 mm nos quatro lados

– permite colocar o tabuleiro nos expositores do ponto de venda - promoção e venda de produtos „directamente do tabuleiro“.

Revestimento antiaderente

– o revestimento de efeito mármore impede a aderência; permite cozer com 90% menos gordura/óleo.

A estrutura robusta previne a deformação

O tabuleiro é posicionado com segurança nas guias da câmara do forno e é resistente à deformação.

Paredes interiores e exteriores com espessura aumentada de 1 mm

garantem uma distribuição uniforme do calor ao longo de toda a superfície.

Revestimento seguro

– não são libertadas toxinas quando utilizado a altas temperaturas.

Fabricado em aço esmaltado inodoro

– sem emissões de odor a altas temperaturas. Resistência ao calor até 300°C.



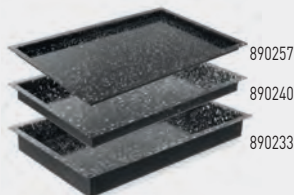
O tabuleiro tem ângulos retos

que permitem a máxima utilização do produto e uma estimativa mais fácil do custo dos alimentos. Isto traduz-se em lucro, permitindo saber o tamanho exato das porções e um maior retorno do investimento.



890356

890349



890257

890240

890233

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3

código	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	45,20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	51,95

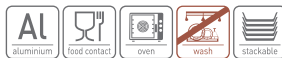
TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1

código	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	53,25
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	57,15
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	62,35



TABELEIROS DE ALUMÍNIO GN 1/1 COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT

- Feito em alumínio.
- Superfície acabada com revestimento antiaderente de PTFE.
- Tamanho: GN 1/1.
- Adequado para utilização no forno a uma temperatura máxima de 200°C.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



NEW



808825



808832

PLACA DE GRELHAR, CANELADA, CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Fabricada em alumínio fundido.
- Espessura: 9mm.

código	mm	€
808825	530x325x(H)15	129,35

GRELHA CONVECTOMAT GRILL

- 24 nervuras com 9 mm de espessura.
- Espaço entre as nervuras: 13 mm.

código	mm	€
808832	530x325x(H)15	110,50



808849



808863

TABELEIRO DE FORNO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT ROAST

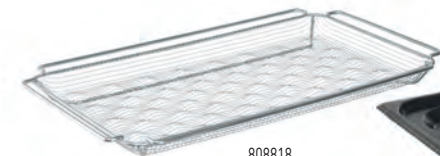
- Dimensões interiores: 470 x 260 mm.
- Aro ligeiramente plano e largo - evita que o óleo derrame.

código	mm	€
808849	530x325x(H)17	63,05

TABELEIRO DE ASSAR COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Aro estreito em todos os lados.
- Dimensões interiores: 505 x 300 mm.

código	mm	€
808863	530x325x(H)10	62,35



808818

TABELEIRO PARA BATATAS FRITAS PARA FORNO, ONDULADO CONVECTOMAT FRY

- Malha em aço inoxidável AISI 304.
- Estrutura e pegas em aço inoxidável.
- Fundo ondulado para evitar colar.
- Dimensão da malha: 7x7 mm.
- Superfície de cozedura: aprox. 450 x 255 mm.
- Resistente a temperaturas até 200°C.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
808818	530x325x(H)40	51,35



808856

TABELEIRO PARA OVOS, COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 moldes para ovos fritos, panquecas, omeletes.
- Os moldes medem ø11 cm no topo, ø8 cm no fundo e têm 2 cm de profundidade.

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



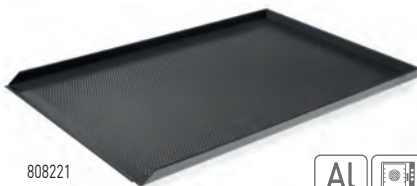
808429



TABULEIRO GN 1/1 - 4 BORDAS

- Com revestimento antiaderente Teflon™.

código	mm	€
808429	325x530x(H)10	56,55



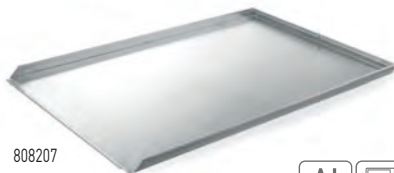
808221



TABULEIRO PERFURADO

- Com revestimento antiaderente Teflon™.
- 3 bordas.

código	mm	€
808221	600x400	77,35



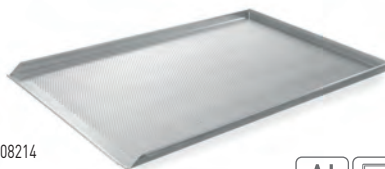
808207



TABULEIRO

- Com 3 bordas.

código	mm	€
808207	600x400x(H)20	35,05



808214



TABULEIRO PERFURADO

código	mm	€
808214	600x400x(H)20	39,65



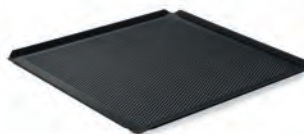
808405



TABULEIRO PERFURADO GN 1/1 - COM 4 BORDAS

- Com revestimento antiaderente Teflon™.

código	mm	€
808405	530x325x(H)10	57,85



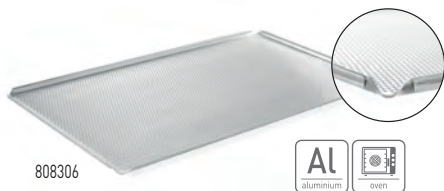
808412



TABULEIRO PERFURADO GN 2/3 - COM 4 BORDAS

- Com revestimento antiaderente Teflon™.

código	mm	€
808412	354x325x(H)10	57,85

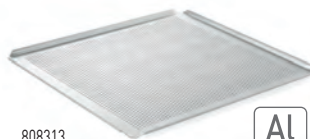


808306



**TABULEIRO PERFORADO GN 1/1 -
COM 4 BORDAS**

código	mm	€
808306	530x325x(H)10	29,85



808313



**TABULEIRO PERFORADO GN 2/3 -
COM 4 BORDAS**

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



808238



TABULEIRO PARA BAGUETE

- Perfurado.
- Capacidade para 5 baguetes.

código	mm	€
808238	600x400	87,05

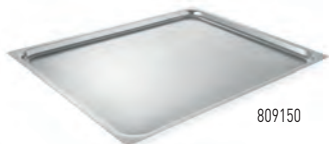


809273

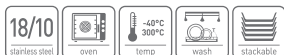
**TABULEIRO
GASTRONORM
GN 2/3**



código	mm	€
809280	354x325x(H)20	22,75
809273	354x325x(H)40	24,65

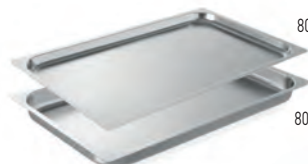


809150



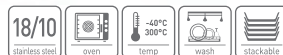
TABULEIRO GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

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



809259

809242



TABULEIRO GASTRONORM PROFI LINE

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



805558

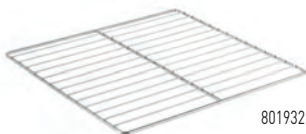
805541

805534



TABULEIRO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

código	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	57,85
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	64,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	70,85

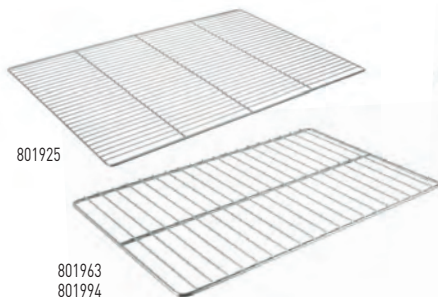


801932



GRELHA GASTRONORM

código	mm	€
801932	354x325	28,55



801925

801963
801994



GRELHA

código	-	mm	€
801925	Grelha transversal	600x400	32,45
801963	Cromado	600x400	25,95
801994		600x400	55,25



801918
801956

801901



GRELHA GASTRONORM

código	-	mm	€
801901	Aço inoxidável AISI 304	530x325	27,25
801956	Cromado - grelha transversal	530x325	24,65
801918	Aço inoxidável 18/10	530x325	42,85



FORNO DEFUMADOR ELÉTRICO

- O forno defumador é ideal para defumar diversos alimentos como peixe, carne de vaca, fiambre e vegetais.
- Fabricado em aço inoxidável, com uma porta com isolamento duplo e fecho magnético.
- Temperatura ajustável com um termóstato; termómetro integrado na porta.
- Equipado com uma saída de ar quente na parte traseira.
- Fornecido com 3 grelhas (400 x 279 mm) e 3 ganchos para carne.

código	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	422,50



238486

LASCAS PARA DEFUMAR

- Feito a partir das melhores madeiras e dos melhores barris de envelhecimento.
- Aroma único.
- As limalhas podem ser colocadas diretamente sobre o carvão, sobre um tabuleiro para defumar ou num tubo para defumar.

código	-	peso (kg)	€
199411	Pêssego	0.7	13,65
199398	Citrino	0.7	13,65
199404	Amêndoa	0.7	13,65
199428	Vinho Tinto	0.7	13,65
199435	Uísque	0.7	13,65
199367	Faia	0.7	13,65
199442	Conhaque	0.7	13,65
199374	Carvalho	0.7	13,65
199381	Oliveira	0.7	13,65



199442



FORNO DE PIZA

- Grelha adequada para pizzas até ø 30 cm.
- Temporizador ajustável até 15 minutos.
- Com elementos de aquecimento superior e inferior e tabuleiro para migalhas.
- Adequado para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	194,35

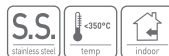


220306



FORNO COMPACTO PARA PIZAS

- Ideal para fazer pizzas, pão, lasanha, etc.
- As dimensões compactas tornam-no perfeito para cozinhas pequenas ou mesmo para roulotes de comida.
- A utilização de materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil do aparelho.
- Caixa em aço inoxidável de alta qualidade AISI 430, fácil de limpar e manter.
- A câmara do forno mede 410x420x(H)120 mm para pizzas e outros pratos.
- Base do interior do forno forrada com pedra de chamotte - uma vez que acumulam o calor, resulta em bases de pizza estaladiças.



- Cada elemento de aquecimento tem 1000W e pode ser regulado independentemente entre os 50°C e os 350°C.
- A porta com janela e a iluminação dentro do forno, permitem que seja possível acompanhar o processo de cozedura.
- A porta pode ser aberta sem parar o processo de aquecimento.
- Opera em modo contínuo ou com temporizador.
- O temporizador pode ser ajustado até 120 minutos e, quando os tempos terminam, o forno para de aquecer.
- Equipado com cabo eléctrico de +/- 1,7 m de comprimento com ficha de ligação à terra.



FORNO DE PIZZA COMPACTO

- A câmara é aquecida por 2 elementos de aquecimento eficientes: um acima e outro abaixo da câmara.

código	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)1275	448,50

Fundo da câmara forrado com pedra de chamotte.



FORNO DE PIZZA DUPLO 3000W

- As câmaras são aquecidas por 3 elementos de aquecimento eficientes: um por cima, outro por baixo, e outro entre as duas câmaras.

código	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	568,75

As portas abrem para a frente.



O temporizador pode ser regulado até 120 min.



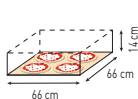
FORNO PARA PIZA BASIC

- Estrutura em aço com parte frontal em aço inoxidável, com isolamento em lâ de rocha.
- Painel de controlo analógico com controlos individuais para cada elemento de aquecimento, dois elementos por câmara do forno.

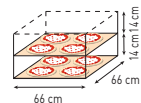
- Cada câmara do forno está equipada com tijolos refratários, um termómetro e uma luz.
- Os modelos com 2 câmaras têm painéis de controlo totalmente separados para cada câmara do forno.
- Intervalo de temperaturas: entre 50 °C e 500 °C.




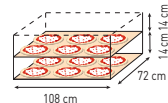
226698




 **4** (ø32 cm)



 **4+4** (ø32 cm)



 **6+6** (ø35 cm)

modelo	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
código	226681	226698	226995
número de câmaras	1	2	2
dimensões	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensões da câmara	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
intervalo de temperaturas	45°C a 455°C	45°C a 455°C	45°C a 455°C
potência/tensão	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 423,50	2 405,00	3 893,50

SUPORTE PARA FORNO

código	226797	227107	227107
dimensões	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	497,25	513,50	513,50

Preços sem IVA e não vinculativos.



ENROLADORES DE MASSA ELÉTRICOS

- Perfeito para enrolar massa de pizza fria, massa de pasta e massa de dumplings/ravioli.
- Os dois conjuntos de rolos ajustáveis transformam a massa num disco de espessura consistente.

- As proteções separadas dos rolos garantem um funcionamento fácil e seguro.
- Diâmetro do disco de massa enrolada: 14 a 30 cm
- Espessura: entre 1 e 4 mm.



Com pedal elétrico



Ver vídeo



código	226612	226629	226636
número de pares de rolos	1	2	2
peso da porção de massa	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diâmetro do disco de massa laminada	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensões	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
potência	250 W	250 W	250 W
voltagem	230 V	230 V	230 V
peso	27 kg	28 kg	37 kg
preço	1 293,50	1 462,50	1 625,00



Rolo em aço inoxidável

MÁQUINA DE RALAR QUEIJO

- Capacidade para 30 kg por hora.
- Funcional e prático, com estrutura estável.
- Apesar das suas pequenas dimensões, o dispositivo tem um alto desempenho.
- Ideal para ralar queijo.
- Parmesão e outros queijos duros.
- O motor tem proteção contra sobrecarga.
- Fornecida com recipiente para queijo ralado de 1,3 L.
- Velocidade: 1400 RPM.
- Diâmetro do cilindro ø 110 x 60 mm.
- Peso 8 kg.



226827

código	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	584,35

MISTURADORES EM ESPIRAL

- Para uso profissional.
- Ideal para pizarias, padarias, pastelaria, bares de dumplings ou lojas de donuts, para misturar massas pesadas.
- Estrutura robusta feita de aço lacado a branco.
- A taça, a grelha de proteção e a espiral são feitas de aço inoxidável AISI 304.
- A grelha de proteção de segurança facilita a adição de ingredientes durante o processo.
- Com o microinterruptor, a operação para quando a proteção de segurança é levantada.
- A transmissão por corrente garante um funcionamento eficiente.
- Trabalho silencioso garantido graças ao banho de óleo do motor do equipamento.

- O design em espiral garante a homogeneidade e o arejamento perfeitos da massa.
- O misturador não aquece a massa durante o funcionamento.
- Com temporizador de 30 minutos incorporado.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 com travões que garantem um transporte confortável e uma utilização fácil na cozinha.

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel



226209

Equipado com rodízios



226346

Com temporizador integrado

Taça removível

BATEDEIRA PLANETÁRIA COM TAÇA FIXA

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 592,50
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 852,50
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	2 203,50

BATEDEIRA PLANETÁRIA COM TAÇA REMOVÍVEL

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 145,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 405,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 892,50

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

281





224830

**MÁQUINA DE PASTA**

- Perfeito para fazer massa fresca (largura máx.: 140 mm).
- Espessura da massa com 7 níveis de ajuste entre os 0,2 e os 2,5 mm.
- Três rolos/cortadores em liga de alumínio: rolo para massa, cortador para tagliatelle e cortador para fettuccine.
- Inclui uma manivela e um grampo para montagem em mesa.

código	mm	€
224830	210x193x(H)135	42,85

**MÁQUINA DE PASTA ELÉTRICA**

- Perfeito para fazer massa fresca (largura máx.: 170 mm).
- Tampa com interruptor de segurança.
- Espessura da massa com 7 níveis de ajuste entre os 0,2 e os 2,5 mm.
- Três rolos/cortadores em liga de alumínio: rolo para massa, cortador para tagliatelle (6,25 mm) e cortador para fettuccine (2 mm).

código	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	237,25



Ver vídeo



224847

CAIXA PARA MASSA DE PIZA

- Fabricado em polietileno de grau alimentar, inofensivo para a saúde humana.
- Mantém a frescura da massa e a continuidade do processo de levedação.
- Empilhável - com ou sem tampa.
- Pode ir à máquina de lavar loiça

AMER★BOX

COMO DEVE SER UMA CAIXA IDEAL PARA MASSA DE PIZA?

Hermética

Uma das características mais importantes a ter em conta é se a sua caixa de levedação de massa é hermética. Isto evita que a massa seque durante a fermentação prolongada e facilita a sua formação.

Empilhável

Durante a levedação e fermentação, mantemos várias bolas de massa ao mesmo tempo. As caixas empilháveis ocupam menos espaço na cozinha. As caixas empilhadas também são mais fáceis de manusear devido à sua estabilidade.

Feito de material adequado

As caixas tradicionais italianas para massa eram feitas de madeira, mas as caixas de plástico modernas oferecem vários benefícios. São herméticos e melhoram a forma e a estrutura das bolas de massa. A quantidade certa de tempo para a massa ficar à prova cria a estrutura certa que se traduz num trabalho confortável - a massa é mais fácil e rápida de esticar. Isto não é possível com recipientes de metal que interferiram com o processo de levedação de massa. A superfície de plástico também é lisa, o que evita que as bolas de massa se colem e facilita a sua remoção da caixa após a levedação.

Sem extremidades arredondadas

As caixas especialmente concebidas para massa, tornam o processo de cortar e retirar as bolas de massa simples, sem as deformar. Os recipientes GN, que são geralmente utilizados em cozinhas, têm extremidades arredondadas, tornando assim impossível remover as bolas de massa sem as deformar.

Amiga do ambiente

A utilização de caixas herméticas e resseláveis reduz a utilização de folha de alumínio, tradicionalmente utilizada para cobrir a massa durante a levedação. As caixas de plástico têm uma alta durabilidade.



880975

NEW

CAIXA PARA MASSA DE PIZA GN1/1

- Fabricado em polietileno (HDPE), sem BPA.
- Destina-se ao transporte/armazenamento de massa de piza crua.
- Cantos arredondados - fácil de limpar.
- Empilhável (sem tampa).
- Resistência térmica: -40°C a 90°C.

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

880968



880906

CAIXA PARA MASSA DE PIZA 600X400

- Fabricado em polietileno de grau alimentar, inofensivo para a saúde humana.
- Mantém a frescura da massa e a continuidade do processo de levedação.
- Empilhável - com ou sem tampas.
- Tampa vendida em separado (880968).
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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		tampa	600x400	14,25





PÁ PARA PIZZA, REDONDA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.
- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizzas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617151		230x1200	42,85
617168	perfurado	230x1200	50,65



PÁ PARA PIZZA, REDONDA

- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizzas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617182		230x1200	49,10
617199	perfurado	230x1200	57,15



617724



PÁ PARA PIZZA, REDONDA, PERFURADA

- Fabricada em alumínio anodizado rígido, tornando-a mais resistente ao desgaste, à abrasão e à corrosão.
- Com pega deslizante, que funciona como isolamento térmico.

código	-	mm	€
618103	perfurado	230x1200	93,55



PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.

código	-	mm	€
617113		305x1320	48,05
617120		405x1320	57,15
617137	perfurado	305x1320	61,05
617144	perfurado	405x1320	77,95

PÁ PARA PIZZA

- Pode ser utilizada para remover a pizza diretamente do forno, ou mesmo para a servir.
- Feito em madeira duradoura, resistente a altas temperaturas.

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	20,75



617144

617175

617816

617861

617212

525593

525630

618196



PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	54,55



PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

- Pega de madeira.
- A lâmina é muito resistente ao calor.

código	mm	€
617816	305x1320	31,15
618028	355x1320	36,35
617861	405x1320	41,55



ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZZA

- Escova em cobre com cabo em alumínio.

código	mm	€
525593	(L)1320	36,35

ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZZA

- Escova em arame de latão.
- Pega de madeira amovível com parafuso na ponta.
- Raspador em aço.

código	mm	€
525630	930x260	38,95



NEW

PÁ PARA CINZAS

- Pá feita de aço inoxidável AISI 430.
- Cabo feito de alumínio anodizado.
- Pega ergonómica em silicone.
- Com um orifício para pendurar para facilitar a arrumação.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
618196	1320x215	55,25





PÁ PARA PIZZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFORADA

- Fabricada em alumínio anodizado, leve e duradouro.
- Graças à superfície perfurada, o excesso de farinha pode ser removido.
- Equipada com um cabo curto, perfeita para espaços pequenos.
- A pega de silicone permanece fria durante a utilização e protege do calor.

código	mm	€
618073	300x660	49,35
618066	350x710	51,70



PÁ PARA PIZZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFORADA

- Fabricado em alumínio anodizado rígido, tornando-a mais resistente ao desgaste, à abrasão e à corrosão.
- Equipada com uma pega curta, ideal para espaços pequenos.
- A pega de silicone permanece fria durante a utilização e protege contra o calor.

código	mm	€
618080	350x710	59,75
618097	300x660	55,85



PÁ PARA PIZZA COM PEGA CURTA, QUADRADA

- Equipada com uma pega de madeira curta, ideal para espaços pequenos.
- A colher é muito resistente ao calor.

código	mm	€
618035	305x660	27,25
618042	355x710	31,15
618059	405x760	38,35



617700

PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de pizza.

código	mm	€
617700	(L)190	8,45

617731



PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de pizza.

código	mm	€
617731	(L)200	8,80



FORNO DE PIZA

- Grelha adequada para pizzas até ø 30 cm.
- Temporizador ajustável até 15 minutos.
- Com elementos de aquecimento superior e inferior e tabuleiro para migalhas.
- Adequado para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	194,35



220306

TÁBUA PARA PIZA COM PEGA

- Feito de fibras de madeira comprimidas.
- Resistente a temperaturas até 175°C durante 2 minutos, até 70°C durante 2 horas.
- A alta pressão utilizada durante a produção torna as tábuas mais fortes do que a madeira normal.
- Sem necessidade de manutenção (sem necessidade de óleo ou lixívia).
- Tábua com orifício para pendurar.
- Escurece durante a utilização, dando-lhe um aspeto natural.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.



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

505533



ESPAÇADOR PARA CAIXA DE PIZA - 500 UNIDADES

- Altura do espaçador para caixa de pizza: 35 mm.

código	embalado por	€
709900	500	18,15



709900

NEW MODEL



617014



617007

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

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

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo de polipropileno.

código	ø	comprimento (mm)	€
617007	ø100	(L)230	6,15



Pega com orifício para pendurar

Pega ergonómica, confortável para prensar a massa

Lâmina rígida e espessa

Fixação forte e de dupla face - garantindo uma orientação segura da lâmina

Peso: 325 g

ø97 mm

Design moderno de Robert Bronwasser

Construção robusta com uma lâmina extremamente eficaz

Rebites para um funcionamento mais higiénico

618127

NEW

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

CORTA PIZZA HENDI PIZZER, UTILIZAÇÃO INTENSIVA

- O HENDI PIZZER é uma ferramenta profissional, altamente resistente, concebida pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser - funcional, ergonómica e elegante.
- O PIZZER possui uma lâmina grande, espessa e de alta qualidade que permite um corte suave de qualquer tipo de pizza. Quer se trate de uma massa fina clássica ou massa pan, o HENDI PIZZER garante um corte rápido e sem esforço.
- O produto pesa uns consideráveis 325 gramas, o que indica a sua firmeza e elevada qualidade.
- O cabo é feito em polipropileno, enquanto a lâmina e outros componentes são feitos de aço inoxidável AISI 304 fiável - juntos formam uma construção sólida com uma lâmina extremamente eficaz, capaz de suportar uma utilização intensiva.
- A lâmina é fixada com rebites planos e resistentes - ao contrário dos parafusos tradicionais, os rebites proporcionam um padrão de higiene mais elevado, uma vez que não acumulam resíduos dos produtos cortados.
- O cortador é ligeiramente curvo e perfeitamente equilibrado, resultando numa operação mais ergonómica.
- A pega tem um orifício para que possa ser pendurada de forma conveniente na parede.
- Pode ir à máquina de lavar loiça - garantindo uma limpeza fácil.

código	mm	g	€
618127	ø97x130	325	31,70



CONCHA PARA MOLHO DE PIZA HEAVY-DUTY

- Concha para molho feita de aço inoxidável AISI 304 com pega feita de PP (polipropileno).
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser - funcional, ergonómico e robusto.
- Base plana para facilitar o doseamento e o espalhar do molho.
- Capacidade: 90 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
855621	0.09	330x72x(H)27	15,55

ESPÁTULA DE PIZA HEAVY-DUTY

- Para levantar e remover facilmente a massa de piza da caixa, dividi-la e raspar os restos.
- Espátula em aço inoxidável AISI 301.
- Pega feita de PP (polipropileno).
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser - funcional, ergonómico e robusto.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
855638	263x132x(H)17	11,65



RASPADOR DE MASSA DE PIZA HEAVY-DUTY

- Lâmina em aço inoxidável AISI 301 com pega em silicone.
- A lâmina é flexível.
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser - funcional, ergonómico e robusto.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
855645	130x95x(H)13	6,45



COLHER PARA MOLHO DE PIZA

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- O cabo dobrado e o fundo plano facilitam a distribuição e distribuição do molho.
- Pega com um orifício para pendurar de modo a facilitar o armazenamento.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Disponível em 2 tamanhos.

código	mm	€
855539	380x65	12,95
855492	280x65	11,65





617069



616918



617533

FORMA DE PIZA

- Em aço azul.
- Ideal para a distribuição de calor uniforme durante a confeção.

código	fundo (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	6,85
617076	ø199	ø229x(H)24	7,75
617083	ø221	ø251x(H)24	8,45
617090	ø239	ø269x(H)22	9,05
617106	ø260	ø290x(H)24	9,75
617205	ø280	ø310x(H)23	10,35
617304	ø298	ø328x(H)23	11,65
617403	ø337	ø367x(H)21	12,95
617410	ø373	ø403x(H)26	15,55
617427	ø425	ø450x(H)27	20,50
617434	ø475	ø510x(H)30	24,65

TABULEIRO DE PIZA PERFURADO

- Adequado para restaurantes, cantinas e hotéis que servem pizza.
- O tabuleiro de pizza é feito em aço de carbono coberto com óxido de ferro, o que garante uma excelente proteção contra a corrosão.
- Cozedura uniforme graças à perfuração do tabuleiro.
- Os orifícios medem: Ø 3 mm.
- Resistência ao calor até: 420°C.
- Contacto seguro com os alimentos.
- Adequado para utilização no forno.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

código	fundo (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	15,55
616901	ø240	ø270x(H)25	14,95
616925	ø281	ø311x(H)23	16,85
616932	ø324	ø352x(H)23	18,15
616949	ø381	ø411x(H)23	23,35

REDE DE PIZA

- Ideal para cozinhar pizzas uniformemente.
- Fabricado em alumínio.

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
617588	ø508	11,85
617595	ø600	17,25



505540

Os modelos de ø500 e 600 mm têm um fundo reforçado

TÁBUA PARA PIZA

- Em madeira de faia natural.
- Com ranhuras para auxiliar o corte em 6 partes iguais.



código	mm	€
505540	ø300	17,55
505557	ø350	20,75
505564	ø400	24,40
505571	ø450	28,55
505588	ø500	45,45



810361

SUPORE PARA REDES/FORMAS DE PIZA 14 NÍVEIS

- Capacidade para até 14 redes/formas de piza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	64,35

COZEDOR DE MASSAS E DUMPLINGS

- Para cozer massa, dumplings e vegetais.
- Parte de cima da estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304.
- Outras partes da estrutura em aço inoxidável AISI 430.
- Recipiente em aço inoxidável AISI 316, com capacidade para 10 L.
- Elemento de aquecimento localizado no fundo do recipiente.
- Ligação direta à água.
- Mostrador da válvula, para água, no painel de controlo frontal.
- Ajuste da temperatura com botão rotativo entre 30°C e 120°C.
- Luz indicativa de quando a temperatura determinada foi atingida.
- Bocal removível para água usada.
- Suporte para cestos com função de escorredor.
- Sistema de bloqueio mecânico para prevenir que a torneira de drenagem se abra acidentalmente
- Proteção contra sobreaquecimento com um reset no painel de controlo frontal.
- Pés antiderrapantes.
- Inclui 2 cestos 100x292x(H)158 mm e 1 tampa.
- O aparelho é entregue sem ficha.

código	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 813,50



238899

Inclui 2 cestos e uma tampa



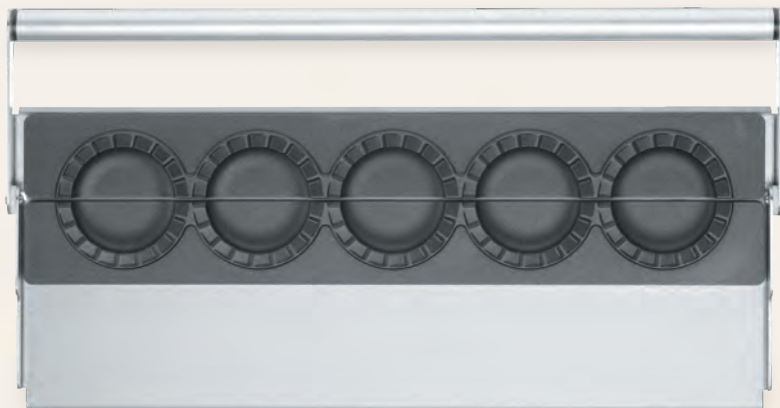
**NEW**

MÁQUINA DE FAZER DUMPLINGS

- Para uma preparação fácil de 5 dumplings de cada vez.
- Corpo em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Pega feita de alumínio.
- Com dobradiças em aço inoxidável que ligam 2 partes da forma.
- Superfície de trabalho com revestimento antiaderente – para remoção sem esforço dos dumplings prontos.
- Manuseie ao longo de todo o comprimento da forma – para uma pressão uniforme e um funcionamento conveniente.
- Com 4 pés antiderrapantes de borracha.
- Espessura e diâmetro máximos de um dumpling: 21 mm, ø80 mm.

- Largura do "reborde" de um dumpling: 8 mm.
- Dimensões da máquina de dumplings aberta: 470x245x80 mm.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.
- **ATENÇÃO:** para evitar danos no revestimento, não utilize a máquina de dumplings sem massa no interior. Não lave o revestimento com agentes de limpeza fortes ou esponjas grossas.

código	mm	€
230107	470x140x(H)95	455,00



PRATOS PARA MASSA E PIZA

- Fabricado em porcelana envidraçada duradoura.
- Pode ir ao microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Não pode ir ao forno.



777855

PRATO DE PIZA BAROCCO

código	mm	€
777855	ø330	11,65
768792	ø310	10,70

NEW



778937

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, PRETO

código	mm	€
778937	ø330	11,65
768761	ø310	10,70

NEW



778944

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, VERMELHO TIJOLO

código	mm	€
778944	ø330	11,65
768778	ø310	10,70

NEW



774885

PRATO DE PIZA GRANITE

código	mm	€
774885	ø330	10,10
768815	ø310	9,70

NEW



778906

COLEÇÃO DE PRATOS DE PIZA DROPS

código	mm	€
778913	ø330	11,65
778906	ø310	10,70

NEW



778920

PRATOS DE MASSA COLEÇÃO DROPS

código	mm	€
778920	ø275	17,90



769911

PRATO DE PIZA CRETE

código	mm	€
769911	ø330	11,65
768785	ø310	11,40



774892

PRATO DE PIZA TRADICIONAL

código	mm	€
774892	ø330	11,40
768808	ø310	10,70



774847

774861

774854

774878

PRATO DE PIZA SPECIALE

código	cor	mm	€
774830	Branco	ø280	6,85
774847	Branco	ø330	8,15
774854	Cinza-escuro	ø330	10,10
774861	Amarelo	ø330	10,10
774878	Laranja	ø330	10,10



Bolso superior transparente para notas.



Asa plástica anti deslizando.

Estrutura removível.

Isolamento extra.



709818

SACO PARA DISTRIBUIÇÃO DE PIZA

- Abertura apertada, fácil de ajustar.
- Em material robusto e fácil de limpar.
- Bolso superior transparente para recibos.

código	capacidade	mm	€
709825	4 caixas	360x360x(H)200	25,95
709818	4 caixas	460x460x(H)210	33,50



709870

SACO PARA ENTREGA DE PIZA, 45 CM, KITCHEN LINE

- Fabricado em poliéster duradouro e fácil de limpar.
- Exterior fabricado em poliéster 600D e interior fabricado em poliéster 210D.
- O interior é almofadado com espuma de 5 mm de espessura.
- Fechado com velcro, fácil de ajustar.
- A pega grande torna o transporte confortável.
- Equipado com um bolso superior transparente para notas.

código	mm	€
709870	470x470x(H)210	25,05

REVESTIMENTO IMPERMEÁVEL

A mochila é feita de material de alta qualidade que protege o seu conteúdo contra a água e o vento. ENTREGA FÁCIL, MESMO QUANDO CHOVE OU NEVA.



SEPARADORES

O saco térmico tem 5 separadores semicirculares na concha inferior. Fornecem isolamento térmico do compartimento e evitam que o tecido exterior se desgaste. É SEGURO COLOCAR NO CHÃO.

INTERIOR ESPAÇOSO

A mochila tem uma capacidade de 72 litros: 10 caixas de pizza* ou 8 saladas* + 6 pratos principais* + 6 sopas*
ALTA CAPACIDADE = ALTO DESEMPENHO = MENOR CUSTO DE ENTREGA = MAIOR LUCRO

* foi utilizada para a medição, uma embalagem padrão de entrega.

PRATELEIRA ISOLADA AJUSTÁVEL

Uma prateleira que divide o compartimento em duas partes. Escolha um local para saladas, coleslaws e coloque os pratos quentes num compartimento separado. FRIO NA PARTE INFERIOR, QUENTE NA PARTE SUPERIOR.



PARADE DE TRÊS CAMADAS COM COMPARTIMENTO DE INSERÇÃO

Permeabilidade a baixas temperaturas graças ao sistema multicamadas de paredes em que a inserção do compartimento em PVC desempenha um papel importante. Reforça toda a estrutura e proporciona um isolamento térmico eficaz. A TECNOLOGIA TERMO INSTANTÂNEA MANTÉM O ALIMENTO QUENTE DURANTE MAIS DE 1,5 HORAS

TRANSPORTE MULTIFUNCIONAL

Equipado com:

- Cintos para a zona tórax e para a cintura
 - Ganchos para terminais de pagamento/ nas correias
 - Sistema de conforto - acolchoamento suave e ventilado com espuma leve nas costas e no arnés
 - Bolso para a conta à prova de água
- FUNCTIONALITY COMFORT "HANDS-FREE"

CINTOS ESTRUTURAIS E DE APOIO COM TECNOLOGIA AUTOMÓVEL

Tiras de tecido de polipropileno na cintura. Duráveis, fortes e com um grande design que irá durar anos. SEM DESFIAR OU RASGAR

MOCHILA TÉRMICA DE ENTREGA DE PIZA E COMIDA

- Mochila leve com alças grandes, ajustáveis e acolchoadas e encosto acolchoado para um maior conforto.
- Cintura ajustável para maior conforto.
- Impermeável graças à utilização de poliéster duradouro 600D.
- Compartimento grande com prateleira ajustável montada com um velcro.
- O compartimento tem um isolamento de duas camadas, espuma PE e folha de alumínio.

- A mochila contém um fecho de correr num dos lados, para facilitar o acesso ao seu interior.
- Pegas de transporte grandes e almofadadas na parte superior e um suporte de cartão transparente na parte de trás.
- Fita refletora instalada no exterior para segurança extra.

código	mm	€
709801	410x410x(H)480	77,65



PROFI LINE | SÉRIE 800

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira exterior que é fabricada em aço galvanizado.
- Porta(s) de fecho automático com puxador(es) curvo(s) confortável(is).
- Arrefecimento por ar forçado com descongelação automática, compressor colocado por cima da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Com prateleiras ajustáveis, adapta-se a contentores até GN 2/1.
- Visor digital e termostato eletrónico.
- Equipado com 4 rodas, das quais 2 são giratórias.
- Classe climática: 5.



Ver vídeo



232118
232132



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

CONJUNTO DE 4 PÉS PARA FRIGORÍFICOS E CONGELADORES

- 4 pés de aço inoxidável, ajustáveis até 60 mm.
- Diâmetro: 55 mm.
- Para armários refrigerados e congeladores Profi Line e Kitchen Line.

código	€
941072	84,50

232125
232149



modelo	frigorífico de porta única	congelador de porta única	frigorífico de duas portas	congelador de duas portas
código	232118	232132	232125	232149
capacidade	670 l	670 l	1300 l	1300 l
dimensões	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dim. da câmara	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
líquido de refrigeração	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
rótulo energético	B	C	B	C
prateleiras	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo médio diário de energia	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potência/tensão	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2 073,50	2 463,50	3 243,50	3 763,50
PRATELEIRA GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	42,25	42,25	42,25	42,25

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)



BANCADAS FRIGORÍFICAS E DE CONGELAÇÃO PROFI LINE | SÉRIE 700



- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira que é fabricada em aço galvanizado.
- Portas com fecho automático equipadas com puxadores confortáveis.
- Superfície de trabalho com uma orla com 40 mm de altura na parte de trás.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.

- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Visor digital e termostato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: SN-T.



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



INCLUI 4 PRATELEIRAS

232040
232064



233764



INCLUI 6 PRATELEIRAS

232057
232699



232071

GAVETA COM CALHAS - CONJUNTO DE 2 UNIDADES

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

modelo	A frigorífico de duas portas	B bancada frigorífica com quatro gavetas	C congelador de porta dupla	A bancada frigorífica de três portas	C congeladora de três portas
código	232040	233764	232064	232057	232699
capacidade	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensões	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dim. da câmara	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
alcance	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR potência 1/4 KM	EMT65HLR potência 1/4 KM	EGU130HLR potência 1/2 KM	EGAS100HLR potência 1/3 KM	NEK2140Z potência 2/3 KM
líquido de refrigeração	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
rótulo energético	A	B	C	A	C
prateleiras	2+2 x GN 1/1*	4 fiókok	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
consumo médio diário de energia	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
potência/tensão	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	2 015,00	2 827,50	2 463,50	2 405,00	2 795,00
PRATELEIRA	941058		941058	941058	
€	18,85		18,85	18,85	

Preços sem IVA e não vinculativos.



* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg

297



KITCHEN LINE | SÉRIE 600

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS



- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas com fecho automático equipadas com puxadores confortáveis.
- Superfície de trabalho com um rebordo com 40 mm de altura na parte de trás.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.

- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399).
- Líquido de refrigeração: R600a.



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



233344
233351



233382
233399

modelo	frigorífico de duas portas	congelador de porta dupla	bancada frigorífica de três portas	bancada congeladora de três portas
código	233344	233351	233382	233399
capacidade	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensões	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
dim. da câmara	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR potência 1/4 KM	NE2134Z-263CA potência 1/2 KM	FFI10HAK potência 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA potência 1/2 KM
líquido de refrigeração	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
rótulo energético	B	C	B	C
climata class	5	4	5	4
prateleiras	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
consumo médio diário de energia	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
potência/tensão	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 813,50	1 943,50	2 145,00	2 405,00
PRATELEIRA	949276	949276	954775	954775
€	11,70	11,70	17,55	18,85

Controlo de temperatura eletrónico

Refrigeração por ar forçado

Colocação de prateleiras ajustável



KITCHEN LINE | SÉRIE 700

arktic
PROFESIONAL REFRIGERATION

S.S.
 stainless steel

cooling

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.

- Visor digital e termostato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em plástico.
- Descongelação automática com evaporador de condensação.
- Classe climática: 5.



modelo	bancada frigorífica de duas portas	bancada frigorífica de três portas
código	232019	232026
capacidade	300 l	380 l
dimensões	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dim. da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a
rótulo energético	A	A
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	1 293,50	1 885,00
PRATELEIRA	931561	931561
€	18,85	18,85

Colocação de prateleiras ajustável



Pegas confortáveis



Controlo de temperatura eletrónico



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

299



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS



- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatíveis com recipientes até GN 1/1.

- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Todos os modelos são fornecidos sem recipientes GN.



232781



232798



232880

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



modelo	bancada frigorífica para ingredientes de duas portas com expositor em vidro	bancada frigorífica para ingredientes de três portas com expositor em vidro	bancada frigorífica para ingredientes de duas portas com expositor GN elevado
código	232781	232798	232880
	Com um elegante expositor em vidro, tem espaço para 2 recipientes GN 1/1 e 3 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm)	Com um elegante expositor em vidro, tem espaço para 4 recipientes GN 1/1 (altura máx. de 150 mm)	Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm). Dimensões do expositor GN: 900x265x(H)195 mm.
capacidade	300 l	380 l	300 l
dimensões	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensões da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)	2 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	1 553,50	2 203,50	1 365,00
PRATELEIRA	956403	956403	956403
€	19,50	19,50	19,50



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatíveis com recipientes até GN 1/1.

arktic
refrigeración por aire forzado

S.S.
stainless steel

cooling

- Ecrã digital e termostato eletrónico.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Todos os modelos são fornecidos sem recipientes GN.



232897



232804



232811



bancada frigorífica para ingredientes de três portas com expositor GN elevado

232897

Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm).
 Dimensões do expositor GN:
 1365x265x(H)195 mm.

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 prateleiras (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

2 073,50

956403

19,50

bancada frigorífica para ingredientes com duas portas

232804

Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 2 recipientes GN 1/1 e 3 GN 1/6 (altura máx. de 150 mm).
 Bancada de trabalho em plástico:
 900x135x(H)120 mm.

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 prateleiras (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

1 293,50

931561

18,85

bancada frigorífica para ingredientes com três portas

232811

Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 4x recipientes GN 1/1 (altura máx. de 150 mm).
 Bancada de trabalho em plástico:
 1365x135x(H)120 mm.

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 prateleiras (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

1 852,50

956403

19,50

BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA PREPARAÇÃO DE PIZAS



- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com tampo em granito.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Ecrã digital e termostato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.



232859

bancada frigorífica para
preparação de pizzas
com duas portas



232873

bancada frigorífica para
preparação de pizzas
com três portas

código	232859	232873
	Com cobertura em aço inoxidável à volta do espaço GN, onde cabem 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm).	Com cobertura em aço inoxidável à volta do espaço GN, onde cabem 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
capacidade	300 l	380 l
dimensões	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensões da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	310 W/230 V	220 W/230 V
peso	94 kg	180 kg
€	1 495,00	2 145,00
PRATELEIRA	931561	956403
€	18,85	19,50



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA PREPARAÇÃO DE PIZAS

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com tampo em granito.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.

- Ecrã digital e termostato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.

arktic
SINCE 1985



BANCADA DE REFRIGERAÇÃO PARA PIZAS COM 2 PORTAS E 7 GAVETAS, COM TAMPO EM GRANITO

- Equipada com 7 gavetas não refrigeradas de 400 x 620 x (A) 65 mm.
- Dimensões da câmara: 1480 x 670 x (A) 570 mm.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Rótulo energético: A (A+++G).
- Peso: 367 kg.

código	alcance	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	3 503,50



232842

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



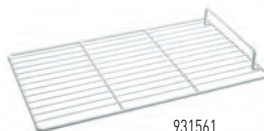
BALCÃO DE PIZA DE TRÊS PORTAS COM EXPOSITOR DE REFRIGERAÇÃO 380+40L

- Capacidade da câmara: 254 l.
- Dimensões da câmara: 1295x595x(H)475 mm.
- Inclui 3 prateleiras 335x570 mm, capacidade de carga máxima 15 kg (com carga distribuída uniformemente).
- Unidade superior de arrefecimento com arrefecimento estático.
- Unidade superior de arrefecimento para 6x GN 1/4, dimensões 1405x335x(A)435 mm.
- Classe climática: tabela: 4, unidade de arrefecimento do topo: 5.
- Refrigerante: R600a (70 g + 40 g).
- Consumo médio diário de electricidade: 1,6 kW (tabela), 1,55 kW (unidade de topo).
- Porta de auto-fechamento.
- Etiqueta energética (apenas a bancada): A (A+++G).
- Peso: 193+41 kg.

código	alcance	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	3 055,00



232033



931561

PRATELEIRA PARA BANCADAS FRIGORÍFICAS E CONGELADORES DE 2 PORTAS KITCHEN LINE

código	€
931561	18,85

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

* Entregue sem recipientes GN

303



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Refrigeração por ar estático com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 40 mm de espessura.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Intervalo de temperaturas: -2/8 °C.
- Classe climática: SN.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.



232903 **5x GN 1/4**



232910 **7x GN 1/4**



232927 **8x GN 1/4**



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232989 **7x GN 1/3**



232996 **9x GN 1/3**

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/4

- Com expositor em vidro temperado.
- Compatível com recipientes GN 1/4 com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	682,50
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	812,50
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	908,05

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3

- Com expositor em vidro temperado.
- Compatível com recipientes GN 1/3 com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	740,35
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	812,50
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	896,35
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	1 033,50

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3

- Com tampa em aço inoxidável.
- Compatível com recipientes GN 1/3 com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	747,50
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	838,50
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	903,50
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	994,50
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	1 105,00



233948



ARMÁRIOS DE MATUREÇÃO A SECO

arktic 
PROFESSORIAL REFRIGERAÇÃO

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

- Corpo, estrutura da porta e puxador da porta fabricados em aço inoxidável AISI 304.
- Porta feita de 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido, que aumenta a eficiência energética ao bloquear a luz infravermelha e UV do exterior, evitando ao mesmo tempo que o calor se transfira para o interior. Bloqueio da porta incluído.
- Recipiente para água destilada feito de ABS - a água destilada deve ser inserida manualmente.
- Notificação no visor e alarme sonoro para avisar quando a humidade for inferior a 15% para o utilizador encher o recipiente de água.
- Alarme indicador de quando a porta fica aberta por mais de 3,5 minutos - proteção contra perturbações não controladas das condições no interior da câmara frigorífica.
- Lâmpada de esterilização UVC incorporada para prevenir o crescimento bacteriano e garantir um ambiente seguro para a carne; quando a porta é aberta durante o processo de tempero, as bactérias não têm oportunidade de se desenvolver.

- Refrigeração forçada através de um ventilador que garantem o nível necessário de circulação de ar.
- Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. do varão: 50 kg.
- Intervalo de temperatura: 1-25 °C.
- Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.
- O nível de humidade atual é apresentado no painel.
- Refrigerante: R600a.



NEW



221426

ARMÁRIO DE MATUREÇÃO A SECO SOB BANCADA

- Carga máx. por prateleira: 30 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
 - prateleiras,
 - 1 varão,
 - 3 ganchos,
 - tabuleiro de sal [sal não incluído],
- todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
221426	98	230	170	595x620	2 723,50
				x(H)830	

NEW



221433

ARMÁRIO DE MATUREÇÃO A SECO

- Carga máx. por prateleira: 30 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
 - 3 prateleiras,
 - 1 varão,
 - 3 ganchos,
 - tabuleiro de sal [sal não incluído],
- todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760	3 503,50
				x(H)1270	



204962

ARMÁRIO DE MATUREÇÃO A SECO

- Carga máx. por prateleira: 25 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
 - 3 prateleiras,
 - 1 varão,
 - 3 ganchos,
 - tabuleiro de sal [sal não incluído],
- todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760	3 893,50
				x(H)1720	



ABATEDORES DE TEMPERATURA

arktic
REFRIGERATION & FREEZING

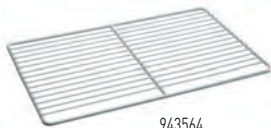
S.S.
stainless steel

cooling

- Permite refrigerar ou congelar rapidamente pratos preparados.
- Arrefece de 70°C para 3°C em 90 minutos, de 70°C para -18°C em 240 minutos ou num intervalo pré definido (sem indicar a temperatura alvo).
- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Câmara interior com cantos arredondados para uma limpeza mais fácil.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Tampa superior removível.
- Porta com fecho automático e junta magnética.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Sonda incluída.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R290.



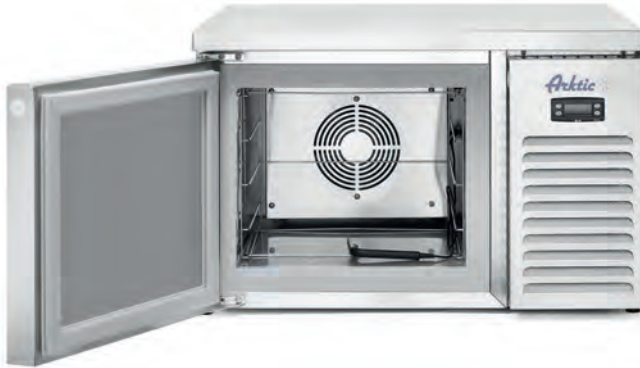
código	capacidade da câmara	espaçamento do suporte do tabuleiro (mm)	saída em refrigeração a +3°C (kg/ciclo)	saída em congelação a -18°C (kg/ciclo)	V	W	dimensões internas da câmara (mm)	mm	kg	€
232170	5x GN 1/1 ou 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	5 063,50
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	8 183,50
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	8 313,50
232491	15x GN 1/1 ou 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	15 275,00



943564

PRATELEIRA PARA ABATEDORES DE TEMPERATURA

código	€
943564	71,50



237731



ABATEDOR DE TEMPERATURA 3X GN 2/3

- Para arrefecimento ou congelação rápida de alimentos preparados, congelação de bolos, sobremesas, peixe ou gelados.
- Exterior e interior da câmara em aço inoxidável, base em aço galvanizado.
- Câmara com cantos interiores arredondados para facilitar a limpeza.
- 3 guias em aço inoxidável adequadas para GN 2/3.
- Isolamento em poliuretano de 60 mm, injetado sob alta pressão.
- Porta auto-vedante com dobradiças à esquerda e fecho magnético.
- Painel frontal com comando eletrónico e visor.
- Fácil acesso ao condensador para limpeza e manutenção.
- Descongelação manual com a porta aberta.

- Tabuleiro de gotas removível.
- Distância entre guias: 80 mm.
- Capacidade de arrefecimento com 9 kg: [+65°C/+3°C] em max. 90 min.
- Capacidade de congelação para 7 kg: [-65°C/-18°C] em 240 min.
- Agente de arrefecimento: R455.
- Arrefecimento forçado por ventoinha.
- Inclui câmara e sonda de núcleo.
- Pés ajustáveis (até 20 mm).

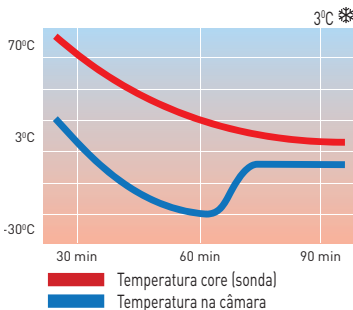
código	V	W	mm	€
237731	230	550	663x672x(H)415	3 503,50

Refrigeração rápida de +90°C para +3°C

Este processo ajuda a baixar a temperatura dos alimentos para os seguros +3°C num tempo adequadamente curto, em conformidade com as normas HACCP.

A velocidade de refrigeração adequada ajuda a reduzir o crescimento de bactérias no intervalo de +65°C a +10°C.

A refrigeração rápida ajuda a manter a qualidade, a cor e o cheiro dos alimentos e prolonga o período de armazenamento.

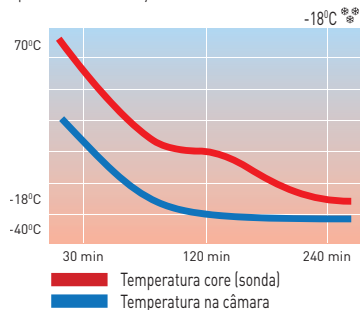


Congelação rápida de +90°C a -18°C

O potente sistema de refrigeração e o sopro de ar de -40°C para dentro da câmara fazem com que a temperatura central dos alimentos desça rapidamente para -18°C.

Evita a formação de grandes cristais de gelo, que danificam a estrutura interna dos alimentos.

Por outro lado, a congelação rápida resulta num grande número de pequenos cristais que preservam as propriedades originais dos alimentos: sabor, cor, textura e nutrientes, e ajuda a prolongar o período de conservação.





233757



Possibilidade de colocar uma imagem



EXPOSITOR DE SUSHI 5X GN 1/3

- Estrutura de aço inoxidável revestido a branco.
- Cobertura de vidro duplo curvado na parte da frente.
- Acessível por trás, através de duas portas deslizantes ou pela cobertura de vidro curva.
- Refrigeração estática com descongelação automática.
- Arrefece entre os 0 °C e os 6 °C.
- Adapta-se a 5 recipientes GN 1/3 - máx. (H)40 mm.
- Equipado com luz LED e evaporador na parte superior.

- Controlador de temperatura e visor digitais.
- Refrigerante: R600a.
- Classe de eficiência energética: B.
- Classe climática: 3.
- Os recipientes GN não estão incluídos.

código	alcance	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	1 038,05



233689

DISPLAY DE CONGELAMENTO PARA SORVETE



- Estrutura em aço inoxidável, com tampa em vidro triplo com sistema de abertura fácil.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Suporta 8 recipientes GN 1/6 GN ou 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. de 100 mm).
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe climática: 4
- Rótulo energético: E (A-G).

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 553,50



Ver vídeo



233672



EXPOSITOR DE BALCÃO PARA SALADA

- Estrutura em aço inoxidável, equipado com tampa curva em vidro com sistema de abertura fácil.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Suporta 8 recipientes GN 1/6 GN ou 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. de 100 mm), GN não incluído.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe climática: 4.
- Rótulo energético: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	1 020,50

EXPOSITORES



Ver vídeo



233702



233719



EXPOSITOR FRIGORÍFICO DE BALCÃO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com tampa curva em vidro e painéis laterais em vidro.
- Acessível através de duas portas de correr em vidro na parte traseira.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Inclui 2 prateleiras cromadas.
- Iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6°C.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe energética: B.

Refrigeração por ar forçado



Visor digital



código	litros	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	1 072,50
233719	160	230	160	885x570x(H)680	1 202,50



EXPOSITOR CONGELADOR DE BALCÃO 90 L

- Estrutura interior em poliestireno de alto impacto (HIPS) e polipropileno.
- Estrutura exterior em aço pintado.
- A porta com fecho está equipada com vidro triplo e elemento de aquecimento para evitar embaciamento.
- Refrigeração por ar forçado, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 3 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis.
- Com iluminação LED na parte superior do congelador.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com botão de descongelamento.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe energética: C.



233412

código	alcance	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	1 169,35

Preços sem IVA e não vinculativos.



EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

- Estrutura feita de ABS e PVC, de vidro duplo.
- Caixa da unidade de arrefecimento em ABS.
- Porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- A conduta de ar na parte exterior do vidro sopra ar por cima do vidro para remover e evitar a condensação.

arktic
PROFESSIONAL VITRINES

S.S.
stainless steel

cooling

- Prateleiras duradouras revestidas a PVC e ajustáveis em altura.
- Com iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Classe climática: 4.



Ver vídeo



233610



233627



233634



EXPOSITOR FRIGORÍFICO 58 L

- Com 2 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter energeticamente eficiente que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233610	branco	230	170	444x397x(H)795	682,50
233627	preto	230	170	444x397x(H)795	682,50

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 68 L

- Com 3 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233634	branco	230	170	444x397x(H)875	695,50
233238	preto	230	170	444x397x(H)875	695,50



Conduta de ar no exterior do vidro para eliminar e prevenir a condensação



Vidro duplo e porta com abertura fácil



Controlador digital



233641



233269



233696



EXPOSITOR FRIGORÍFICO 78 L

- Com 3 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233641	branco	230	170	444x397x(H)940	708,50
233658	preto	230	170	444x397x(H)940	708,50

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 98 L

- Com 4 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233665	branco	230	210	444x397x(H)1100	773,50
233269	preto	230	210	444x397x(H)1100	773,50



4 rodas, 2 com travões
(233696, 233290)



Vidro duplo e porta curva com abertura fácil
(233696, 233290)

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 270 L

- 5 prateleiras com as dimensões: 427x386x(H)8mm
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Refrigerante: R290.

código	-	V	W	mm	€
233696	branco	230	290	550x520x(H)1870	1 553,50
233290	preto	230	290	550x520x(H)1870	1 553,50





233825



233832

EXPOSITOR DE BOLOS REDONDO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo temperado.
- Acessível por uma porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 3 prateleiras em vidro ajustáveis.
- Luzes LED nos 2 lados.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com interruptor de ligar/desligar.
- Intervalo de temperaturas: 0°/6°C.
- Classe climática: 6
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	1 235,00

EXPOSITOR DE BOLOS REDONDO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo temperado.
- Acessível por uma porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 4 prateleiras em vidro ajustáveis.
- Luzes LED nos 2 lados.
- Equipado com 5 rodas, 2 delas com travão.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com interruptor de ligar/desligar.
- Intervalo de temperaturas: 0°/6°C.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	3 575,00

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM ACESSO TRASEIRO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo.
- Acessível através de duas portas de correr na parte traseira.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Com iluminação LED brilhante na parte superior e por baixo de cada prateleira.
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R290.



C A G

233306

B A G

233443
233320



233320

C A G

233337

B A G

233450
233375
233467



233450

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 3 PRATELEIRAS INCLINADAS

- 3 prateleiras ajustáveis, em vidro, e ligeiramente inclinadas.
- Classe energética: C [233306], B [233443, 233320].
- Intervalo de temperaturas: 0°/6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233306	300	230	490	650x833x(H)146	3 113,50
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	3 243,50
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	3 633,50

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 2 PRATELEIRAS

- 2 prateleiras ajustáveis, em vidro.
- Classe energética: C [233337], B [233450, 233375, 233467].
- Intervalo de temperaturas: 0°/6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233337	300	230	490	994x677x(H)1230	2 853,50
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3 503,50
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 965,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 673,50



Iluminação LED.



Controlador electrónico da temperatura.



4 rodas giratórias.

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

313





FRIGORÍFICOS PARA BAR

- Caixa em aço revestido a pó preto.
- Câmara feita de alumínio em relevo.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura de plástico.
- Painel frontal feito de vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.

arktic 
PROFISIONAL REFRIGERATION



- Descongelamento automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10 °C.
- Câmara equipada com luz LED.
- Painel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: 4.



porta única 




porta dupla 



portas de correr duplas 

código	233900	235829	233917
capacidade	103 L	198 L	197 L
dimensões	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
prateleiras	2 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas
alcance	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a
rótulo energético	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
potência/tensão	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	715,00	1 033,50	1 033,50



três portas de correr 



porta única 



porta dupla 

código	235836	233924	233931
capacidade	308 L	287 L	477 L
dimensões	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
prateleiras	6 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	10 prateleiras cromadas
alcance	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R290a
rótulo energético	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
potência/tensão	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50

Preços sem IVA e não vinculativos.

 **HENDI**

315



REFRIGERAÇÃO



316

 HENDI

FRIGORÍFICOS PARA VINHOS COM DUAS ZONAS

- Possibilidade de definir a temperatura para cada zona, de forma independente.
- Estrutura em preto, porta em vidro sem rebordo equipada com um elegante puxador em aço inoxidável.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado atrás da câmara.
- Com iluminação LED no teto.



- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Permite configuração em graus Celsius ou Fahrenheit.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: N-ST.
- Líquido de refrigeração: R600a.



TEMPERATURA IDEAL PARA VINHOS ESPECÍFICOS (TINTO E BRANCO)

Temperatura	Tipos de vinho
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



código	237588	237557	237564	237595
capacidade	133 L max 46 garrafas de vinho	232 L max 72 garrafas de vinho	387 L max 135 garrafas de vinho	447 L max 160 garrafas de vinho
dimensões	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
prateleiras	5 de madeira	9 de madeira	13 de madeira	15 de madeira
alcance	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a	R600a
rótulo energético	G	G	G	G
classe climática	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potência/tensão	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50



FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO

arktic
SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO



- Caixa em aço preto com revestimento em pó.
- Câmara feita de alumínio em relevo pintado de branco.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura em plástico.
- Painel frontal em vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.

- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10°C.
- Câmara equipada com iluminação LED.
- Termóstato eletromecânico controlado manualmente por um botão.
- 4 rodas giratórias, incluindo 2 com travões.
- Classe climática: 4.
- Classe energética: D.



233788



233795

	porta única	porta dupla
código	233788	233795
capacidade	254 L	512 L
dimensões	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
prateleiras	4 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis	8 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis
prateleira dimensões	492x353 mm	392x353 mm
líquido de refrigeração	R600a	R290
potência/tensão	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	1 293,50	1 982,50

Iluminação LED na caixa de luz.



Iluminação LED na câmara.



Colocação das prateleiras personalizável



Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.



arktic

S.S.
stainless steel

indoor

NEW



271353



271360

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar - arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores para: nível baixo de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação e limpeza automáticas.
- Capacidade do recipiente de gelo: 6 kg.
- Capacidade de produção: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	1 137,50

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar - arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 42 kg.
- Capacidade de produção: 90 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	2 535,00



271568

ABS
plastic

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura totalmente em ABS.
- Capacidade de 12 kg por 24 horas, depósito de reserva de 3,2 kg - 9 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R600A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 100 cubos de gelo.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	302,25



271551

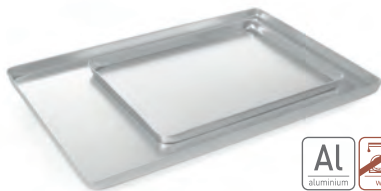
18/0
stainless steel

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Capacidade de 15 kg por 24 horas, depósito de reserva de 4,5 kg - 12 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R134A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 150 cubos de gelo.

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	422,50

TABULEIROS DE ALUMÍNIO PARA EXPOSITOR



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO PRATEADO

código	mm	€
808504	400x300x(H)20	18,85
808511	600x400x(H)20	24,05



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO DOURADO

código	mm	€
808566	400x300x(H)20	27,25
808573	600x400x(H)20	37,05

TABULEIROS DE APRESENTAÇÃO EM MELAMINA



568200

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.



código	mm	€
568101	290x160x(H)35	12,70
568200	350x250x(H)40	25,95
568309	420x280x(H)60	38,95



568507

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.



código	mm	€
568408	290x160x(H)60	16,55
568507	300x190x(H)80	22,75



568804

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.



código	mm	€
568804	280x210x(H)60	31,85



569108

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Melamina preta.



código	mm	€
569009	270x210x(H)17	14,25
569016	300x150x(H)17	14,25
569108	300x190x(H)17	15,95
569207	350x240x(H)17	19,45



TABULEIROS DE INOX PARA EXPOSITOR



407202

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Com pés.



código	mm	€
407202	240x170	9,05



407400

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Não adequado para temperaturas elevadas.



código	mm	€
407400	345x245	24,65



408308

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO



código	mm	€
408308	310x230	14,25



508206

TABULEIRO PARA CARNE



código	mm	€
508107	260x200x(H)48	22,05
508206	310x240x(H)48	28,55



429419

SUPOORTE PARA PÃES

- Para 7 pães.



código	mm	€
429419	475x105x(H)60	20,75



429457

SUPOORTE PARA TACOS



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



PROFI LINE

ARTIGOS PARA MESA



PROFI LINE

- Elegante mase robusto.
- Polido à mão, com acabamento espelhado de alto brilho.

18/0
stainless steel



código	Nº	comprimento (mm)	€	código	Nº	comprimento (mm)	€
764404	1	225	12,95	764473	8	111	9,95
764411	2	205	7,60	764480	9	138	10,35
764428	3	205	7,60	764497	10	135	10,35
764435	4	205	12,15	764503	11	198	7,30
764442	5	186	7,30	764510	12	158	10,60
764459	6	186	7,30	764527	13	215	15,30
764466	7	136	10,35				

Preços sem IVA e não vinculativos.

 **HENDI**

323



**KITCHEN LINE**

- Polido à mão, com acabamento espelhado.

18/0

stainless steel



código	Nº			comprimento (mm)	€
764206	1	Faca de mesa - 6 unid.	6 pcs.	215	6,15
764213	2	Garfo de mesa - 6 unid.	6 pcs.	197	4,90
764220	3	Colher de sopa - 6 unid.	6 pcs.	197	4,90
764237	4	Garfo para bolo - 12 unid.	12 pcs.	150	7,50
764244	5	Colher de chá - 12 unid.	12 pcs.	146	7,50
764251	6	Colher de café - 12 unid.	12 pcs.	131	7,15
764268	7	Colher para sorvete - 6 unid.	6 pcs.	198	4,90



BUDGET LINE
- Polido à máquina.

18/0
stainless steel



	código	Nº		comprimento (mm)	€
	764039	1	Colher de sopa - 12 unid.	181	4,55
	764022	2	Garfo de mesa - 12 unid.	183	4,55
	764015	3	Faca de mesa - 12 unid.	212	6,85
	764084	4	Colher de chá - 24 unid.	136	5,00
	764091	5	Colher de café - 24 unid.	110	4,55
	764077	6	Garfo para bolo - 24 unid.	145	5,00
	764138	7	Colher para sorvete - 12 unid.	214	3,70





FACA DE CHURRASCO HENDI

- Aço inoxidável com pega em ABS.

x6



781432

GARFO PARA BIFES - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
781432	6	(L)200	7,20

x6



781449

FACA PARA BIFES - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
781449	6	(L)215	8,15

x6



781456

FACA PARA BIFES XL - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
781456	6	(L)250	13,65



403747

**QUEBRA-NOZES E MARISCO PRETO BAÇO**

- Ideal para partir frutos secos e adequado para marisco.
- Acabamento com um revestimento em pó preto.
- A pega grande encaixa perfeitamente na mão e proporciona bastante aderência.
- As duas metades são ligadas por uma dobradiça duradoura, adequada para vários tamanhos de frutos secos.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
403747	155x35	6,15



403754

**ALICATE DE LAGOSTA E CARANGUEJO**

- Ideal para abrir lagosta dura e casca de caranguejo.
- Pega larga e com contornos adequados para uma utilização fácil e confortável.
- Construção robusta, revestida a pó - vermelho.
- Os braços das pinças estão ligados com uma dobradiça resistente.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
403754	140x62	6,45



403716

18/0
stainless steel**GARFOS PARA LAGOSTA - 6 UNIDADES**

código	embalado por	mm	€
403716	6	(L)205	14,25



402221

18/0
stainless steel**GARFO PARA CARACÓIS - 6 UNIDADES**

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



402528

S.S.
stainless steel**PINÇA PARA CARACÓIS - 2 UNIDADES**

- Modelo de aperto.

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



KARIZMA

ARTIGOS PARA MESA



328

 HENDI



KARIZMA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

código	unidade de pedido	mm	€
795101	12	ø160	3,75
795309	12	ø200	4,95
795507	12	ø240	5,55
795705	6	ø280	9,55
795903	6	ø320	15,30



PRATO FUNDO

código	unidade de pedido	mm	€
794500	6	ø300	12,75



PRATO OVAL

código	unidade de pedido	mm	€
796306	6	290x200	15,95
796405	6	340x235	21,65



SALADEIRA

código	unidade de pedido	mm	€
796603	12	ø150	6,70
796702	12	ø190	9,55



TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
798805	12	0.38	ø120	9,90

PIRES PARA TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	mm	€
798904	12	ø180	4,50



CHÁVENA DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
798249	12	0.23	ø85	4,50

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	mm	€
798171	12	ø149	3,00



CHÁVENA DE CAFÉ

código	unidade de pedido	litros	mm	€
798164	12	0.17	ø80	4,40

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ

código	unidade de pedido	mm	€
798171	12	ø149	3,00



CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
798010	12	0.09	ø64	3,00

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unidade de pedido	mm	€
798034	12	ø125	2,00

Preços sem IVA e não vinculativos.



FLORA

ARTIGOS PARA MESA



330



 HENDI

FLORA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

código	unidade de pedido	mm	€
787007	12	ø160	4,05
787014	12	ø200	4,90
787021	12	ø255	6,30
787038	12	ø265	7,75
787045	6	ø300	12,75



PRATO FUNDO

código	unidade de pedido	mm	€
787052	12	ø235	6,15



PRATO OVAL

código	unidade de pedido	mm	€
787069	6	280x180	15,95
787076	6	330x225	22,05



SALADEIRA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	5,80
787090	6	1	ø230x(H)65	12,70



TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
787267	12	0.25	ø100	10,70

MOLHO

código	unidade de pedido	mm	€
787182	12	ø158	3,75



CHÁVENA DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
787175	12	0.25	ø87	5,45



CHÁVENA DE CAFÉ

código	unidade de pedido	litros	mm	€
787144	12	0.18	ø82	4,75



CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
787113	12	0.12	ø65	3,70

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	mm	€
787182	12	ø158	3,75

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	mm	€
787151	12	ø138	3,00

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unidade de pedido	mm	€
787120	12	ø130	2,60

Preços sem IVA e não vinculativos.

SATURN

ARTIGOS PARA MESA



332

 HENDI

SATURN

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

código	unidade de pedido	mm	€
794319	12	ø200	4,70
794326	12	ø240	5,20
794333	12	ø260	6,15
794340	6	ø280	9,15
794357	6	ø300	11,45
794364	6	ø320	14,65

PRATO FUNDO

código	unidade de pedido	mm	€
794395	12	ø220	4,90
794517	6	ø300	12,75

SALADEIRA

código	unidade de pedido	mm	€
794470	6	ø250	10,15
794463	12	ø150	6,15
794524	12	ø190	9,15



TIGELA DE SOPA E PRATO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
794449	12	0.38	ø120	10,15



CANECA

código	unidade de pedido	litros	€
794531	12	0.22	4,90

MOSQUETÃO PARA TAÇA DE SOPA

código	unidade de pedido	mm	€
794456	12	ø190	4,40



CHÁVENA DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
794487	12	0.23	ø87	4,75



CHÁVENA DE CAFÉ

código	unidade de pedido	litros	mm	€
794401	12	0.17	ø79	4,40



CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unidade de pedido	litros	mm	€
794425	12	0.09	ø63	3,00

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	mm	€
794418	12	ø150	3,00

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ

código	unidade de pedido	mm	€
794418	12	ø150	3,00

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unidade de pedido	mm	€
794432	12	ø125	2,00

Preços sem IVA e não vinculativos.



DELTA

ARTIGOS PARA MESA



334

 HENDI



DELTA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

código	unidade de pedido	mm	€
794050	12	ø160	4,25
794067	12	ø200	4,50
794074	12	ø240	5,05
794081	12	ø270	6,45
794098	6	ø300	11,30



PRATO FUNDO

código	unidade de pedido	mm	€
799420	12	ø230	5,20



PRATO PARA MASSA

código	unidade de pedido	mm	€
799406	6	ø260	10,35
799413	6	ø300	12,95

PRATO OVAL

código	unidade de pedido	mm	€
799437	6	290x200	14,15
799444	6	340x240	21,00



TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
799383	12	0.34	ø160	9,90

TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	mm	€
799390	12	ø170	4,15



SALADEIRA

código	unidade de pedido	mm	€
799451	12	ø120	5,90
799468	6	ø140	6,70
799475	1	ø230	11,00
799482	1	ø270	17,05



CHÁVENA E PIRES

código	unidade de pedido	litros	mm	€
799147	12	0.23	ø90	4,30

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unidade de pedido	mm	€
799154	12	ø145	2,95



CHÁVENA E PIRES

código	unidade de pedido	litros	mm	€
799130	12	0.17	ø80	4,15

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ

código	unidade de pedido	mm	€
799154	12	ø145	2,95



CHÁVENA DE EXPRESSO E PIRES

código	unidade de pedido	litros	mm	€
799161	12	0.09	ø63	2,95

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unidade de pedido	mm	€
799178	12	ø83	1,90

Preços sem IVA e não vinculativos.



TÁBUA DE SERVIR DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Feito de madeira de oliveira oleada, muito dura e densa. Pode conter fissuras naturais devido às propriedades da madeira que não são defeitos.
- A madeira de oliveira tem propriedades antibacterianas, não absorve odores nem manchas e é resistente a ácidos e gorduras.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça – recomenda-se lavar à mão com um detergente suave e, de seguida, secar com

um pano de algodão ou microfibra.

- Para evitar rachas, aplique de vez em quando azeite ou óleo de sementes de girassol.
- Isenção de responsabilidade: cada artigo feito de madeira de oliveira é único, tem um padrão com grão, tonalidades e formas diferentes – pode variar da imagem.



NEW



505427

NEW



505410



505168

TÁBUA DE SERVIR DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir snacks, tais como carnes frias, queijo, azeitonas, canapés, fruta.
- Comprimento da tábua sem pega: 27 cm.

código	mm	€
505427	340x230x(H)22	29,25

TÁBUA DE SERVIR DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Feito a partir de um único pedaço de madeira.
- Ideal para servir snacks, tais como carnes frias, queijos, azeitonas, canapés e fruta.
- Um lado com rebordo ao longo do perímetro da tábua para evitar o derrame de líquidos na bancada.

código	mm	€
505410	335x205x(H)25	25,95

TÁBUA DE SERVIR, MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir e apresentar comida.
- Pegas curvadas e confortáveis.
- Disponível em 3 tamanhos.

código	mm	€
505168	250x150x(H)18	15,55
505175	300x150x(H)18	20,75
505182	350x150x(H)18	25,95

NEW



505434

NEW



505397

NEW



505380

TÁBUA DE SERVIR DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir snacks, tais como carnes frias, queijo, azeitonas, canapés, fruta.
- Comprimento da tábua sem pega: 40 cm.

código	mm	€
505434	480x190x(H)22	33,15

TÁBUA DE SERVIR MADEIRA DE OLIVEIRA

- Feito a partir de um único pedaço de madeira.
- Ideal para servir snacks, tais como carnes frias, queijo, azeitonas, canapés, fruta.
- Um lado com rebordo ao longo de perímetro da tábua, para evitar o derrame de líquidos na bancada.

código	mm	€
505397	ø260x(H)25	28,30

TÁBUA DE SERVIR DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir snacks, tais como carnes frias, queijo, azeitonas, canapés, fruta.
- Comprimento da placa sem pega: 32 cm.

código	mm	€
505380	ø320x(H)19	38,95



505212

TÁBUA DE SERVIR, MADEIRA DE OLIVEIRA, RETANGULAR, COM RANHURA

- Ideal para servir e apresentar alimentos.
- Madeira natural, orgânica e artesanato perfeito.
- Pegas cómodas, esculpidas, com ranhura.
- Disponível em 2 tamanhos.

código	mm	€
505199	300x210x(H)18	21,15
505212	400x250x(H)18	32,45



505229

TÁBUA DE SERVIR, MADEIRA DE OLIVEIRA, RETANGULAR, COM ABERTURA

- Ideal para servir e apresentar alimentos.
- Madeira natural e orgânica, com um artesanato perfeito.
- Com uma abertura para o conveniente transporte da tábua.
- Disponível em 2 tamanhos.

código	mm	€
505229	250x165x(H)18	16,25
505236	350x210x(H)18	27,25



505243

TÁBUA DE SERVIR, MADEIRA DE OLIVEIRA, RETANGULAR, COM PEGA

- Ideal para servir e apresentar alimentos.
- Com uma pega confortável para facilitar o transporte da tábua.
- Disponível em 3 tamanhos.

código	mm	€
505243	350x120x(H)18	23,35
505250	400x140x(H)18	27,25
505267	600x200x(H)18	47,45



NEW

NEW

**TAÇA ALONGADA DE MADEIRA DE OLIVEIRA**

- Ideal para servir snacks, como frutos secos, passas, azeites, nachos, fruta, molhos ou para decoração da mesa. Também pode servir como recipiente para talheres.

código	mm	€
505335	205x95x(H)50	11,65
505342	300x95x(H)60	18,15
505359	400x90x(H)80	25,95

TAÇA DE MADEIRA DE OLIVEIRA DECORATIVA

- Ideal para servir snacks, como frutos secos, passas, azeitonas, nachos, fruta e também para decoração de mesa.
- A opção com o código 505366 tem uma base larga.

código	mm	€
505373	300x190x(H)110	73,45
505366	365x200x(H)290	96,85



NEW

505328

TAÇA DE MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir snacks, como frutos secos, passas, azeite, nachos, fruta, molhos ou para decoração da mesa.

código	mm	€
505311	ø125x(H)60	16,55
505328	ø155x(H)75	25,35



505274

CAIXA EM MADEIRA DE OLIVEIRA

- Ideal para servir e apresentar comida, transportar talheres, etc.
- Com convenientes pegas recortadas para um transporte fácil.

código	mm	€
505274	245x198x(H)194	77,35



NEW



505472

505465

NEW



505489

TÁBUA DE MADEIRA DE CARVALHO

- Utilização de um dos lados.
- Construção em lamelas coladas: a parte central (fibras de madeira horizontais) é reforçada com molduras laterais (fibras de madeira verticais).

código	mm	€
505472	270x270x(H)20	48,75
505465	370x270x(H)20	61,75

TÁBUA DE SERVIR EM MADEIRA DE CARVALHO

- Bilateral.
- Feito a partir de pedaços de carvalho cuidadosamente selecionados de modo a criar um padrão natural elegante.

código	mm	€
505489	420x280x(H)40	38,70

TÁBUA DE MADEIRA DE CARVALHO, EXTREMIDADES COM GRÃO

- Pode ser utilizada em ambos os lados.
- Fabricada com o método "grão final": os quadrados de carvalho são colados uns aos outros num elegante padrão axadrezado.
- Colocação vertical das fibras de madeira, perpendicularmente à superfície de trabalho - maior durabilidade, resistência a riscos e prevenção do desgaste das facas (a lâmina passa entre as fibras de madeira).

código	mm	€
505458	325x265x(H)30	51,70
505441	530x325x(H)35	83,85

NEW



505441

ASSADEIRAS EM PORCELANA BRANCA

- Porcelana especial, do tipo mais resistente disponível no mercado.
- Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco extremamente puro e brilhante.



PRATO PARA TAPAS OVAL

- Com pegas.



código	unidade de pedido	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	4,50
784013	6	262x140x(H)33	7,75
784020	3	324x185x(H)38	14,00

PRATO PARA TAPAS RETANGULAR

- Com pegas.



código	unidade de pedido	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	4,55
784112	4	236x126x(H)48	8,80
784129	3	328x189x(H)58	18,15



786321



786352

ASSADEIRA OVAL RUSTICA

código	unidade de pedido	mm	€
786321	1	223x132x(H)42	8,15
786338	1	245x145x(H)55	11,65

ASSADEIRA QUADRADA RUSTICA

código	unidade de pedido	mm	€
786352	1	165x165x(H)65	10,70



786369



786307

ASSADEIRA RETANGULAR RUSTICA

código	unidade de pedido	mm	€
786369	1	282x192x(H)65	18,85
786376	8	335x232x(H)62	29,25
786383	4	380x260x(H)70	41,55

ASSADEIRA REDONDA RUSTICA

código	unidade de pedido	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	3,60





786499

PRATO PARA CRIANÇA "URSO"

- Ø190 mm sem as orelhas.

código	unidade de pedido	mm	€
786499	4	ø265	12,70



786239



TAÇA DE GELADO PALHAÇO

código	unidade de pedido	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	11,05



785553

PRATO BARK

- Retangular.

código	unidade de pedido	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	6,85
785553	4	352x146x(H)40	15,55



785560

TAÇA VANILLA

código	unidade de pedido	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	10,35
785577	4	290x136x(H)80	19,45



786437



MOLHEIRA

código	unidade de pedido	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	8,45



ASSADEIRAS EM PORCELANA CREME

- Tipo de porcelana especial, tipo mais resistente disponível.
- Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso ainda relativamente leve.
- Branco creme.



785904

ASSADEIRA REDONDA

código	unidade de pedido	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	5,85



434208

TERRINA

- Com tampa e concha para servir.

código	litros	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)175	34,45

S.S.
 Stainless steel


432136

MOLHEIRA

- Com base.

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



430002

TIGELA DE SOPA

- Com pegas.

código	litros	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	3,60



401200

PRATO PARA VEGETAIS

- Com pegas.

código	mm	€
401200	ø160x(H)40	4,10
401002	ø120x(H)30	3,25
401101	ø140x(H)35	3,60

LIONHEAD

- Porcelana especial, a mais resistente disponível no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.



784761

TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,95
784761	4	0.25	ø120x(H)78	4,55
784754	4	0.5	ø138x(H)95	7,15



784730

TIGELA DE SOPA

código	unidade de pedido	litros	mm	€
784747	12	1	ø175x(H)120	17,90
784730	8	2	ø215x(H)155	32,45





678206

PAPEL ANTIGORDURA - 500 UNIDADES

- Embalagem de 500 folhas.

código		mm	€
678237	Bijela	250x200	18,55
678213	Bijela	263x380	28,55
678220	Padrão Chef e comida	250x200	25,95
678176	padrão aos quadrados	306x305	36,35



678220

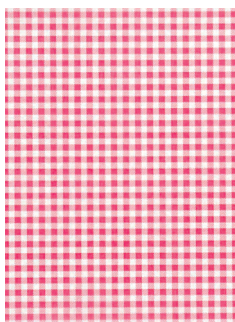
INDIVIDUAL EM PAPEL ANTIGORDURA - 500 UNIDADES

- Embalagem de 500 folhas.

código		mm	€
678145	caos na cozinha	420x275	55,25
678152	padrão aos quadrados	420x275	55,25



678237



678152



678190

PAPEL ANTIGORDURA PRÉ-CORTADO - 150 UNIDADES

- Pré-cortado em formato de cesto.
- Com padrão de um chefe com comida.
- Embalagem de 150 unidades.

código	mm	€
678190	160x160x(H)50	14,25



678121



678138

PAPEL ANTIGORDURA

- Embalagem de 500 folhas.

código	cor	mm	€
678138	Bege	200x250	18,15
678114	Bege	250x350	27,65
678121	Impressão de jornal	200x250	19,80
678107	Impressão de jornal	250x350	38,35



TAPASMINI

- Porcelana especial, do tipo mais resistente existente no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.



784426



784327



784365

PRATO PARA TAPAS PLATO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784426	2	ø100x(H)25	11,65

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784327	2	80x80x(H)35	12,95

PRATO PARA TAPAS REDONDO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784365	2	ø75x(H)30	10,35



784433



784334



784419

PRATO PARA TAPAS LEON - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784433	2	ø55x(H)45	12,70

PRATO PARA TAPAS CONCHA - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784334	2	90x50x(H)20	8,80

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784419	2	59x59x(H)37	8,15



784389



784372



784396

PRATO PARA TAPAS CACEROLE - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784389	2	ø60x(H)25	8,80

PRATO PARA TAPAS HUEVO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784372	2	ø65x(H)15	8,80

PRATO PARA TAPAS TRIANGOLO - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
784396	2	100x100x(H)25	12,70



785324

PRATO PARA TAPAS CUCHARA - 6 UNIDADES

código	unidade de pedido	mm	€
785324	2	130x43x(H)26	10,70



MINIATURAS PARA APRESENTAÇÃO



564509



MINI CAÇAROLA LITTLE CHEF

código	mm	€
564509	162x121x(H)30	3,45

564516



MINI GRELHADOR LITTLE CHEF

código	mm	€
564516	320x162x(H)20	13,60

564523



MINI TACHO REDONDO LITTLE CHEF

código	mm	€
564523	150x115x(H)37	3,45
564530	189x147x(H)37	5,40

564554



MINI ASSADEIRA OVAL LITTLE CHEF

código	mm	€
564547	155x80x(H)37	3,05
564554	263x140x(H)37	6,75



MINIATURAS PARA APRESENTAÇÃO

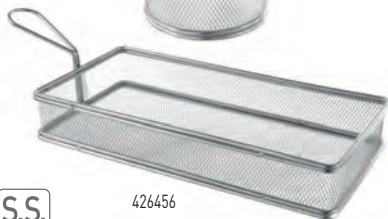
426425



426432



426449



426456



MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR

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



MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR

- Acabamento com revestimento preto 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

MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR EMPILHÁVEIS

código	mm	€
425664	105x90x(H)60	7,00
425688	130x115x(H)80	8,45





MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR EMPILHÁVEIS PRETO

- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425671	105x90x(H)60	8,15
425695	130x115x(H)80	10,10



425671



425695



630914

SUPORE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

- Armação em arame preto com espaço para uma taça de molho.
- Um ramequim em melamina de 80 ml encaixa na perfeição (561713), não incluído.

código	mm	€
630914	210x110x(H)172	8,45



630938

SUPORE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

- Armação em arame preto, leva 1 saco de batatas fritas.

código	mm	€
630938	ø115x(H)172	7,75



426494

CESTO PARA BATATAS FRITAS

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
426494	ø115x(H)100	5,15



630907

SUPORE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

código	mm	€
630907	ø110x(H)175	8,15



ESMALTADO

- Fabricado em aço esmaltado branco, com borda azul.
- Esmalte de alta qualidade, resistente à abrasão.
- Empilhável para facilitar o armazenamento.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Pode ir ao forno.
- Não pode ir ao micro-ondas.



621202



621226



621257

TAÇA RETANGULAR

- Podem ser preparados pratos e sobremesas na taça.

código	mm	€
621219	215x160	6,30
621202	175x130	4,60

PRATO RASO

código	mm	€
621226	ø200	5,15
621233	ø240	6,30

PRATO FUNDO

código	mm	€
621240	ø180	5,15
621257	ø200	5,85
621264	ø220	6,70
621271	ø240	7,30



621288

SALADEIRA

código	mm	€
621288	ø160x(H)75	5,85



621295

CANECA

código	litros	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	4,95
621301	0.52	ø100x(H)90	6,10



621318

CHÁVENA

código	litros	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	4,25



621332

COPO

código	litros	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	5,65
621332	0.4	ø90x(H)120	7,10





625804



625705

TACHO PARA SOPA E MOLHOS - COM TAMPA

- Em esmalte.
- Aro flangeado em aço inoxidável.
- Tapa baixa.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,5	ø115x(H)95	13,65
625705	preto	0,65	ø135x(H)110	14,95



622858

ÇAÇAROLAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Modelo fundo.
- Aço laminado 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	12,35



622742

FRIGIDEIRAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Com 2 pegas.
- Aço laminado 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





426371

426364

BALDES EM MINIATURA

código	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50



426463

LATA PARA SNACKS

código	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85



426487

RECIPIENTE PARA SNACKS

código	mm	€
426487	196x95x(H)70	7,15





607039

CAÇAROLA PEQUENA COM BICO

- Feito em cobre/alumínio/aço inoxidável em 3 camadas com espessura de 2,5 mm.
- Cabo preso com rebites.

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

FRIGIDEIRA PEQUENA

- Feito em cobre/alumínio/aço inoxidável em 3 camadas com espessura de 2,5 mm.
- Cabo preso com rebites.

código	mm	€
607046	ø120x(H)30	35,05



BALDES GALVANIZADOS

- Fabricados em chapa de aço galvanizado, com um visual rústico.
- O aço galvanizado não se destina ao contacto alimentar.
- Forre os baldes com os nossos papéis antid Gordura quando os utilizar para servir alimentos.



425947



425923

BALDE DUPLA COM PEGA

- Pega em madeira.

código	mm	€
425947	190x95x(H)90	10,70

BALDES COM PEGA

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



425992



425978

BALDE PARA FESTAS

código	mm	€
425992	400x330x(H)220	28,55

ORGANIZADOR PARA BAR

- Com pega em madeira.

código	mm	€
425978	245x180x(H)130	19,45



783177

**RAMEQUIM**

- Estriado.

código	unidade de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,75
783160	6	ø90x(H)48	3,05
783627	6	ø100x(H)25	2,40
783177	6	ø120x(H)55	4,25

565605



565612

**RAMEQUIM - 12 UNIDADES**

código	cor	litros	mm	€
565605	Preto	0.045	ø60x(H)35	8,90
565612	Marfim	0.045	ø60x(H)35	8,90



564561

**PRATO PARA MANTEIGA E MOLHOS - 3 UNIDADES**

código	cor	mm	€
564561	Preto	ø80x(H)30	5,15

RAMEKIN - 12 UNIDADES

código	litros	mm	€
400029	0.07	ø62x(H)40	9,95
400012	0.045	ø62x(H)24	8,45
400036	0.115	ø73x(H)47	14,25
400043	0.175	ø85x(H)52	18,55
400050	0.23	ø93x(H)58	22,75
400067	0.34	ø100x(H)75	24,25

561720

**RAMEQUIM**

- Estriado.

code	unidade de pedido	mm	€	
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,80
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,60
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,50
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	5,15
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,90
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	2,10

564592

**TAÇAS INCLINADAS VELOCITY**

código	mm	€
564578	70x70x(H)60	2,00
564585	97x97x(H)80	3,10
564592	110x110x(H)100	4,75

400067



**CESTO DE PÃO OVAL**

código	cor	mm	€
426777	Preto	190x120x(H)60	5,85
426760	Cinzeno-claro	190x120x(H)60	5,85
426623	Preto	250x190x(H)65	7,75
426616	Cinzeno-claro	250x190x(H)65	7,75

CESTO DE PÃO

código	cor	mm	€
426784	Cinzeno-claro	190x130x(H)60	6,15
426791	Preto	190x130x(H)60	6,15

**CESTO DE PADARIA ANGULAR**

código	cor	mm	€
426678	Preto	400x300x(H)120	22,05
426661	Cinzeno-claro	400x300x(H)120	22,05



426821

CESTO VERTICAL

código	mm	€
426814	ø250x(H)180	7,50
426821	ø250x(H)265	9,05





CESTOS COM LATERAIS EM TECIDO

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	3,60
426234	oval	225x130x(H)55	3,25
426265	oval	320x230x(H)55	5,55
426227	quadrado	190x190x(H)80	3,25
426241	retangular	225x150x(H)65	3,60



CESTO DE PÃO COM SACO

- Acabamento lacado em preto mate.
- Equipado com um saco cinzento lavável.

código	-	mm	€
427118	redondo	220x220x(H)80	15,55
427125	oval	250x160x(H)75	15,55
427149	quadrado	190x190x(H)100	20,50
427132	retangular	250x180x(H)85	22,05



CESTO PARA TALHERES

- Com 4 compartimentos.



código	cor	mm	€
426074	Preto	260x180x(H)150	20,75



CESTO PARA TALHERES

código	cor	mm	€
426098	Preto	270x100x(H)45	6,45
426081	Cinzento-claro	270x100x(H)45	6,45



CESTO PARA TALHERES

código	cor	mm	€
426210	Preto	ø100x(H)120	6,15
426197	Cinzento-claro	ø100x(H)120	6,15



CESTOS



561102

CESTO PARA PÃO GN 1/1

- Reforçado com estrutura em arame de aço inoxidável.

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



561201

EXPOSITOR DE CESTOS PARA PÃO GN 1/2

- Conjunto de 2 cestos com suporte cromado.
- Cestos reforçados com estrutura em arame de aço inoxidável.
- Dimensões do cesto: 360 x 280 x (A) 90 mm.
- O suporte não é lavável na máquina.

código	mm	€
561201	360x280x(H)290	40,25



561003

CESTO PARA PÃO OVAL

- Reforçado com estrutura em arame de aço inoxidável.

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



426968



CESTO COM TAMPA BASCULANTE

- Cesto em polipropileno robusto (polirrotim).

- Tampa basculante em policarbonato.

código	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	94,25

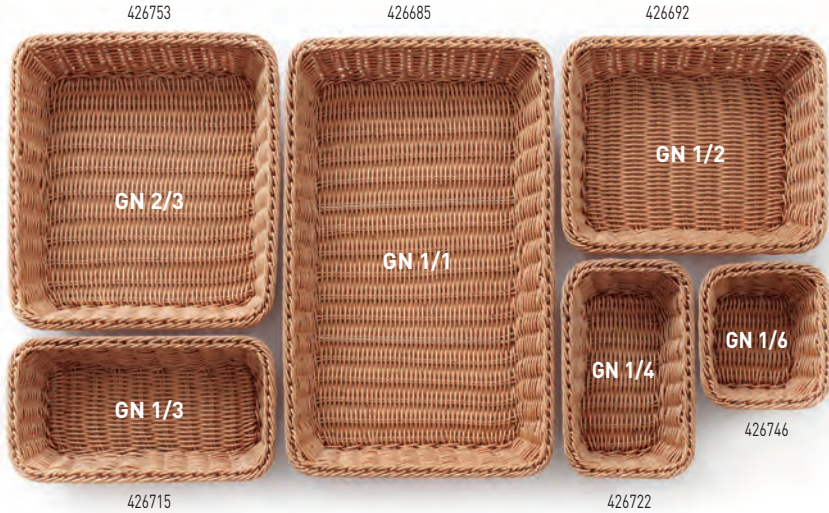


426517



CESTO PARA BAGUETES

código	mm	€
426517	305x320x(H)350	44,15



CESTO DE PADARIA TAMANHO GN

- Reforçado com estrutura em aço inoxidável.

código		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



CESTO EXPOSITOR DE PÃO

- Cesto de grandes dimensões - perfeito para apresentar pão e outros produtos de pastelaria em padarias, mercearias e buffets.
- Fabricado em polyrattan, reforçado com uma estrutura em aço inoxidável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
427248	595x395x(H)105	42,25
427231	295x395x(H)105	27,95

Preços sem IVA e não vinculativos.



CESTOS

- Polírotim



426906

426708

426609

426807

426500

CESTO PARA PÃO - OVAL

código	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,95

CESTO PARA PÃO - RETANGULAR

código	mm	€
426807	225x150x(H)65	3,25

CESTO PARA PÃO - REDONDO

código	mm	€
426609	ø200x(H)65	3,05

CESTO PARA PÃO - OVAL

código	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,80

CESTO PARA PÃO - OVAL

código	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,85



425800



425602

CESTO PARA PÃO PITTA - REDONDO

- Não se destina ao contacto alimentar.
- Forre o cesto com as nossas folha de papel à prova de gordura quando o utilizar para servir alimentos.

código	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,50
425800	ø200x(H)50	2,55

CESTO PARA PÃO PITTA - OVAL

- Não se destina ao contacto alimentar.
- Forre o cesto com as nossas folha de papel à prova de gordura quando o utilizar para servir alimentos.

código	mm	€
425503	195x140	2,40
425602	255x190	3,25



CESTOS EM ARAME



425879

CESTO EM ARAME DECO OVAL

- Com aro decorativo.
- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425879	255x160x(H)80	10,70



425855

CESTO EM ARAME DECO RETANGULAR

- Com aro decorativo.
- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425855	230x150x(H)80	9,05

CESTO EM ARAME BASIC OVAL

- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425831	230x180x(H)60	7,10



425831

CESTO PARA FRUTA

- Arame cromado.

código	mm	€
426418	ø215x(H)205	11,65



426418



CESTO PARA FRUTA ANGULAR REDONDO PRETO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
427095	ø150x(H)80	7,50
427088	ø280x(H)130	17,90
427071	ø300x(H)250	19,45



427088



427095



427071





CESTO PARA PÃO, OVAL

- Concebido para restaurantes de fast-food.
- Feito em polipropileno, fácil de limpar.
- Muito leve.
- Empilhável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Conjunto de 6 unidades.
- Disponível em 3 cores.

código	embalado por	cor	mm	€
426890	6	Preto	275x175x(H)38	6,45
426296	6	Castanho	275x175x(H)38	6,45
426319	6	Vermelho	275x175x(H)38	6,45



SACOS DE PÃO



CESTO DE PAPEL PARA PÃO

- Fabricado em papel kraft lavável adequado para alimentos.

código	cor	mm	€
429228	Bege	170x170x(H)150	10,70
429211	Preto	170x170x(H)150	10,70

SACO PARA PÃO REDONDO

- Em algodão duradouro.
- Disponível nas combinações de cores cinzento/bege e cinzento/cinzento escuro.

código	cor	mm	€
429006	Bege	ø150x(H)150	5,85
429013	Cinzento-escuro	ø150x(H)150	5,85
429020	Bege	ø200x(H)200	7,50
429037	Cinzento-escuro	ø200x(H)200	7,50
429044	Bege	ø250x(H)160	9,05
429051	Cinzento-escuro	ø250x(H)160	9,05



JARRO DE VÁCUO

- Tampa hermética com botão de pressão para servir.
- Com parede dupla e garrafa de vidro no interior.

código	litros	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	20,75

449615



JARRO DE VÁCUO

- Com parede dupla em aço inoxidável.
- Estrutura sem uniões.
- Isolamento com vácuo.
- Tampa, alavanca, bico e pega em metal cromado.
- Elevado nível de isolamento.



445839



446706



446720



JARRO DE VÁCUO

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

JARRO DE VÁCUO

- Parede dupla em aço inoxidável.
- Tampa com botão preto.
- Topo e tampa em 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

JARRO DE VÁCUO

- Parede dupla em aço inoxidável.
- Tampa com botão amarelo.
- Topo e tampa em 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

JARRO DE VÁCUO COM GARRAFA DE VIDRO NO INTERIOR



código	litros	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	16,85





448908



445877

JARRO TÉRMICO

- Estrutura e parte de dentro em aço inoxidável.
- Tampa em polipropileno, abre até 125 graus para um enchimento e limpeza fáceis.
- Tampa com bomba de pressão para um serviço fácil de bebidas.
- Pega para um transporte conveniente.

código	litros	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	38,95



JARRO TÉRMICO

- Caixa e interior em aço inoxidável.
- Tampa de polipropileno, abre a 125 graus para um enchimento e limpeza fáceis.
- Tampa equipada com uma bomba de alavanca para fácil distribuição de bebidas.
- Bomba de alavanca feita de liga de zinco - bastante duradouro.
- Numa base rotativa de polipropileno.
- Pega para um transporte conveniente.

código	litros	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	89,05





451045

JARRO DE LEITE - PRETO BAÇO

- Fabricado em aço inoxidável extra espesso, ajuda a manter o conteúdo quente.
- O bico em forma de V proporciona um controlo extra ao servir.

código	litros	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



451014

JARRO DE LEITE

- Feito em aço inoxidável extra espesso.
- Espessura de 1mm para manter a temperatura dos líquidos.
- Bico em formato de V que permite despejar o líquido de forma precisa.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



451526

JARROS MULTIFUNÇÕES

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



458198

JARRO DE LEITE PRETO

- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente preto.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90



450505

JARRO DE LEITE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Forma com bico de derrame fácil, concebido para um trabalho limpo e eficiente.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	2,55
450208	0.04	ø40x(H)40	3,05
450307	0.07	ø50x(H)55	3,25
450406	0.12	ø60x(H)60	4,25
450505	0.25	ø75x(H)75	8,15



453209

BULE COM TAMPA

- Tampa articulada.
- Modelo reto.

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



NEW



451052

JARRO DE LEITE COM MEDIDA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Forma com bico de derrame fácil, concebido para um trabalho limpo e eficiente.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	14,25



451106

JARRO DE LEITE

- Modelo reto.

código	litros	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	8,80
451106	0.75	ø100x(H)120	12,70

570807



INFUSOR PARA CHÁ - COM CABO ARTICULADO

- Para ervas e chá.
- Com cabo articulado.



código	mm	€
570807	ø45x165	3,45

638101



INFUSOR PARA CHÁ E ERVAS

- Para ervas e chá.
- Com cabo em arame.



código	mm	€
638101	ø70x225	4,15



523629

PINÇAS PARA CUBOS DE AÇÚCAR - 2 UNIDADES



código	embalado por	mm	€
523629	2	(L)160	6,45

452325



PRATO PARA AÇÚCAR/NATAS BATIDAS

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

452103



AÇUCAREIRO

- Com tampa articulada.



código	litros	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	6,95

452202



AÇUCAREIRO

- Sem tampa.



código	litros	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	6,15





456514

**CAIXA PARA CHÁ**

- Caixa feita em madeira com um tom natural claro.
- Tapa: estrutura de madeira com janelas em acrílico, com dobradiças. A tampa abre para cima.
- 12 divisórias na caixa, cada divisória pode guardar até 12 saquetas de chá.

código	mm	€
456514	300x280x(H)90	48,05



400203

18/0
stainless steel**PRATO DE SERVIR**

código	mm	€
400203	205x155	5,15



441107

S.S.
stainless steel**TAÇA PARA GELADO**

- Com base.

código	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,60



440711

18/0
stainless steel**CAIXOTE DO LIXO PARA BANCADA**

- Com parte superior em plástico e tampa basculante em aço inoxidável.

código	mm	€
440711	ø95x(H)130	12,95



pode usar-se
como porta-
talheres

421574

M
melamine**CAIXA DE LIXO OU SUPORTE PARA TALHERES DE MESA**

- Recipiente preto feito de melamine.

código	cor	mm	€
421574	Preto	ø130x(H)160	12,70

595008

**CAMPAINHA PARA RECEÇÃO**

- Cromada com base em metal.



código	mm	€
595008	ø85x(H)57	8,45



444023

18/0
stainless steel**CLIP PARA TOALHA DE MESA - 4 UNIDADES**

código	embalado por	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,70



428511

SUPOORTE PARA GUARDANAPOS

- Acabamento mate.



código	mm	€
428511	170x30x(H)70	6,85



428528

**SUPOORTE PARA GUARDANAPOS**

- Arame cromado.

código	mm	€
428528	190x190x(H)65	10,35

BLOCO DE EMENTA

- Em MDF duradouro com mecanismo de aperto em metal.
- Disponível em vários tamanhos.

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



664179



664162



664155



663691

**SINAL DE MESA RESERVADA - 4 UNIDADES**

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

**NEW
NEW**

663462

**SINAL DE MESA RESERVADA**

- Preto - branco.
- Impresso nos 2 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

**SINAL DE MESA RESERVADA**

- Em madeira duradoura.
- Com ranhura para ementa.

código		mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	3,60





NÚMERO PARA MESA

- Conjunto com 12 números por conjunto.

código	-	mm	€
663844	Números 1-12	50x35x(H)40	15,55
663851	Números 13-24	50x35x(H)40	15,55
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



SINALÉTICA PARA PORTAS

- Com tira autocolante.

código	-	mm	€
663608	homens	ø75	2,55
663615	senhoras	ø75	2,55
663622	casas de banho	ø75	2,55
663639	não fumadores	ø75	2,55
663646	cadeira de rodas	ø75	2,55



SINALÉTICA PARA PAREDES REDONDA

- Com tira autocolante.

código	-	mm	€
663790	não fumadores	ø75	2,95



SINAL DE MESA "NÃO FUMADORES"

- 2 lados impressos.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55





441466



COPO PARA OVO - 6 UNIDADES

- Modelo baixo.

código	mm	€
441466	ø85x(H)15	14,25



441367



COPO PARA OVO - 6 UNIDADES

- Com pé.

código	mm	€
441367	ø50x(H)45	7,50



441503



COLHER PARA OVO - 6 UNIDADES

- ABS branco.

código	€
441503	3,60



513729



PINO PARA PEDIDOS

código	mm	€
513729	ø80x(H)150	4,60



665510

SUPORE DE EMENTA PARA MESA

código	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,15
665510	ø75x(H)200	7,50



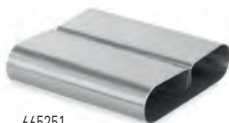
595305



MOLA PARA CARTÕES - 2 UNIDADES

- Com presilha.

código	mm	€
595305	ø40x(H)104	12,05



665251

SUPORE DE EMENTA PARA MESA - 6 UNIDADES

- Fornecido sem ementa.

código	mm	€
665251	80x77x(H)18	24,40



595206

PRATO PARA CONTA - 3 UNIDADES

- Com presilha.

código	embalado por	mm	€
595206	3	152x110	18,55





664186

CAIXA PARA TALHERES

- Em madeira resistente.

código	mm	€
664186	80x80x(H)95	8,15



664315

ORGANIZADOR PARA MESA

- Em madeira duradoura.

- Possui dois compartimentos e uma pega grande.

código	mm	€
664315	190x160x(H)200	19,45



664148

CAIXA PARA EMENTA E TALHERES

- Caixa em madeira com quadro preto integrado nos dois lados.

- A caixa tem 4 compartimentos.

código	mm	€
664148	210x150x(H)150	27,25



425787

SUPOORTE PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	8,45



427170

SUPOORTE PARA CONDIMENTOS PRETO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
427170	135x65x(H)200	5,55



427064



427057



427040

ORGANIZADOR PARA MESA PRETO

- Com pega em madeira.

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
427064	140x105x(H)190	19,45
427057	170x130x(H)160	19,45
427040	230x100x(H)240	19,45



MOINHOS DE SAL E PIMENTA



P - pimenta



Mecanismo de moagem de pimenta em aço inoxidável



S - sal



Mecanismo de moagem de sal cerâmico



469613



469606



469590



469583



469576



469569



469552



469545



469682
469699



469705
469712



469729
469736



469743
469750



469767
469774



469781
469798



469804
469811



469828
469835

MOINHO DE PIMENTA DE MADEIRA

- Estrutura feita em madeira de borracha - leve e durável.
- Mecanismo de moagem em aço inoxidável, manual e ajustável.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "P" impressa - para marcar a pimenta.
- Disponível em várias cores: madeira escura, madeira clara e madeira lacada a preto (acabamento brilhante).

código	cor	mm	€
469576	Preto	ø50x(H)113	9,75
469569	Preto	ø55x(H)215	13,65
469552	Preto	ø60x(H)315	18,85
469545	Preto	ø65x(H)415	25,35
469682	Madeira clara	ø50x(H)113	8,45
469705	Madeira clara	ø57x(H)165	10,35
469729	Madeira clara	ø57x(H)215	11,65
469743	Madeira clara	ø60x(H)315	14,25
469767	Madeira escura	ø50x(H)113	9,05
469781	Madeira escura	ø57x(H)165	11,40
469804	Madeira escura	ø57x(H)215	12,05
469828	Madeira escura	ø60x(H)315	16,25



MOINHO DE PIMENTA ACRÍLICO

- Estrutura feita de vidro acrílico transparente (PMMA) - um substituto mais leve do vidro, mas mais resistente a riscos e a partir.
- Mecanismo de moagem em aço inoxidável, manual e ajustável.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "P" impressa - para marcar a pimenta.

código	mm	€
469620	ø50x(H)113	7,75
469644	ø50x(H)140	8,45
469668	ø60x(H)215	11,65

MOINHO DE SAL DE MADEIRA

- Estrutura feita em madeira de borracha - leve e durável.
- Mecanismo de trituração cerâmica - não corrosivo (adequado para sal), manual e ajustável com o manípulo aparafusado.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "S" impressa - para marcação de sal.
- Disponível em várias cores: madeira escura, madeira clara e madeira lacada a branco (acabamento brilhante).

código	cor	mm	€
469613	Branco	ø50x(H)113	9,75
469606	Branco	ø55x(H)215	13,65
469590	Branco	ø60x(H)315	18,85
469583	Branco	ø65x(H)415	25,35
469699	Madeira clara	ø50x(H)113	8,45
469712	Madeira clara	ø57x(H)165	10,35
469736	Madeira clara	ø57x(H)215	11,65
469750	Madeira clara	ø60x(H)315	14,25
469774	Madeira escura	ø50x(H)113	9,05
469798	Madeira escura	ø57x(H)165	11,40
469811	Madeira escura	ø57x(H)215	12,05
469835	Madeira escura	ø60x(H)315	16,25



MOINHO DE SAL ACRÍLICO

- Estrutura feita de vidro acrílico transparente (PMMA) - um substituto mais leve do vidro, mas mais resistente a partir e a riscos.
- Mecanismo de moagem cerâmica - não corrosivo (adequado para sal), manual e ajustável com um botão.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com uma letra "S" impressa - para marcação de sal.

código	mm	€
469637	ø50x(H)113	7,75
469651	ø50x(H)140	8,45
469675	ø60x(H)215	11,65





786413

**SALEIRO E PIMENTEIRO**

- Conjunto com 2 peças: sal, pimenta.

código	unidade de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	9,75



786420

**CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E PALITOS**

- Conjunto com 3 peças: sal, pimenta, suporte para palitos.

código	unidade de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	12,70



465363

**GALHETEIRO**

- 5 peças - sal, pimenta, azeite, vinagre, suporte para palitos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465363	130x110x(H)185	16,85



631300

631102

631201

**POLVILHADOR**

código	-	mm	€
631102	polvilhador de parmesão	ø55x(H)75	6,85
631201	saleiro e pimenteiro	ø55x(H)75	6,85
631300	polvilhador com rede	ø55x(H)75	7,75



465387

**CONJUNTO DE SALEIRO E PIMENTEIRO**

- Frasco em vidro.
- Tampa em aço inoxidável com S ou P desenhado com os orifícios.

código	mm	€
465387	ø40x(H)70	2,95



461167

461266

**SALEIRO E PIMENTEIRO**

- Saleiro feito em vidro.
- Tampa em aço inoxidável com S ou P desenhado com os orifícios.

código	unidade de pedido	mm	€
461167	Pimenteiro	6 ø40x(H)70	12,05
461266	Saleiro	6 ø40x(H)70	12,05



465301

SALEIRO E PIMENTEIRO

- 2 peças - sal, pimenta.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465301	85x55x(H)115	5,85

18/0
stainless steel

465349

GALHETEIRO

- 2 peças - azeite, vinagre.
- Acabamento mate.

código	litros	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	11,65

18/0
stainless steel

465332

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E MOLHO

- 3 peças - sal, pimenta, mostarda.
- Com colher para mostarda em aço inoxidável.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465332	100x95x(H)115	9,45

18/0
stainless steel

465318

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E GUARDANAPOS

- 3 peças - sal, pimenta, suporte para guardanapos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465318	85x75x(H)115	7,15

18/0
stainless steel

465325

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E PALITOS

- 3 peças - sal, pimenta, suporte para palitos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465325	90x90x(H)115	7,50

18/0
stainless steel

465356

GALHETEIRO

- 4 peças - sal, pimenta, azeite, vinagre.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465356	130x110x(H)185	16,55

18/0
stainless steel



462904



DISPENSADOR DE AZEITE

- Feito em aço inoxidável polido.
- Forma cônica que garante estabilidade.
- Tampa removível com bico.

código	litros	mm	€
462904	0.25	ø84x(H)158	12,95



460245



GALHETEIRO

- Suporte em ferro cromado.
- Duas garrafas de azeite/vinagre com doseador em aço inoxidável.

código	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	14,00

TAMPA DOSEADORA - 3 UNIDADES

- Trabalha com base no princípio de fluxo livre - dispensa óleo sem esforço.
- Tampa equipada com um contrapeso, que abre e fecha a tampa dependendo do ângulo do frasco.
- Fabricado em aço inoxidável resistente.
- A tampa de borracha da garrafa proporciona uma vedação hermética.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5 a 1,5 litros, adapta-se a aberturas de garrafas com até 20 mm de diâmetro.

18/8

stainless steel



599327



código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15

18/0

stainless steel



452400

S.S.

stainless steel



452424

DISPENSADOR DE MEL

- Dispensador em vidro.
- Alavanca em aço inoxidável.

código	mm	€
452424	ø80x(H)115	7,50

18/0

stainless steel



465370

RECIPIENTE PARA AÇÚCAR/QUEIJO

- Com taça em vidro Inclui colher em aço inoxidável.

código	mm	€
465370	ø130x(H)90	12,95

QUADROS PRETOS



664025



664032



664049

QUADRO PRETO PARA PAREDE

- Preto, com moldura em madeira.
- Ganchos de montagem incluídos.

código	mm	€
664025	300x400	12,95
664032	400x600	19,80
664049	600x800	36,35

QUADRO CAVALETE PARA GIZ

- Preto, com moldura em madeira.

código	mm	€
664001	500x450x(H)850	94,25
664018	700x600x(H)1200	207,35



664018

664001





664100

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

código	mm	€
664100	700x500x(H)1100	161,85



664117

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

código	mm	€
664117	500x550x(H)850	120,25



664131



664124



664070

QUADRO PRETO COM SUPORTE

- Quadro preto de grande formato com estrutura em madeira.

- Inclui um suporte prático.

código	mm	€
664124	300x400	9,05
664131	400x600	15,30

QUADRO PRETO COM CAVALETE

- Preto, com cavalete em madeira.

código	mm	€
664070	220x210x(H)360	14,95

QUADRO PRETO PARA MESA - 2 UNIDADES

- Preto, com suporte em madeira.

código	embalado por	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	9,05
664063	2	210x50x(H)320	13,65



MARCADORES PARA QUADRO PRETO 3 MM

- 8 marcadores com ponta redonda, traço de 3 mm.

código	-	€
664278	Marcadores: 1 branco, 1 vermelho, 1 azul, 1 verde, 1 amarelo, 1 roxo, 1 laranja e 1 rosa	14,25



MARCADORES PARA QUADRO PRETO 6 MM

- Com ponta oblíqua, traço de 2 a 6 mm.

código	-	€
664216	Marcadores: 1 rosa, 1 verde, 1 azul e 2 brancos	14,25
664209	5 marcadores brancos	14,25



MARCADORES PARA QUADRO PRETO 15 MM

- Com ponta plana larga, traço de 15 mm.

código	-	€
664223	3 marcadores brancos	14,25



CINZEIROS



440605



CINZEIRO COM TABULEIRO INFERIOR

código	mm	€
440605	ø140x(H)40	5,65



569757



CINZEIRO

- Fabricado em melamina preta.

código	mm	€
569757	ø146x(H)60	9,45



440407



CINZEIRO COM TAMPA

código	embalado por	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	4,55
440490	3	ø90x(H)28	11,65



440803



CINZEIRO

código	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,15
440858	ø100x(H)30	7,15
440902	ø120x(H)30	9,05



440001



CINZEIRO COM ARO

código	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,95
440100	ø160x(H)30	3,85



440872



CINZEIRO

código	mm	€
440872	ø80x(H)30	3,30
440865	ø100x(H)30	4,50



440230



CINZEIRO REDONDO PRETO

- Aço inoxidável, exterior com revestimento preto mate.
- Com aro amovível.

código	mm	€
440230	ø105x(H)58	7,75



440209



CINZEIRO COM BOTÃO DE PRESSÃO

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	6,85

CINZEIRO COM FUNIL

- 2 elementos separados:
 - corpo feito de vidro, resistente a altas temperaturas,
 - funil em aço inoxidável.
- Com 3 ranhuras para cigarros.
- O funil direciona a cinza para o cinzeiro e serve como tampa: quando utilizado no interior - reduz o cheiro a fumo, quando utilizado no exterior - evita que as cinzas voem.

código	mm	€
440117	ø98x(H)99	6,45



440117



NEW



440506



DEPÓSITO PARA CIGARROS E CINZAS

- Com tampa articulada.
- Para um esvaziamento seguro de cinzeiros.
- Auto-extinguível.

código	mm	€
440506	202x170x(H)91	28,30



691380



691397



CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	64,35
691397	33	ø240x(H)660	128,05

CINZEIRO VERTICAL COM POSTE

- Design muito robusto, pode ser fixo ao chão ou manter-se móvel.
- Fácil de esvaziar, a parte superior pode ser aberta com uma chave e depois esvaziada.
- Base com ø170 mm, poste com ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	172,25



440223

CINZEIRO DE PAREDE

- Design muito robusto, fácil de montar em paredes e postes.
- Fácil de esvaziar, graças ao fundo que pode ser aberto e fechado com uma chave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	107,25



440216

UNIQ

Buffet reinvented



reddot winner 2024



design by
Robert Bronwasser



- Design elegante e funcional pelo designer holandês Robert Bronwasser.
- Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável AISI 304, colocado no recipiente de água para uma transferência de calor eficiente.
- Tampa de vidro temperado equipada com uma pega isolada, ranhura para a concha e dobradiça de alumínio.
- O design da tampa de duas partes, reduz a perda de calor quando aberta, mantendo assim as condições higiénicas e de temperatura ideais.
- Suporte para cartões integrado na tampa para identificação do produto.
- Painel de controlo digital com visor que mostra o tempo de trabalho, a temperatura definida e a temperatura real.
- A última definição de temperatura é guardada na memória e será selecionada sempre que for ligado.
- A temperatura pode ser definida entre os 35 e os 85 °C em incrementos de 1 °C.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.

Panela sopa elétrica HENDI UNIQ

- Recipiente de sopa de 8 litros removível fabricado em aço inoxidável AISI 304, fácil de limpar.
- O enchimento máximo (≈1,5 l) é indicado no recipiente de água, através de uma linha.
- Tampa com ranhura para concha.



Réchaud HENDI UNIQ

- Recipiente GN1/1 removível (A)100 mm fabricado em aço inoxidável AISI 304, fácil de limpar.
- O enchimento máximo é indicado no recipiente de água através de uma linha, indicando ≈4 l.





design by
Robert Bronwasser



PANELA SOPA ELÉTRICA HENDI UNIQ

código	cor	V	W	mm	€	
860526	Preto	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860533	Branco	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860540	Verde	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860557	Taupe	230	500	ø365x(H)325	194,35	NEW



RÉCHAUD HENDI UNIQ

código	cor	V	W	mm	€	
470411	Preto	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470428	Branco	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470442	Taupe	230	700	607x402x(H)245	253,50	NEW



PANELAS DE SOPA ELÉTRICAS



Tampa com pega com isolamento térmico e encaixe para a concha

Suporte para cartão com nome da sopa na tampa



860502

Painel tátil digital com visor que alterna entre a temperatura definida e a temperatura real da sopa

Termóstato ajustável de 65° a 95 °C em incrementos de 1 °C



Proteção contra sobreaquecimento - com alarme para nível de água baixo

PANELA TÉRMICA PARA SOPA

- O isolamento térmico reduz o consumo energético e mantém a parte exterior fria.
- Redução do consumo energético em até 30%.
- Tampa removível em policarbonato transparente robusto.
- Recipiente de água em alumínio para uma transferência de calor eficiente.
- Caçarola em aço inoxidável 18/8.
- Estrutura em polipropileno.
- O aro permite remover de forma segura e fácil a caçarola de alimentos.
- Proteção contra sobreaquecimento - alarme para quando o nível da água está demasiado baixo.

código	litros	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	120,25

RECIPIENTE PARA PANELA DE SOPA ELÉTRICA

- Recipiente para utilizar com a Panela de sopa HENDI 860502.
- Fabricado em aço inoxidável, fácil de limpar.

código	mm	€
926574	ø280x(H)200	35,75

NEW MODEL

PANELA DE SOPA ELÉTRICA

- Recipiente para sopa e tampa em aço inoxidável AISI 201.
- Recipiente para água em aço inoxidável AISI 201.
- Panela de sopa elétrica em metal com revestimento em pó preto.
- Tampa com pega "cool-touch" e um entalhe para concha.
- Intervalo de temperatura: 30-85°C.
- Proteção contra sobreaquecimento a 105°C.
- Ajuste da temperatura com um botão rotativo - 5 níveis.
- Capacidade: 8 L.

código	litros	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	103,35

860083





RÉCHAUD ELÉTRICO TELLANO

- Gastronorm 1/1.
- Recipiente de água em polipropileno resistente ao calor.
- Ajustes contínuos até 85°C.
- Interruptor de ligar/desligar, luz indicadora.
- Extremamente silencioso durante o aquecimento.
- Caçarola GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x347x(H)286	142,35



204825



RÉCHAUD ELÉTRICO TESINO

- Recipiente de água em polipropileno resistente ao calor.
- Ajuste contínuo até 85°C.
- Extremamente silencioso durante o aquecimento.
- Interruptor de ligar/desligar, luz indicadora.
- Inclui panela com capacidade de 6,8 litros.

código	litros	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)240	128,05



204832



RÉCHAUD ELÉTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura ajustável até 85°C.
- Com suporte para a tampa.
- Botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada.
- Inclui recipiente Gastronorm 1/1 com 65 mm de profundidade.
- Adequado para panelas com profundidade até 100 mm.

código	litros	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	185,25



204900





475904



RÉCHAUD GASTRONORM 1/1

- Modelo Economic.
- Tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Adequado para recipientes com até 65 mm profundidade.

18/0
stainless steel

código	embalado por	litros	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	116,35
475904	1	9	600x358x(H)295	64,35

NEW



RÉCHAUD - CONJUNTO DE 4

- Necessita ser montado.
- Adequado para GN 1/1 - 65 mm de profundidade (incluído).
- GN 1/1, depósito de água (555x350 mm), base para a estrutura e tampa em aço inoxidável AISI 201.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 401.
- Pega da tampa em polipropileno.
- Suporte para colocar o combustível não incluído.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Todos os elementos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
238837	575x352x(H)296	188,50



238837





RÉCHAUD GASTRONORM 1/1

- Modelo Fiora.
- Estrutura empilhável com tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui dois suportes de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Adequado para painéis Gastronorm com profundidade até 100 mm.

código	litros	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	87,75



471005



CONJUNTO DE RÉCHAUDS

- Adequado para: Réchaud "Fiora" 471005.
- 2 recipientes GN 1/2 extra com 65 mm de profundidade; 3 recipientes extra GN 1/3 com 65 mm de profundidade.

código	mm	€
471050	585x385x(H)315	120,25



471050





472507



RÉCHAUD PARA SOPA

- Modelo Economic.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola para sopa em aço inoxidável com tampa.

código	litros	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	81,25



475201



RÉCHAUD GASTRONORM 1/2

- Modelo Economic.
- Tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola em aço inoxidável de 65 mm de profundidade.
- Adequado para recipientes com profundidade até 65 mm.

código	litros	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	64,35



470619



RÉCHAUD - REDONDO

- Tampa em vidro.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola em aço inoxidável.

código	litros	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	68,25

NEW



470367

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS REDONDO COM 5,6L PARA RÉCHAUD REDONDO

código	litros	mm	€
470367	5.6	ø390x(H)60	44,85



470909

470909

470930



RECIPIENTE PARA BANHO-MARIA

- Encaixa perfeitamente na base 2 caçarolas para banho-maria HENDI 470930.
- Também adequado para: Sistema térmico de Banho-maria (201107, 201206).
- Fabricado em aço inoxidável.
- Tampa equipada com uma pega confortável.

código	mm	€
470930	conversão 530x325x(H)30	29,85
470909	recipiente para banho-maria ø220x(H)190	29,85



RECIPIENTE PARA ALIMENTOS GN 1/1 COM 2 COMPARTIMENTOS

- Este recipiente para alimentos para réchauds GN tem dois compartimentos de 3,75 litros cada.

código	litros	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	23,35



470190

AQUECEDOR DE PRATOS COM 2 BICOS

- Com estrutura e pegas em aço inoxidável.
- Chapa em alumínio anodizado.
- Resistente a riscos.
- Inclui 2 suportes para velas.

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



463000

AQUECEDOR DE PRATOS COM 3 BICOS

- Com estrutura e pegas em aço inoxidável.
- Chapa em alumínio anodizado.
- Resistente a riscos.
- Inclui 3 suportes para velas.

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

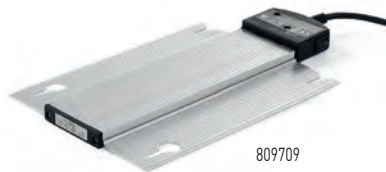


463109

AQUECEDOR DE RÉCHAUDS

- O aquecedor possui uma saída de nível de potência única e estável (não tem uma função de regulação de temperatura).
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Também adequado para Réchaud Gastronorm 1/1 com tampa basculante [código: 470206] e quaisquer outros Réchauds GN 1/1 caso o recipiente de água estiver equipado com parafusos.

código	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	83,85



809709

AQUECEDOR PARA RÉCHAUD

- Alternativa ao suporte de combustível convencional.
- Adequado apenas para réchauds com fundo plano.
- Especialmente adequado para réchauds sem preparação para elementos elétricos.
- Especialmente adequado para os réchauds HENDI com as referências: 470008, 475201, 470206 e 471005.

código	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	68,25



809600



RÉCHAUDS PROFI LINE

- Ideal para buffets e catering.
- Ao serem utilizados materiais de alta qualidade e um acabamento elegante, estes réchauds conferem um toque especial a cada prato apresentado.
- Os réchauds e os acessórios são fabricados integralmente em aço inoxidável duradouro.



ARTIGOS PARA BUFFET





470251

RÉCHAUD GN 1/1 ACABAMENTO ACETINADO

- A tampa é equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com um recipiente para água removível, um recipiente GN 1/1 com 65mm de profundidade e 2 suportes para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	181,35



470275

RÉCHAUD GN 2/3 ACABAMENTO ACETINADO

- A tampa é equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com um recipiente para água removível, um recipiente GN 2/3 com 65mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	159,25



470268

RÉCHAUD GN 1/2 ACABAMENTO ACETINADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água amovível, recipiente para alimentos GN 1/2 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	139,75



470282

RÉCHAUD REDONDO COM ACABAMENTO ACETINADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente para alimentos com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	162,50



RÉCHAUDS PROFI LINE

- Ideal para buffets e catering.
- Ao serem utilizados materiais de alta qualidade e um acabamento elegante, estes réchauds conferem um toque especial a cada prato apresentado.
- Os réchauds e os acessórios são fabricados integralmente em aço inoxidável duradouro.



470213



470237

RÉCHAUD GN 1/1 ACABAMENTO ESPELHADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente para alimentos GN 1/1 com 65 mm de profundidade 2 suportes para latas de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	207,35

RÉCHAUD GN 2/3 ACABAMENTO ESPELHADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água amovível, recipiente para alimentos GN 2/3 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	185,25



470220

RÉCHAUD GN 1/2 ACABAMENTO ESPELHADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente para alimentos GN 1/2 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	168,35



470244

RÉCHAUD PARA SOPA COM ACABAMENTO ESPELHADO

- O recipiente redondo para sopa é colocado sobre um recipiente de água grande que fornece calor suficiente para manter a sopa quente com facilidade.
- Recipiente para sopa equipado com duas pegas.
- A tampa tem um encaixe para a colher.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente redondo para sopa e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	185,25

18/0
stainless steel

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1 COM TAMPA BASCULANTE

- Modelo Rental-Top.
- Base sólida com tampa basculante em aço inoxidável 18/0 com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui dois suportes de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Parte inferior com parafusos de aperto para elemento de aquecimento elétrico (código 809709).
- Adequado para painelas Gastronorm com profundidade de até 100 mm.

código	litros	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	168,35



470206

S.S.
stainless steel

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1 COM TAMPA BASCULANTE

- Réchaud elegante para buffet.
- Mecanismo de abertura patenteado extremamente silencioso.
- Tampa basculante retrátil até 180°.
- Instalação opcional de elemento de aquecimento elétrico.
- Aço inoxidável de alto brilho.
- Estrutura em aço com 2,3 mm, tampa com 1,2 mm.
- O conjunto inclui dois suportes para latas de combustível e um recipiente GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

código	litros	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	233,35



470305

S.S.
stainless steel

RÉCHAUD COM TAMPA BASCULANTE - REDONDO

- Réchaud elegante para buffet.
- Mecanismo de abertura patenteado extremamente silencioso.
- Tampa basculante retrátil 180°.
- O conjunto inclui um suporte para lata de combustível e caçarola (ø390 x (A) 60 mm).
- Aço inoxidável de alto brilho.
- Estrutura em aço com 2,3 mm, tampa com espessura com 1,2 mm.

código	litros	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	181,35



470312



COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- O combustível para réchauds é feito de álcool etanol natural, misturado com água e com um agente especial para o tornar sólido ou em gel.
- O combustível para réchauds HENDI é artificialmente feito para ter um sabor tão amargo que o torna impossível de ser ingerido. Para aquecer réchauds de forma segura e eficiente, aconselhamos vivamente a que coloque a lata de combustível nos suportes de combustível indicados.
- A capacidade de aquecimento é igual em toda a gama, enquanto que a taxa de aquecimento depende do tamanho da chama, determinada pela distância a que a tampa do suporte da lata de combustível do réchaud é mantida aberta.
- Todo o combustível para réchauds HENDI queima fuligem e é inodoro.
- Os cartuchos e latas a arder sem o suporte para lata de combustível para réchaud, ficam muito quentes durante a utilização, criando um risco significativo de queimaduras se não forem colocadas dentro do suporte para lata combustível para réchaud. Perigo de queimaduras!
- Estes suportes de latas de combustível para réchauds vêm incluídos com os réchauds HENDI e estão também disponíveis em separado.
- Leia sempre as instruções do produto antes de o utilizar.
- Certifique-se de que não existem chamas acesas ou objetos quentes nas proximidades quando trabalhar com combustível.
- O vapor inflamável escapa facilmente do recipiente.
- Certifique-se de que não pinga água (condensação) para o combustível em combustão. Pode provocar a pulverização perigosa e salpicos de combustível.
- Acenda o combustível apenas depois de colocar o suporte da lata de combustível no sítio indicado.
- As chamas são quase totalmente azuis, tornando-as muito difíceis de ver à luz. Recomenda-se precaução.
- Extinga o combustível apenas fechando a tampa do suporte da lata de combustível.
- Reabastecimento: Certifique-se sempre de que a lata e o respetivo suporte arrefeceram completamente.
- Retire a lata do suporte de latas de combustível para réchaud para reabastecer a lata.
- Armazenamento: Armazene-o sempre em recipientes fechados num local escuro e bem ventilado, abaixo de 20°C.
- Para armazenar grandes quantidades de combustível, consulte os regulamentos locais.
- Se as instruções acima forem seguidas, o risco de acidentes será mínimo.
- Em caso de incêndio inicial/pequeno: use uma manta de incêndio (ou uma manta grande e molhada) para cobrir as chamas e privá-las de oxigénio.
- Em caso de incêndio na roupa/corpo: use uma manta de incêndio ou um extintor de pó/CO₂.
- Nunca tente extinguir o fogo com uma toalha pequena, pois isso só espalhará o combustível e as chamas!
- Depois de extinguir o incêndio, mantenha o corpo arrefecido durante 15 minutos ou aguarde até que chegue assistência médica.
- Deixe a roupa no lugar.
- Procure sempre assistência médica imediatamente.

Benefícios:

- + Não contém metanol tóxico.
- + Seguro para utilização em interiores.
- + Sem fumos tóxicos ou maus odores.

LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Embalagem de 200 gramas para réchaud.
- Tempo de queima: ≈ 3 horas.

código	embalado por	€
194362	12	22,45
194300	24	38,95
194355	72	115,40



COMBUSTÍVEL LÍQUIDO COM PAVIO

- Queima sem resíduos nem odores.
- Combustível fabricado em etilenoglicol (DEG) puro, que também é utilizado como anticongelante em radiadores.
- Com a utilização de um pavio, o DEG pode ser vaporizado e queimado apesar do seu ponto de chama relativamente elevado de 143 °C.
- Latas de combustível em metal, vendidas fechadas e não recarregáveis com 145 ou 200 gramas.
- O tempo de queima de uma lata é inversamente proporcional à intensidade da chama, que pode ser ajustada alterando a altura do pavio exposto.
- Utilização: coloque a lata diretamente por baixo de um réchaud ou outros utensílios de aquecimento adequados para a utilização com chamas abertas de combustíveis líquidos.
- Tempo de queima: ± 4 horas para latas com 145 gramas, ± 6 horas para latas com 198 e 200 gramas.
- Saída de calor: cerca de 50% de gel à base de etanol.

- Vantagens face a um gel combustível:
 - Utilização mais segura.
 - Sem os perigos do processo de recarga.
 - A chama é mais visível e previsível.
 - As latas mantêm-se frias o suficiente para poderem ser tocadas em segurança.
 - Pode ser usado sem recipiente para combustível.
 - Mais seguro em caso de acidentes.
 - Qualquer derrame será mínimo e difícil de iniciar chama.
 - Reutilizável e possível resselar.
 - Fácil de apagar, soprando ou substituindo a tampa.
 - Custo por hora de queima comparável a um gel combustível à base de etanol.
 - Chama menos intensa. Reduz a probabilidade de a água dos réchauds evaporar.

CUIDADO:

- o etilenoglicol é um irritante perigoso. Lave sempre as mãos após o contacto do líquido com a pele. Preferencialmente, use luvas de látex para ajustar a altura do pavio. Disponível uma ficha de segurança de materiais (MSDS) no site da HENDI. Recomendamos que a imprima e a conserve perto.

queima
4 horas



queima
6 horas



código		embalado por	peso (kg)	unidade de pedido	€
193761	queima ± 4 horas	6	0.145	4	14,25
193952	queima ± 4 horas	24	0.145	1	53,25
193716	queima ± 6 horas	6	0.2	4	15,55
193938	queima ± 6 horas	24	0.2	1	57,15
193679	queima ± 8 horas	24	0.25	1	61,05





190029

BALDE DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Balde de 4 quilogramas.

código	unidade de pedido	€
190401	3	24,05



195505

BIDÃO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Bidão de 5 litros.

código	unidade de pedido	€
195505	4	24,05



195109

FRASCO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Garrafa de 1 litro.

código	unidade de pedido	€
195109	12	5,55



470527



SUPOORTE PARA LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS - 2 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	14,95



195604

DOSEADOR DE COMBUSTÍVEL

- Adequado para latas de combustível para réchauds, como a lata com o n.º de produto 195505

código	mm	€
195604	(L)280	27,25



190036

COMBUSTÍVEL PARA BICOS DE FONDUE - 3 UNIDADES

- Para gourmet, fondue, réchauds e grelhadores de pedra.
- Embalagens de 80 gramas.
- Tempo de combustão: ≈ 2 horas.
- Para utilizar com 111420.

código	embalado por	€
190036	3	5,55



111420



BICO DE FONDUE - 2 UNIDADES

- Adequado para combustível para bicos de fondue.

código	embalado por	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	12,95





529089

529096

529058

529065

529072

**COLHER DE SERVIR**

código	mm	€
529058	305x60	9,75
529065	321x71	10,10

CONCHA DE SOPA

código	litros	mm	€
529089	0.05	270x69	11,05
529096	0.09	308x85	13,65

COLHER COM RANHURAS

código	mm	€
529072	321x71	10,35

CONCHAS E COLHERES DE SERVIR PARA RÉCHAUDS

- Com cabo em polipropileno



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

CONCHA DE SOPA

código	litros	mm	€
529003	0.09	335x90	10,35
529010	0.11	300x80	10,10

ESCUMADEIRA

código	mm	€
529201	345x75	9,45

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
529102	345x32	8,45

COLHER DE SERVIR

código	mm	€
529300	350x75	9,45

ESCUMADEIRA, REDONDA

código	mm	€
529041	370x105	10,10

ESPÁTULA COM RANHURAS

código	mm	€
529409	355x80	9,95

Preços sem IVA e não vinculativos.

399



CONCHAS E COLHERES DE SERVIR, RESISTENTES AO CALOR



TALHERES PARA SALADA

código		mm	€
563908	Colher para salada	(L)305	4,55
564004	Garfo para salada	(L)305	4,55

COLHER PARA MOLHO

código	cor	litros	mm	€
563502	Branco	0.07	235x75	4,30
563557	Preto	0.07	235x75	4,30
563700	Branco	0.14	300x93	4,55
563755	Preto	0.14	300x93	4,55



COLHER PARA SALADA

código	cor	mm	€
564158	Preto	235x55	1,90
564202	Transparente	235x55	1,90
564103	Branco	235x55	1,90

CONCHA PARA MOLHO

código	cor	litros	mm	€
563649	Preto	0.03	180x70	2,00
563632	Marfim	0.03	180x70	2,00

COLHER PARA SALADA

código	cor	mm	€
564400	Branco	335x70	3,05
564455	Preto	335x70	3,05

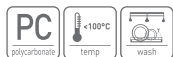


PINÇAS PARA SERVIR



657607

657621



PINÇAS DE SERVIR

código	cor	mm	€
657621	Transparente	(L)230	4,05
657607	Preto	(L)230	4,05



171622



PINÇAS DE PASTELARIA

- Decorativo e funcional.

código	mm	€
171622	(L)280	5,15
171608	(L)220	4,55



523018



171615



523315



PINÇA PARA PASTELARIA

código	mm	€
523018	(L)215	4,55

PINÇAS DE PASTELARIA

- Pinças decorativas.

código	mm	€
171615	(L)220	5,85

PINÇAS PARA SALADA

código	mm	€
523315	(L)212	4,55



523216



PINÇAS PARA ESPARGUETE

código	mm	€
523216	(L)200	4,90



722107



SUPORTE DE COLHERES

código	mm	€
722107	115x270x(H)45	10,35



EXPOSITORES E COBERTURAS



424186

EXPOSITOR REFRIGERADO COM TAMP - GASTRONORM 1/1

- Refrigera por meio da embalagem de gelo incluída para atingir temperaturas inferiores a 0°C.
- Tabuleiro para servir Gastronorm 1/1 em aço inoxidável.
- Com tampa transparente em policarbonato.
- Estrutura em ABS.

código	-	mm	€
424186	conjunto	555x357x(H)175	162,50
424193	Placa acumuladora de frio para utilização com a bandeja de refrigeração 424186	528x324x(H)30	28,55

ARTIGOS PARA BUFFET



424193



TABULEIRO DE EXPOSIÇÃO COM TAMP E PLACAS DE REFRIGERAÇÃO



- Conjunto de 5 peças:
- Base feita em poliestireno.
- Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
- Tampa transparente feita de PP.
- 2 acumuladores de gelo.
- NOTA: Antes de congelar, encha o elemento de refrigeração com água até 90% do seu volume.
- O tabuleiro é também vendido em separado (código: 871829).

código	mm	€
424155	430x290x(H)150	46,15

424155



402

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.



871805



TABULEIRO COM TAMPA BASCULANTE E PLACAS DE REFRIGERAÇÃO

- Conjunto de 5 peças:
 - Base feita de ABS.
 - Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
 - Tampa basculante transparente feita de SAN, abre até 90°.
 - 2 elementos de refrigeração.
- NOTA: Antes de congelar, encha a placa de refrigeração com água até 90% do seu volume.

código	mm	€
871805	440x320x(H)205	81,60



871812



TABULEIRO COM TAMPA BASCULANTE COM DOIS NÍVEIS

- Conjunto de 9 peças:
 - Base com 2 níveis feita de ABS.
 - 2 tabuleiros de aço inoxidável, com rebordo perfilado.
 - 2 tampas basculantes transparentes feitas de SAN, abre até 90°.
 - 4 placas de refrigeração.
- NOTA: Antes de congelar, encha as placas refrigeração com água até 90% do seu volume.

código	mm	€
871812	440x320x(H)440	163,15

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE

- Fabricado em polipropileno com um encaixe em aço inoxidável.
- Tampa Rolltop transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Duas funções: expositor de arrefecimento ou de aquecimento.
- Elementos de refrigeração/ aquecimento colocados sob a inserção do tabuleiro em aço inoxidável para manter a temperatura no compartimento, conservando os alimentos frescos e com um aspeto bonito durante mais tempo.
- Fácil de limpar.
- Concebido e produzido 100% em Itália.
- O conjunto inclui 2 inserções de gel para arrefecer ou aquecer os alimentos colocados na vitrina.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



871775





871706

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE ROLL TOP

- Tampa basculante transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Fácil de limpar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
871706	465x310x(H)190	48,05



871713

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE ROLL TOP - DOBRO

- Tampa basculante transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Fácil de limpar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
871768	380x260x(H)355	51,35
871713	465x310x(H)410	85,15



424001



TABULEIRO DE EXPOSIÇÃO REDONDO COM TAMPA

- Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
- Tampa em SAN, com um puxador cromado, abre unilateralmente até 90° (incluída no conjunto).
- O tabuleiro pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- A tampa também é vendida em separado (código: 427514).

código	mm	€
424001	ø380x(H)240	68,25
427514	expositor redondo com tampa ø380x(H)200	42,25



980101



TABULEIRO REDONDO COM TAMPA

- Tabuleiro em aço inoxidável, com pegas.
- Tampa feita de SAN, com pega.
- Ambos os elementos do conjunto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
980101	ø300x(H)110	15,30



427507

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO BASCULANTE

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
427507	540x330x(H)180	44,85



866009

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
866009	545x335x(H)95	70,85



427538

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO BASCULANTE GN 2/3

- Policarbonato transparente.



código	mm	€	
427538	apenas com tampa superior basculante	365x335x(H)175	42,25



427415

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
427415	530x325x(H)76	27,25





523834

523827



PRATO GIRATÓRIO PARA BOLOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Rotação da base sem esforço em ambas as direções, facilitando a decoração e o corte de bolos.
- Pé estável com base antiderrapante.
- A tampa também é vendida em separado (código: 523834).

código	mm	€
523827	ø300x(H)90	81,25



TAMPA PARA PRATO GIRATÓRIO PARA BOLOS

- Feito de poliestireno.
- Transparente, com uma pega.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.
- Adequado para o suporte rotativo para bolos HENDI (código: 523827).

código	mm	€
523834	ø300x(H)110	7,15



523902



ESPÁTULA PARA BOLO

- Com cabo em polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	6,05



523957



ESPÁTULA/ FACA PARA BOLO

- Cabo em polipropileno preto.
- Graças aos seus lados afiados, pode ser utilizada como faca.

código	mm	€
523957	300x75	9,05



561966

561973

EXPOSITORES ANTIDERRAPANTES

- Estrutura em aço com revestimento em PVC.
- Compatível com vários tabuleiros e taças de apresentação.

código	mm	€
561973	265x230x(H)200	16,85
561966	260x230x(H)100	11,05

SERVINDO STANDS



425473



EXPOSITOR DE SERVIR PARA PRATOS

código	pratos máx.	mm	€
425473	Ø 275 mm	290x290x(H)440	31,15



480519



EXPOSITOR COM TABULEIROS PARA MARISCO

- Com dois tabuleiros para servir.

código	mm	€
480519	ø400x(H)200	42,70
480502	Suporte ø250x(H)190	11,65



429914



EXPOSITOR COM VÁRIOS NÍVEIS

- Com 3 níveis.

código	mm	€
429914	ø268x(H)320	49,35



425138

JARRO PARA SUMO

- Modelo reto em plástico resistente a riscos e com tampa.

código	litros	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	20,75



425107

JARRO COM TUBO PARA CUBOS DE GELO

- Modelo com formato de pera em plástico SAN transparente resistente a riscos e com tampa.

- Com tubo para cubos de gelo.

código	litros	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	24,05
425121	3	ø170x(H)285	29,85



567906

JARRO

- Extremamente resistente.

código	litros	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	11,65



425763

GARRAFA

- Tampa com doseador.

código	litros	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	11,05



DISPENSADORES E JARROS



425299



425411

DISPENSADOR DE SUMO

- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Tabuleiro escorredor fácil de limpar.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira anti-pingos.

código	litros	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	128,05
425411	16	560x350x(H)580	258,05



425428



425435

DISPENSADOR DE SUMO

- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Tabuleiro escorredor fácil de limpar.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira antigotas.

código	litros	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	113,75
425435	6	415x315x(H)490	220,35





DISPENSADOR DE SUMO

- Com refrigeração por cubos de gelo.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira anti-pingos.

código	litros	mm	€
425190	5	280x220 x(H)510	135,85



425190



DISPENSADOR DE LEITE - 10,5 L

- Estrutura em aço inoxidável.
- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Recipiente amovível com torneira anti-pingos.
- Placa inferior estável com tabuleiro escorredor.

código	litros	mm	€
425343	10.5	260x360 x(H)536	311,35



425343



DISPENSADOR MULTIUSOS

- Adequado apenas para alimentos secos.
- Suporte em aço inoxidável.
- Dispensador em policarbonato.
- Tampa hermética para preservar a frescura do ingrediente mais tempo.
- O doseamento higiénico e controlado evita derrames.
- Pode ser montado numa mesa ou parede.

código	litros	mm	€
557402	4	184x240 x(H)600	116,70



557402



MELAMINA

- Higiénico e resistente a choques.
- Leve.



PRATO, RETANGULAR

código	mm	€
561508	360x205x(H)38	19,45
561515	495x270x(H)56	36,35



561607

TABULEIRO GN 1/1

código	mm	€
561607	530x325x(H)20	28,55



566008

566015

TABULEIROS GASTRONORM COM BORDA FINA

- Feito de composto de moldagem de melamina.

código	mm	€
566046	265x162x(H)20	7,50
566022	325x177x(H)20	11,40
566015	325x265x(H)20	12,40
566053	530x163x(H)20	16,25
566930	354x325x(H)20	18,55
566008	530x325x(H)20	24,65

TAÇA QUADRADA

código	cor	mm	€
561560	Branco	130x130x(H)65	5,55
561577	Branco	190x190x(H)100	12,95
561584	Branco	270x270x(H)105	24,65

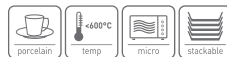


561560



PORCELANA

- Tipo de porcelana especial, do mais resistente possível.
- Resistente a choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Relativamente leve, altamente resistente ao impacto e desgaste.
- Branco puro e brilhante.



TRAVESSA GASTRONORM GN 1/1

código	unidade de pedido	mm	€
783009	3	530x325x(H)65	90,35



783009

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/2

código	unidade de pedido	mm	€
783016	6	325x265x(H)65	35,45



783016

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/3

código	unidade de pedido	mm	€
783023	8	325x176x(H)65	21,80



783023

BOIÃO PARA MOLHOS

código	unidade de pedido	litros	€
785010	18	1	11,65



785010



EXPOSITOR DE BUFFET

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, polido.
- 3 níveis, para produtos pré-embalados e condimentos.
- 3 recipientes de 1 litro, removíveis, feitos de SAN.
- Os recipientes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
428245	190x240x(H)410	84,15

428245





552315



552308

**TABULEIRO PARA TALHERES**

- 4 compartimentos GN 1/1.

código	cor	mm	€
552315	Preto	530x325x(H)100	9,75
552308	Cinzento-claro	530x325x(H)100	9,75



552360



552353

**TABULEIRO PARA TALHERES**

- 6 compartimentos.

- Adequado para colheres de café, colheres de chá e garfos para bolo GN 1/1.

código	cor	mm	€
552353	Cinzento-claro	530x325x(H)105	12,95
552360	Preto	530x325x(H)105	12,95



552407

SUPORE DE CESTO PARA TALHERES

- Para 4 cestos.

- Cestos não incluídos.



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



871201



552490

**CESTO PARA TALHERES**

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,65

**CESTO PARA TALHERES**

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	6,15



552483

NEW**SUPORE PARA TALHERES**

- Feito em aço inoxidável com um acabamento acetinado.

- Design perfurado para uma melhor circulação do ar.

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
552483	ø110x(H)130	5,85



436103

**TABELEIRO PARA SERVIR GN 1/1**

- Espelhado com borda mate.

código	mm	€
436103	530x325x(H)13	24,05



807705

**TABELEIRO DE BANQUETES GN 1/1
COM REBORDO LISO**

código	mm	€
807705	530x325x(H)10	32,45



410110

**TABELEIRO PARA SERVIR GN 1/1**

código	mm	€
410110	530x325x(H)20	11,65



480106

**TABELEIRO DE CERVEJA**

código	mm	€
480106	ø315x(H)45	14,95

**TABELEIRO PARA CAFÉ OVAL**

- Acabamento acetinado.

código	mm	€
405000	200x140	2,95
405208	265x195	4,25
405307	285x220	5,55



405000



**TABULEIRO PARA SERVIR, REDONDO**

- Padrão decorativo.
- Feito em aço inoxidável.



código	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480403	ø400x(H)19	20,75



807804

18/0

stainless steel

TABULEIRO DE BANQUETE GN 1/1, COM REBORDO DECORATIVO

- Feito em aço inoxidável com um acabamento polido.
- Rebordo decorado com padrões em relevo.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para o tabuleiro de refrigeração HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807804	530x325	29,85



871829

**TABULEIRO EXPOSITOR DE REFRIGERAÇÃO**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com uma borda perfilada que mantém a tampa no lugar.
- Adapta-se ao conjunto: tabuleiro de refrigeração HENDI com tampa (código: 424155) e os expositores de refrigeração HENDI (códigos: 871805 e 871812).

código	mm	€
871829	395x283	17,25

**PRATO DE SERVIR**

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



FIBRA DE VIDRO

- Poliéster reforçado com fibra de vidro.
- Ideal para uma utilização intensiva.
- Superfície em borracha antiderrapante, eficaz tanto húmido como seco.
- Antichoque, resistente a quebras.



- Pode ser lavado em máquinas de lavar a loiça profissionais em programas curtos. Não pode ser lavado em máquinas de lavar a loiça de utilização doméstica,



508657

TABULEIRO PARA SERVIR RETANGULAR

- Preto

código	mm	€
508657	200x280	9,05
508626	325x530	16,25
508619	Euronorm 370x530	19,80



508817

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO

- Preto

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

TABULEIRO PARA SERVIR ANTIDERRAPANTE, OVAL

- Preto

código	mm	€
508718	160x230	4,60
508725	200x265	5,65
508732	210x290	7,15



508831



810507

NEW MODEL



SUPOORTE DOBRÁVEL PARA TABULEIRO

- Materiais de alta qualidade, construção robusta.
- Equipado com cintas pretas, fácil de montar.

código	mm	€
810507	520x410x(H)800	77,35



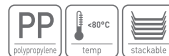
TABULEIRO PARA SERVIR OVAL XL

- Preto.

código	mm	€
508831	735x600	54,55



TABULEIROS PARA FAST-FOOD



TABULEIROS PARA FAST-FOOD MÉDIOS

código	cor	mm	€
878903	Cinza-claro	305x415x(H)20	4,75
878910	Vermelho	305x415x(H)20	4,75
878927	Azul	305x415x(H)20	4,75
878934	Verde	305x415x(H)20	4,75
878941	Castanho	305x415x(H)20	4,75
878958	Preto	305x415x(H)20	4,75

TABULEIROS PARA FAST-FOOD GRANDES

código	cor	mm	€
878804	Cinza-claro	350x450x(H)20	6,05
878811	Vermelho	350x450x(H)20	6,05
878828	Azul	350x450x(H)20	6,05
878835	Verde	350x450x(H)20	6,05
878842	Castanho	350x450x(H)20	6,05
878859	Preto	350x450x(H)20	6,05

TABULEIROS PARA FAST-FOOD PEQUENOS

código	cor	mm	€
878712	Vermelho	265x345x(H)20	4,50
878705	Cinza-claro	265x345x(H)20	4,50
878729	Azul	265x345x(H)20	4,50
878736	Verde	265x345x(H)20	4,50
878743	Castanho	265x345x(H)20	4,50
878750	Preto	265x345x(H)20	4,50



878552

TABULEIRO DE COMIDA RÁPIDA EM POLIPROPILENO, OVAL

- Oval, com borda baixa.
- Fabricado em polipropileno.

código	cor	mm	€
878552	Preto	265x195x(H)15	3,25



POLIPROPILENO EURONORM

- Superfície em borracha antiderrapante, eficaz tanto húmido como seco.
- Antichoque, resistente a quebras.



878101



878125



878606

TABULEIRO PARA SERVIR RETANGULAR

código	mm	€
878118	255x355	5,15
878101	530x325	9,45

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO

código	mm	€
878125	ø280x(H)20	5,90
878132	ø360x(H)20	6,85
878149	ø410x(H)20	7,75

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO COM ARO ALTO

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

TABULEIRO EM MADEIRA

- Bandejas laminadas com revestimento antiderrapante de borracha.
- Resistente a produtos químicos, manchas e arranhões.



507216



507933



507711

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

código	mm	€
507216	325x530	20,15
507469	330x430	18,85
507117	370x530	21,15
507018	430x610	28,55

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

código	mm	€
507964	230x160	8,60
507568	200x265	9,75
507933	290x210	11,70

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

código	mm	€
507711	ø320x(H)35	22,75
507766	ø360x(H)30	27,95
507773	ø420x(H)30	33,75



TABULEIRO PARA SERVIR EM MELAMINA COM PADRÃO DE MADEIRA

- Em melamina com padrão de madeira impresso.
- Excelente resistência a químicos, manchas e riscos.
- Disponível em 3 elegantes cores diferentes.

código	cor	mm	€
508909	Madeira clara	240x340	12,70
508916	Madeira	240x340	12,70
508923	Madeira escura	240x340	12,70
508862	Madeira clara	330x430	18,85
508879	Madeira	330x430	18,85
508930	Madeira clara	370x530	21,45
508947	Madeira	370x530	21,45
508954	Madeira escura	370x530	21,45



TABULEIRO PARA SERVIR RETANGULAR

- Fabricado em poliéster laminado (fibra de vidro, resina).
- Cor e padrão granito.
- Empilhável, com espaço entre tabuleiros para manter a circulação de ar.
- Resistência à temperatura: -10-120°C.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	cor	mm	€
876602	Grafite	325x265	11,05
876619	Granito	530x325	18,85

Espaçamento entre tabuleiros para melhor circulação de ar





201633



3 modos de notificação:



som



luz LED



vibração

ABS
plastic

SISTEMA DE CHAMADAS PARA RESTAURAÇÃO

- Os pagers possuem visores digitais para marcação do número do pedido/número da mesa (números programáveis de 001 a 998).
- Transmissor com teclado tátil.
- Antena integrada no transmissor garantindo que não há interferência de sinal provocado por outros dispositivos.
- 3 tipos de notificação: vibração, som, luz LED.
- É possível combinar os 3 tipos de notificações - todos desligados com um só clique.
- Carregamento economizador de espaço: os pagers são empilhados numa estação de carregamento.
- Alcance: 500 m.
- Dimensões do Pager: 65x65x15 mm.
- Máx. de pagers programáveis em 1 transmissor: 998.
- Incluído no conjunto: 1 transmissor, 10 pagers, estação de carregamento, carregador.

código	mm	€
201633	210x130x(H)40	422,50

PAGERS PARA RESTAURANTES - CONJUNTO DE 10 UNIDADES

- Os pagers possuem ecrãs digitais para marcação do número do pedido/ número da mesa (números programáveis de 001 a 998).
- 3 tipos de notificações: vibração, som, luz LED.
- Combina modos de notificação - todos desligados com um só clique.
- Carregamento economizador de espaço: os pagers são empilhados na estação de carregamento.
- Alcance: 500 m.
- Dimensões do Pager: 65x65x15 mm.
- Incluído no conjunto: 10 pagers, estação de carregamento, cabo USB-C.
- Os pagers funcionam apenas com o transmissor do sistema de chamadas para restaurantes HENDI - vendido em separado (código: 201633).

código	mm	€
201640	80x80x(H)100	318,50

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

419

MOBILIÁRIO DOBRÁVEL PARA CATERING

- Mobiliário dobrável fácil de armazenar e transportar, para utilização no exterior e no interior.
- Ideal para feiras, eventos, catering, aluguer, etc.
- Tampo da mesa em polietileno de alta densidade (PEAD), estrutura em metal lacado.
- Fácil de limpar e resistente à sujidade.

AMER★BOX®

HDPE
polyethylene

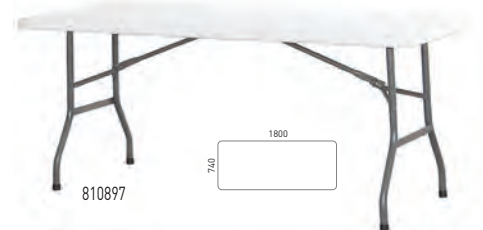


MESA DE BUFFET DOBRÁVEL

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armazenar com facilidade.

código	mm	€
810927	1520x700x(H)740	103,35
810910	1830x750x(H)740	116,35

AMER★BOX®



MESA DE BUFFET

- Carga máx. até 150 kg com distribuição uniforme da carga.

código	mm	€
810347	870x870x(H)740	77,35
810897	1800x740x(H)740	116,35



CARRINHO PARA MESAS

- Facilita o transporte de mesas redondas e quadradas.
- Tem capacidade para 10 mesas redondas na vertical ou 20+ mesas retangulares empilhadas.
- Carga máxima: 500kg

código	mm	€
811221	1800x850x(H)990	350,35





810958

MESA DE BAR REDONDA

código	mm	€
810958	ø800x(H)1100	90,35

AMER★BOX®



810934

MESA DE BUFFET

- Carga máx. até 130 kg com distribuição uniforme da carga

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



813157

813171

813164

813829

813850

813836

COBERTURA PARA MESA DE BAR Ø80-85 CM



- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% micropoliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de bar com uma superfície entre os 80 e 85 cm de diâmetro.

código	cor	mm	€
813157	Branco	ø850x(H)1150	27,25
813171	Creme	ø850x(H)1150	27,25
813164	Preto	ø850x(H)1150	27,25

COBERTURA PARA MESA DE BAR Ø70-85 CM



- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% micropoliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de bar com uma superfície com ø de 70 cm.

código	cor	mm	€
813829	Branco	ø850x(H)1150	27,25
813850	Creme	ø850x(H)1150	27,25
813836	Preto	ø850x(H)1150	27,25

COBERTURA PARA MESA SYMPOSIUM RETANGULAR

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% micropoliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de buffet retangulares.

código	cor	-	mm	€
814376	Preto	810934	1200x760x(H)730	37,65
814390	Branco	810927	1500x760x(H)730	41,55
814406	Preto	810927	1500x760x(H)730	41,55
814420	Branco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85
814437	Preto	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85



814437

814420

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

ARTIGOS PARA BUFFET





HDPE
polyethylene

811191

BANCO

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armazenar com facilidade.

código	mm	€
811191	1830x300x(H)430	68,25



810996

HDPE
polyethylene

MESA DE BUFFET REDONDA DOBRÁVEL

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armazenar com facilidade.

código	mm	€
810996	ø1500x(H)740	204,75



813096

COBERTURA PARA CADEIRA DOBRÁVEL

- Tecido: President 170 g/m².
- 100% poliéster.
- Não é necessário engomar.

código	cor	mm	€
813096	Branco	540x440x(H)840	25,95

CADEIRA DE CATERING

- Carga máx. até 180 kg com distribuição uniforme da carga

código	mm	€
810965	540x440x(H)840	47,45

CADEIRA DE CATERING - PRETA

- Carga máx. até 180 kg com distribuição uniforme da carga.

código	mm	€
810989	540x440x(H)840	47,45



810965

810989





BARUP

BARWARE

Descubra o mundo dos acessórios profissionais de barman.

Partilhamos o nosso conhecimento através da apresentação de produtos inovadores e profissionalmente concebidos para a preparação de cocktails.

Os nossos designs, resultantes das melhores práticas de bartending, são uma resposta profissional ao mundo criativo e em constante mudança da preparação de cocktails.

A funcionalidade e o design moderno dos nossos shakers, almofarizes, colheres de bar e espremedores de citrinos satisfazem na perfeição as necessidades de cada barman.

A marca BAR UP significa acessórios apelativos que elevam a arte de criar bebidas alcoólicas e não alcoólicas e cocktails surpreendentes a um nível superior. INSPIRE-SE!



SACA ROLHAS E ABRE-CARICAS

NEW

NEW

BARUP
BARWARE

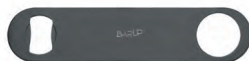


596746



ABRE-CARICAS

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55



596388



ABRE-CARICAS

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596388	180x40	2,95



596371



ABRE-CARICAS

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,25



Ver vídeo



643914



ABRE-CARICAS COM CAIXA

- Este abre-caricas tem se ser montado na parede.
- A caixa pode ser facilmente removida para facilitar o esvaziamento.
- Fornecido com dois parafusos e buchas.

código	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30



596883

ABRE-CARICAS PARA PAREDE

código	€
596883	2,95





596807



SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Cromado, com pega em ABS.
- 4 funções.
- Com abre-caricas em separado.

código	mm	€
596807	(L)140	2,55



597200



SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Modelo curvo com 3 funções.

código	mm	€
597200	(L)110	4,05



Cortador
de lâmina

597323

BARUP
BARWARE



SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Em aço inoxidável com pega em ABS.
- 3 funções.
- Alavanca patenteada, espiral para rolhas comprimidas e cortador de papel de alumínio das garrafas.

código	mm	€
597323	37x130x(H)14	10,35



SACA-ROLHAS

- Modelo de alavanca.
- Cromado.
- Com abre-cápsulas.

código	mm	€
597507	(L)170	5,85



597507



Ver vídeo

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Com pega em metal.
- 3 funções.
- Com dobra adicional na alavanca para rolhas comprimidas.



código	mm	€
597316	(L)120	10,35



594025



NEW

SACA-ROLHAS SIMPLES

- Cabo em liga de zinco cromado duradouro.
- Parafuso em aço carbono niquelado.
- Alta qualidade garantida sem o risco de dobrar ou partir.
- A espiral afiada tem um diâmetro maior do que os saca-rolhas normais, reduzindo o risco de esmagar ou partir a rolha ao retirá-la.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
594025	105x85x(H)10	4,50





599334

VERTEDORES

BARUP
BARWARE

ROLHA DE FLUXO LIVRE COM TAMPA

18/8

stainless steel

- Para utilização em bares, pubs e restaurantes.
- Facilita a dosagem exata.
- Feito em aço inoxidável com rolha em borracha.
- Adequado para garrafas standard entre 0,5 e 1,5 litros com gargalos com até ø20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
599334	6	ø30x120	9,05



599372

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	8,85



599488

599464

599471

18/8

stainless steel



food contact

ROLHA DE FLUXO LIVRE

código		embalado por	€
599488	Fluxo rápido	6	8,80
599464	Fluxo lento	6	8,15
599471	Com tampa flúptop	6	9,05



599327

18/8

stainless steel

TAMPA DOSEADORA - 3 UNIDADES

- Trabalha com base no princípio de fluxo livre - dispensa óleo sem esforço.
- Tampa equipada com um contrapeso, que abre e fecha a tampa dependendo do ângulo do frasco.
- Fabricado em aço inoxidável resistente.
- A tampa de borracha da garrafa proporciona uma vedação hermética.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5 a 1,5 litros, adapta-se a aberturas de garrafas com até 20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15



599426

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

código	-	embalado por	€
599426	Transparente	4	6,15



599440

599457

DOSEADOR

- Fabricado em material EVA.

código	-	embalado por	€
599440	2 pretos, 2 brancos, 2 vermelhos	6	2,25
599457	2 azuis, 2 vermelhos, 2 verdes	6	2,25

ABS
plastic



598719

montagem na parede



598818

montagem em estante



598016

598214

598313

598412

ROLHA DOSEADORA ANTIGOTAS

código	litros	€
598016	0.02	16,55
598214	0.035	16,55
598313	0.04	16,55
598412	0.05	16,55



SUPOORTE PARA GARRAFAS

- Altura das garrafas: 240-350 mm.

código	-	€
598719	Suporte antigotas montagem em estante	12,40
598818	Suporte antigotas montagem na parede	10,60



599013

599112

599198

599211

DOSEADOR

código	embalado por	litros	€
599013	2	0.02	9,75
599112	2	0.035	9,75
599198	2	0.04	9,75
599211	2	0.05	9,75



552049

TAMPA HERMÉTICA PARA GARRAFA

- Evita derrames e fugas.
- A vedação hermética prolonga a vida útil do líquido restante no frasco aberto.
- Feito de nylon com a alavanca em plástico ABS muito duradouro.
- O anel de borracha extensível integrado fecha o frasco hermeticamente quando a alavanca é pressionada.
- Adequado para garrafas entre 0,5 e 1,5 litros, adapta-se a aberturas de gargalo até ø 20 mm.
- Conjunto com 3 cores: verde, branco e vermelho.

código	embalado por	mm	€
552049	3	ø36x81	6,45



595589



TAMPA PARA GARRAFA DE CHAMPANHE

- Para armazenar garrafas abertas.
- Com junta em silicone.

código	€
595589	5,15



595558

TAMPA

- Para utilização em bares, pubs e restaurantes.
- Fabricado em EVA preto rígido e flexível.
- Protege contra o derrame de garrafas abertas.
- Fecho selado para prolongar a vida útil do produto.
- Adequado para garrafas normais de 0,5 - 1,5 litros com orifícios até ø20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
595558	6	ø31x31	3,70



595565

ROLHA COM TAMPA - 6 UNIDADES

- A vedação evita fugas e derrames e prolonga a vida útil em comparação com garrafas abertas.
- Fabricado em plástico EVA.
- Adequado para garrafas de 0,5 - 1,5 litros, adapta-se a aberturas de gargalo até ø 20 mm.

código	embalado por	€
595565	6	5,15



557600



RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO PARA BAR

- Bico e tampa intercambiáveis.
- Para armazenar, misturar e servir bebidas.
- Parte superior amovível.

código	litros	mm	€
557600	0.8	ø90x(H)300	7,75

CAIXAS PARA INGREDIENTES



BARUP
BARWARE

- Suporte HIPS preto com tampa ABS transparente.
- Os recipientes podem ser facilmente retirados do suporte.
- Podem ir à máquina de lavar loiça.



552018



552025



552131



552032

CAIXA PARA INGREDIENTES - 3 COMPARTIMENTOS

- Inclui 3 recipientes de armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552018	480x150 x(H)100	28,55

CAIXA PARA INGREDIENTES - 4 COMPARTIMENTOS

- Inclui 4 recipientes de armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552025	480x150 x(H)100	29,85

CAIXA PARA INGREDIENTES - 5 COMPARTIMENTOS

- Inclui 5 recipientes de armazenamento em polipropileno.

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

CAIXA PARA INGREDIENTES - 6 COMPARTIMENTOS

- Inclui 6 recipientes de armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552032	480x150 x(H)100	32,45



552100

CAIXA PARA INGREDIENTES

- Feito de materiais de alta qualidade.
- Aço inoxidável com tampa de polipropileno transparente para proteger os alimentos de contaminação ou insectos.
- Recipientes de armazenamento em polipropileno para uma armazenagem separada de aditivos ou especiarias. Os recipientes podem ser facilmente retirados do suporte.
- Os recipientes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
552100	5 recipientes 375x140x(H)90	34,45



**NEW**

596685



596524

NEW

596531

NEW

596753



596456

NEW

596463

COADOR JULEP

código	mm	€
596685	160x75	3,85

COADOR JULEP

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596524	160x75	6,45

COADOR JULEP

- Revestimento em pó preto.
- Não pode ser lavado na lava-louças.

código	mm	€
596531	160x76	4,55

COADOR HAWTHORNE

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596753	82x28x(H)165	5,15

COADOR HAWTHORNE

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596456	160x75x(H)15	6,85

COADOR HAWTHORNE

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596463	160x75x(H)15	4,55



596449

**NEW****COADOR TRIANGULAR PARA COCKTAIL**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Mola removível para facilitar a limpeza.
- A mola também pode ser utilizada como um batedor para o método „dry shake“.
- Com um orifício na pega.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596449	97x105	6,85

432



**NEW****NEW****BARUP**
BARWARE**NEW****NEW**

596968

596555

596562

593097

596579

596586

COLHER DE BAR

código	mm	€
596968	385x35	10,35

COLHER DE BAR

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596555	385x35	10,35

COLHER DE BAR

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596562	385x35	7,75

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593097	280x35	8,45

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596579	280x35	7,75

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596586	280x35	6,45



**BARUP**
BARWARE**NEW****S.S.**
stainless steel**COADOR – CONJUNTO DE 3 UNIDADES**

- Fabricado em aço inoxidável AISI 204 revestido a pó.
- Com um pequeno suporte para colocar o coador numa panela ou tigela, ou para pendurá-la.
- Dimensões:
 - coador preto: ø74 mm, (C)215 mm, (A)25 mm,
 - coador prateado: ø105 mm, (C)245 mm, (A)30 mm,
 - coador cor de cobre: ø144 mm, (L)337 mm, (A)45 mm.
- Comprimento da pega:
 - coador preto: 115 mm,
 - coador prateado: 120 mm,
 - coador cor de cobre: 165 mm.
- Tamanho da malha:
 - coador preto: 1×1 mm,
 - coador prateado: 1×1 mm,
 - coador cor de cobre: 1,5×1,5 mm.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	€
635612	15,55

COADOR PARA BAR

- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638118	ø65x220	2,55

COADOR PARA BAR

- Aço inoxidável com acabamento PVD preto exclusivo.
- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638132	ø65x220	3,85
638149	ø75x220	5,15

COADOR CÓNICO PARA BAR

- Acabamento em aço inoxidável com um revestimento exclusivo em PVD preto.
- Peneira de malha fina com cabo de aço.

código	mm	€
638170	ø75x220	5,15

**COADOR CÓNICO PARA BAR**

- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638163	ø75x220	3,85





BARUP
BARWARE



596944



596739



596951

ABS
plastic

ALMOFARIZ

- Fabricado em ABS.
- Para moer e esmagar ingredientes de bebidas, por exemplo framboesas, limas, hortelã, etc.

código		mm	€
596944	liso perfilado	ø34x207	5,15
596739	perfilado, grelha	ø34x207	5,15
596951	formato de estrela	ø34x207	5,15



521410

PÁ PARA GELO

AL
aluminium

código	mm	€
521410	220x80	6,15

521434

PÁ PARA GELO COM RANHURA

AL
aluminium

código	mm	€
521434	220x80	7,35

PINÇAS PARA CUBOS DE GELO

- Embalagem com 2 unidades.

S.S.
stainless steel

código	mm	€
523520	(L)180	5,85



523520

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

435





593004

NEW



596425

NEW



596432

NEW



596401



593318

NEW



596418

SHAKER COBBLER

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	16,85

SHAKER COBBLER

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
596425		ø85x(H)240	20,75

SHAKER COBBLER

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
596432		ø85x(H)240	12,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
596401	0.8	ø90x(H)303	11,65

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593318	ø90	31,85

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596418	ø90	14,25



596982



596975



CANEÇA PARA COCKTAIL

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Disponível em dois tamanhos [códigos: 596982, 596975].

código	-	litros	mm	€
596975	Caneça	0.5	ø97x(H)100	9,05
596982	Caneça para cerveja	0.4	ø85x(H)105	7,75





NEW



593035



593066



593042



596395



596678

SHAKER COBBLER

código	litros	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	11,40

COPO PARA SHAKER BOSTON

- Feito de vidro temperado.
- Capacidade: 0,45 L
- O copo misturador boston, em aço inoxidável, pode ser adquirido separadamente (códigos: 593042, 596678).

código	embalado por	litros	€
593066	1	0.45	3,85

SHAKER BOSTON

código	-	litros	mm	€
593042	misturador	0.8	ø90x(H)175	6,85

BOLSA BARTENDER

- Fabricado em algodão grosso com tecido liso. A bolsa tem um aro com costuras para reforço e um acabamento elegante.
- Fivelas e apliques em aço inoxidável com acabamento em dourado.
- Correias em couro natural castanho (camurça).
- Alça de ombro de algodão, preta, ajustável em comprimento e removível.
- Fixação segura com fivelas e correias de pele.
- Disposição:
 - 8 bolsos (por exemplo, para colheres de barman, pinças),
 - 8 compartimentos abertos, com elásticos (por exemplo, para jiggers),
 - 3 abas fixas com velcro,
 - compartimento com fecho para shaker/ shaker boston em vidro, com as medidas: 37x15 cm.
- Dimensões da parte interna (com as abas fechadas): 37x33,5 cm.

código	mm	€
700259	210x370x(H)70	55,25

SHAKER BOSTON

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596395	ø90	14,25

SHAKER BOSTON

código	litros	€
596678	0.8	7,75



700259



MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com anel extra para peso e estabilidade.
- Dupla, 25 ml e 50 ml.

código	mm	€
596920	ø43x(H)110	6,45

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Com um anel à volta para uma maior aderência.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593332	ø43x(H)110	9,05

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com anel extra para peso e estabilidade.
- Para completar, tem um elegante revestimento preto.
- Dupla, 25 ml e 50 ml.

código	mm	€
596654	ø45x(H)110	7,75

MEDIDOR 25/50 ML

- Feito em aço inoxidável com acabamento mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596722	ø43x(H)85	5,15

MEDIDOR 25/35 ML

- Fabricado em aço inoxidável.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596715	ø40x(H)73	5,15

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596548	ø42x(H)86	6,45

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com revestimento em pó preto e acabamento mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

code	ml	mm	€
596630	25/35	ø40x(H)75	6,15
596647	25/50	ø45x(H)86	6,15



NEW

KIT DE BAR EM TUBO

- A ponta do almofariz é fabricada em polipropileno (PP).
- Tubo feito de cartão espesso.
- Shaker Boston Tin-on-Tin: 2 copos com bases ponderadas, com capacidades de 500 ml e 800 ml.
- Medidor clássico com capacidades de 50 ml e 25 ml.
- Coador Hawthorne: com pega ergonómica e mola removível (para uma limpeza fácil, também pode ser utilizado como um "agitador"). Adapta-se perfeitamente a shakers, coa perfeitamente pedaços de gelo, fruta e ervas aromáticas.
- Almofariz: com ponta texturizada para esmagar rapidamente pedaços de fruta e ervas aromáticas.
- Colher de bar em espiral com 27 cm de comprimento e 5 ml de capacidade, com um almofariz (ponta em forma de disco): para misturar rapidamente bebidas geladas sem as diluir, servir refrigerantes sem efervescer e criar com precisão cocktails em camadas. A ponta em disco também pode ser usada como almofariz para esmagar fruta e ervas aromáticas.
- O conjunto vem num elegante tubo de cartão.



596616

KIT DE BAR EM TUBO

- Consiste em 5 elementos, fabricados em aço inoxidável AISI 201.
- Todos os elementos do conjunto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596616	ø120x(H)320	42,25



596623

KIT DE BAR EM TUBO

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Os elementos do conjunto não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596623	ø120x(H)320	47,45





471500



FRAPÉ PARA CHAMPANHE

código	litros	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	77,35



471524



FRAPÉ PARA CHAMPANHE

código	litros	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	25,95



593165



BALDE ARREFECEDOR DE GARRAFAS

- Transparente e oval.

código	mm	€
593165	470x290x(H)230	32,45



593158



REFRIGERADOR DE VINHO

- Transparente.

código	litros	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	19,45



593103



REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em forma de tulipa.

código	litros	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	14,25



593202



REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em anel.

código	litros	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	14,00





SUPORTE PARA REFRIGERADOR DE VINHO

- Embalagem muito compacta de 4 peças.

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	103,35

593608



BARUP
BARWARE



593905



SUPORTE PARA MESA PARA REFRIGERADOR DE VINHO

- Aro com 185 mm de ø - por isso, a maioria dos refrigeradores de vinho caberão.

- As hastes de montagem têm as extremidades em borracha para evitar danos.

- Refrigerador de vinho não incluído.

código	mm	€
593905	ø195x(H)510	16,85



594742

BALDE PARA GELO

código	litros	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	19,20
594759	10	ø292x(H)220	41,55



594704



BALDE DE GELO COM PAREDE DUPLA

código	litros	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	99,45



593806

Para utilização sem cubos de gelo.



REFRIGERADOR DE VINHO

- Com parede dupla em aço inoxidável.

- Para utilizar sem cubos de gelo.

código	mm	€
593806	ø120x(H)180	15,55





588574

SIFÃO PARA SODA

- Feito em aço inoxidável.
- Produz água com gás fresca rapidamente.
- Necessita de carregadores de dióxido de carbono para ser utilizado.

código	litros	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	97,50



588406

CARREGADORES PARA SIFÃO DE SODA

- Contém 8 gramas de CO₂, para encher um sifão de soda de 1 L.

código	embalado por	€
588406	10	7,50



826348

826485

TÁBUA DE CORTE COM PEGA

- Em polietileno de alta densidade (PEAD).
- Os dois lados são adequados para cortar.

código	cor	mm	espessura (mm)	€
826348	Branco	250x150	10	4,25
826478	Preto	250x150	10	4,25
826355	Branco	300x200	10	6,85
826485	Preto	300x200	10	6,85

BARUP
BARWARE

596760

ABS
plastic

ORGANIZADOR DE BAR

- 6 compartimentos para palhinhas, guardanapos, misturadores, etc.
- Recipiente de guardanapos com 130 x 130 mm.

código	mm	€
596760	240x145x(H)105	9,05



596777

ABS
plastic

DECORADOR DE ARO DE COPOS - 3 NÍVEIS

- Para decorar os aros dos copos.
 - Três níveis com indicação de sumo de lima, sal e açúcar.
 - Esponja para o sumo de lima para evitar derrames.
- Feito de plástico ABS.

código	mm	€
596777	200x160x(H)75	11,05





274255



MÁQUINA DE GRANIZADOS

- Recipiente de 12 litros com torneira de distribuição rápida, as tampas são iluminadas.
- Controlador digital da temperatura para os modos de bebidas frias e granizados.
- Compressor eficiente. - no modo de granizados, a temperatura varia entre -10°C e -2°C.
- Os recipientes podem ser removidos para facilitar a limpeza.
- Modo dia e noite.
- Refrigerante: R290.
- Tabuleiro de pingos incluído.

código	litros	V	W	mm	€
274255	12	230	400	270x422x(H)815	2 203,50



274224



MÁQUINA DE GRANIZADOS 2 X 12 L

- Dois recipientes de 12 litros com torneira de abertura rápida e tampas iluminadas.
- Controlador de temperatura digital com modos de bebida fria e granizado.
- Compressor eficiente: no modo de granizado, a temperatura varia entre -10°C e -2°C.
- Os recipientes podem ser removidos para facilitar a limpeza.
- Modo dia e noite.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Tabuleiro escorredor incluído.

código	litros	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x515x(H)780	3 113,50



DISPENSADOR DE SUMO 2 X 12 L

- Dois recipientes de 12 litros com torneira de abertura rápida.
- Com controlador de temperatura, pode ajustar-se a temperatura entre 0°C e 10°C.
- Os recipientes podem ser removidos para facilitar a limpeza.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Tabuleiro escorredor incluído.

código	litros	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	1 298,05



425206



CONJUNTO BOMBA DE VÁCUO

- Pode ser usado com qualquer tipo de vinho (com e sem gás) e qualquer garrafa de vinho: tamanho padrão - 750 ml e maior - 1000 ml.
- Bomba e rolhas feitas de ABS e TPE.
- A bomba remove rapidamente o ar da garrafa, criando o vácuo ideal e a vedação hermética para preservar o sabor e o aroma até 7 dias (quando refrigerado).
- 2 rolhas incluídas no conjunto.
- Rolhas equipadas com um botão de libertação de vácuo - extracção fácil da rolha.
- A bomba e as rolhas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
595541	140x65x(H)50	12,95

TAMPAS ADICIONAIS PARA CONJUNTO BOMBA DE VÁCUO

código	mm	€
595534	ø40x(H)40	9,75

596517



NEW

PORTA-COPOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Passível de ser colocado por baixo de uma prateleira.
- 1 fila para colocar copos.
- Fornecido com parafusos e buchas.

código	mm	€
596517	408x115x(H)30	6,85

596500



NEW

SUPORTE PARA PENDURAR COPOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Passível de ser pendurado na parede.
- 3 filas para colocar copos.
- Fornecido com parafusos e buchas.

código	mm	€
596500	350x293x(H)50	34,45

ABS
plastic



BARUP
BARWARE

NEW

595541



595534



696064

NEW

ABS
plastic

LDPE
polyethylene

PP
polypropylene

LAVA COPOS AUTOMÁTICO

- Para auto-montagem, destina-se à colocação no lavatório.
- Adequado para copos com diâmetro entre 50-140mm e altura máxima de 240mm, incluindo copos de cerveja tipo Stein (com pega) ou copos de cerveja tipo Pint.
- Caixa em ABS, cerdas da escova em polipropileno.
- A escova do meio é removível.
- Equipado com um sistema de enxaguamento no interior de um dos recipientes - com jatos para enxaguar copos, pulveriza o interior e exterior dos copos ao mesmo tempo.
- Com ligação direta à água - lave os copos de forma eficiente em água fria (abaixo dos 30°C).
- Com um rebordo - útil quando o excesso de água atinge as escovas.
- Equipado com 4 pés de sucção em PVC, garantindo estabilidade.
- Incluído no conjunto: mangueira de abastecimento de água de 3/8" com 70cm de comprimento.

código	mm	€
696064	370x200x(H)360	194,35



696002

ESCOVAS PARA COPOS

- Em polipropileno com 3 escovas em nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.



código	mm	€
696002	190x100x(H)180	11,65



696040

ESCOVAS PARA COPOS

- Em polipropileno com 3 escovas em nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.



código	mm	€
696040	190x100x(H)250	12,95



552681



ESCOVAS PARA COPOS

- Em alumínio com escova de nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.

código	mm	€
552681	ø150x(H)190	22,75

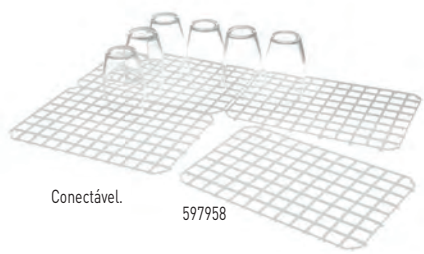


597972

597989

TAPETE DE BAR

código	mm	€
597989	300x150x(H)9	7,15
597965	610x85x(H)15	9,05
597972	453x305x(H)15	16,25



Conectável.

597958

REDE ESCORREDORA - 5 UNIDADES

- Fabricado em polipropileno branco.
- Conectável.
- Compatível com HACCP.



código	embalado por	mm	€
597958	5	313x209	10,35



BARUP



ESPREDADOR DE CITRINOS

- Modelo de alavanca, cromado.
- Em liga de zinco de alta qualidade.
- Com pega para melhor estabilidade.
- A alavanca retrai-se facilmente por meio de uma mola.
- Cone e taça de sumo em aço inoxidável.

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

695906

NEW



ESPRESSADOR DE CITRINOS

- Multifuncional: para limões, limas, tangerinas e laranjas pequenas.
- Fabricado em aço inoxidável.
- As pegas compridas facilitam o processo de espremer.
- Dobradiça forte e duradoura, não se parte com facilidade.
- Diâmetro da taça: \varnothing 75 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596470	215x70x(H)55	31,85

NEW



ESPRESSADOR DE CITRINOS

- Feito em liga de alumínio espessa, revestida a pó.
- Design de taça dupla (para citrinos maiores e mais pequenos): \varnothing 30 mm e \varnothing 70 mm.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
592076	225x80x(H)55	18,85



ESPRESSADORES DE CITRINOS

- Liga de alumínio com revestimento lacado.

código	-	mm	€
592045	verde (para limas)	203x60x(H)40	10,35
592052	amarelo (para limões)	223x75x(H)45	11,65
592069	laranja (laranjas)	232x91x(H)60	12,95



NEW



221228



221204



221099



ESPRESSOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio, PC (poli-carbonato).
- Inclui 3 cones de pressão: pequeno, médio, grande (o médio é o padrão).
- Possibilidade de funcionamento contínuo até 10 minutos.
- O bico é colocado a uma altura de 250 mm, oferecendo a possibilidade de colocar copos altos ou um jarro diretamente por baixo.
- Com proteção contra sobreaquecimento.
- Classificação à prova de água: IPX1.
- NOTA: sem tabuleiro de recolha.

código	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	220,35



ESPRESSOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- Material resistente à oxidação.
- Taça para o sumo em aço inoxidável.
- Inclui 3 cones em ABS alternativos para citrinos pequenos e grandes.
- Coador em ABS.
- Velocidade 1500 RPM.
- Operação manual por meio de interruptor de ligar/desligar.
- Inclui proteção antisalpicos em polycarbonato.
- Todos os elementos, exceto a estrutura, são laváveis na máquina.

código	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	224,25



ESPRESSOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- A parte superior com alavanca permite uma utilização fácil e segura.
- Taça e cone removíveis em aço inoxidável.
- Proteção antisalpicos.
- RPM: 980/min.

código	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	422,50



221228 & 221204
3 cones para diferentes tamanhos de fruta



Painel antissalpicos
Taça em aço inoxidável



A parte superior com alavanca
permite uma utilização fácil e segura



221105

EXTRATOR DE SUMO

- Para fazer sumo a partir de fruta e vegetais duros.
- Estrutura, taça, recipiente para sumo e disco triturador em aço inoxidável.
- Tubo alimentador e empurrador feito de ABS, recipiente para polpa, e tampa de polipropileno.
- Motor gira o disco grelha a 3000 rpm.

- Seguro em funcionamento, só funcionará se a tampa e o braço de segurança estiverem trancados no seu lugar.
- Muito fácil de desmontar e limpar.
- Não adequado para gelo ou frutas/vegetais congelados.

código	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	968,50



LIQUIDIFICADORES DE BAR

- Adequado para: misturar fruta e vegetais, preparar cocktails, smoothies e até gelo picado.
- Estrutura em ABS.
- Recipiente com capacidade para 2,5 L, fabricado em policarbonato transparente duradouro, resistente a temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Tampa feita de policarbonato.



Ver vídeo



230688

- Lâmina removível feita de aço inoxidável AISI 420, com revestimento de titânio.
- Função de mistura de impulso.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Sistema de bloqueio de segurança: evita a ativação acidental do aparelho sem o recipiente.



Ver vídeo



A tampa antirruido reduz significativamente o som

Base antiderrapante

230695

LIQUIDIFICADOR DE BAR COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Regulação de velocidade manual e sem passos com um botão.
- Motor com velocidade variável: 16000 RPM - 24800 RPM (sem carga).
- Funcionalidade de segurança adicional: o liquidificador só funciona se a tampa estiver completamente fechada.

código	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	451,75	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	475,15

LIQUIDIFICADOR DIGITAL COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Painel de controlo com ecrã digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.
- Funcionalidade de segurança adicional: o liquidificador só funciona se a tampa estiver completamente fechada.

código	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	503,75	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	527,15





ABS
plastic

PC
polycarbonato

S.S.
stainless steel

NEW



230718

Muito potente,
consegue até picar gelo



Fornecido com um jarro de 2,5 litros resistente a quebras, acessório para empurrar e tampa firme



238097

LIQUIDIFICADOR DE BAR

- Regulação de velocidade manual, em 10 passos, com um botão.
- Motor com velocidade variável: 16.000 RPM - 24.800 RPM (sem carga).
- Incluído no conjunto: acessório empurrador feito de polipropileno para ingredientes mais espessos.

código	V	W	mm	€	
230718	230	1680	320x250x(H)532	273,00	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	292,50

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controlo com ecrã tátil digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 definições de tempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluído no conjunto: acessório empurrador de polipropileno.

código	V	W	mm	€
238097	230	1680	220x240x(H)535	279,50

ABS plastic BPA free S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR SEM BPA

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarro com 2,5L em Tritan (sem BPA), tampa firme feita de polipropileno e uma pequena tampa de Tritan (sem BPA).
- Equipado com lâminas de aço inoxidável com revestimento de titânio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	142,35



933688

PC polycarbonato S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/ 230695/ 230688/ 230213/ 230602/ 230664.
- Jarro em policarbonato resistente a quebras de 2,5 L, tampa firme em PBT e tampa pequena em policarbonato.
- Jarro equipado com lâminas em aço inoxidável com revestimento em titânio.

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



943489

Preços sem IVA e não vinculativos.



Motor potente com duas velocidades: 15.000 e 19.000 rpm.



design by Robert Bronwasser



2 conjuntos de agitadores substituíveis em policarbonato (2 peças cada)



2 chávenas: em aço inoxidável (capacidade: 0,95 l) e policarbonato (capacidade: 0,9 l)

221631



221600	221617	221624	221631	221648	221655
221495	221358	221365	221372	221389	221396

MILKSHAKE MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Desenhado pelo designer holandês Robert Bronwasser e disponível em 6 cores atrativas.
- Ideal para preparar cappuccinos Freddo, Frappés e, claro, milkshakes sem esforço.
- A estrutura é feita de plástico ABS.
- Base pesada para uma estabilidade extra e equipada com pés de borracha.
- O motor pode girar o disco agitador a duas velocidades: 15.000 e 19.000 RPM.
- O Milkshake mixer é controlado através de um interruptor de duas velocidades, localizado na parte superior do aparelho.
- Equipado com um micro interruptor para que só possa funcionar quando a chávena estiver devidamente colocada.
- Escolha entre dois agitadores diferentes para controlar o nível de aeração.
- Muito completo: inclui um copo misturador em aço inoxidável (0,95 litros), copo misturador em policarbonato (0,9 litros) e 2 conjuntos de 2 agitadores.
- As chávenas e os agitadores podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	cor	V	W	mm	€
221617	Branco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221600	Preto	230	400	170x210x(H)485	178,75
221624	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221631	Amarelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221648	Vermelho	230	400	170x210x(H)485	178,75
221655	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75

MILKSHAKE MIXER SEM BPA - DESIGN BRONWASSER

NEW

código	cor	V	W	mm	€
221495	Preto	230	400	170x210x(H)485	178,75
221372	Amarelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221389	Vermelho	230	400	170x210x(H)485	178,75
221358	Branco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75





221617
221358



221600
221495



221624
221365

FAZER
CAPPUCCINOS
FREDDO, FRAPPÉS E,
CLARO, MILKSHAKES
SEM ESFORÇO



COPO MISTURADOR EM POLICARBONATO PARA MILKSHAKERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em polycarbonato duradouro.
- Para ser utilizado com batedeiras:
- 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



961124



COPO MISTURADOR EM AÇO INOXIDÁVEL PARA MILKSHAKERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em aço inoxidável.
- Para ser utilizado com Milkshake mixers:
- 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15



961117



AGITADORES SEM BPA PARA MILKSHAKE MIXERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em tritan - material isento de BPA.
- O conjunto inclui 2 peças: agitador simples e duplo.
- Especialmente desenvolvido para o Milkshake mixer HENDI - Design by Bronwasser, código: 221495.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
957066	32x27x(H)50	11,05



957066



AGITADORES PARA MILKSHAKE MIXERS - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabricado em polycarbonato.
- O conjunto inclui 2 peças: agitador simples e duplo.
- Especialmente desenvolvido para os Milkshake mixers HENDI - Design by Bronwasser: códigos 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655 e 221495.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
961131	32x27x(H)50	7,75



961131





ABS
plastic

FICHAS DE CONSUMO - 100 UNIDADES

código	embalado por	cor	mm	€
665145	100	Vermelho	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Azul	ø25	6,45
665152	100	Branco	ø25	6,45
665169	100	Preto	ø25	6,45
665381	100	Amarelo	ø25	6,45



696200

ABS
plastic

TRANSPORTADOR DE COPOS DE CERVEJA

- Capacidade para 12 copos, orifícios com Ø 55 mm.

código	mm	€
696200	ø315x(H)35	7,50

ESCUMADEIRA DE CERVEJA - 6 UNIDADES

- Branco.

SAN
plastic

código	mm	€
565360	235x26	5,15



565360



516751



BALDE PARA CERVEJA

- Com abre-cápsulas integrado na pega.

código	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70



S.S.
stainless steel



695708



Ver vídeo



PICADOR DE GELO

- Liga de zinco cromado com lâminas em aço inoxidável.
- Inclui pá para gelo.
- Com recipiente removível.

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

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel



271520

PICADOR DE GELO

- Rampa de entrada de gelo grande em plástico ABS e estrutura em aço inoxidável escovado.
- Lâminas em aço inoxidável e mecanismo de moagem duradouro.
- Recipiente transparente e resistente a quebras com capacidade para 12 chávenas de gelo picado.
- Pica até 12 kg de gelo por hora.
- Não deve ser utilizado continuamente.

código	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	102,05

SENSOR DE SEGURANÇA
Impossibilita o arranque num espaço de processamento aberto.

DISJUNTOR HORIZONTAL.
Lâminas de aço inoxidável colocadas em placas de transmissão horizontais - processamento rápido e eficaz até 120 kg/h.



271599

LONGA VIDA ÚTIL DA UNIDADE DE ACCIONAMENTO.
A ventoinha utiliza a energia de rotação do eixo de esmagamento enquanto arrefece o motor.

BASE COM AMORTECEDOR DE CHOQUE.
Elimina vibrações e impede o movimento espontâneo do dispositivo.

18/8
stainless steel

TRITURADOR DE GELO

- Copo e lâminas fabricados em aço inoxidável.
- Caixa do motor feita em alumínio fundido.
- Motor ventilado poderoso - consegue manusear um copo cheio de gelo sem sobreaquecer.
- Tampa articulada, equipada com um microinterruptor de segurança.
- Capacidade do copo: 3 L.
- Espessura da parede do copo: 0,8 mm.
- Velocidade da lâmina: 1000 RPM.
- Tritura um copo cheio de gelo em ≈30 s.
- Saída: 160 kg/h.
- Classificação de proteção contra água: IP23.

código	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	474,50





679012

CUVETE PARA GELO EM FORMA DE GEMA

- Ideal para cocktails e indispensável para os profissionais de bar.
- Cria 6 cubos de gelo em forma de pedras preciosas.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679012	190x105x(H)30	10,10



679043

CUVETE DE GELO CUBOS PEQUENOS

- Ideal para bebidas geladas e indispensável para os profissionais de bar.
- Cria 15 cubos (≈ 3 x 3 x 3 cm).
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.



código	mm	€
679043	190x120x(H)35	8,80



679036



CUVETE XL

- 6 cubos de gelo grandes (≈ 5 x 5 x 5 cm) de derretimento lento.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679036	170x110x(H)52	8,80



679029



CUVETE PARA GELO EM FORMA DE ESFERA

- Ideal para uisque e indispensável para os profissionais de bar.
- 6 cubos de gelo grandes (≈ ø 4,5 cm) em formato de esfera de derretimento lento.
- Composto por 2 peças com aro de bloqueio para produzir as esferas sem derrame.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679029	180x125x(H)50	14,65



679050



MOLDE DE GELO EM COPO DE SHOT

- Ideal para servir shots e indispensável para os profissionais de bar.
- 6 cubos de gelo em forma de copo de shot.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679050	125x190x(H)60	21,45



679067



MOLDE DE GELO EM COPO DE SHOT

- Ideal para servir shots e indispensável para os profissionais de bar.
- 4 cubos de gelo em forma de copo de shot.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679067	122x122x(H)60	11,05

CUVETE COM TAMPA

- Profissional.
- Recipiente feito em borracha macia.
- Capacidade para 32 cubos de gelo.

código	mm	€
679005	335x180	23,35



679005

Borracha macia na pega



271353



271360

NEW

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar - arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores para: nível baixo de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação e limpeza automáticas.
- Capacidade do recipiente de gelo: 6 kg.
- Capacidade de produção: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	1 137,50

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar - arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 42 kg.
- Capacidade de produção: 90 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	2 535,00



521410



PÁ PARA GELO

código	mm	€
521410	220x80	6,15



521434



PÁ PARA GELO COM RANHURA

código	mm	€
521434	220x80	7,35





ABS
plastic

271568



3 tamanhos de cubos de gelo possíveis



18/0
stainless steel

271551



3 tamanhos de cubos de gelo possíveis



MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura totalmente em ABS.
- Capacidade de 12 kg por 24 horas, depósito de reserva de 3,2 kg - 9 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R600A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 100 cubos de gelo.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	302,25

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Capacidade de 15 kg por 24 horas, depósito de reserva de 4,5 kg - 12 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R134A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 150 cubos de gelo.

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	422,50



271292

ABS plastic S.S. stainless steel indoor

NEW

MÁQUINA DE GELO EM FORMA DE BALA

- Fabricado em aço inoxidável e ABS.
- Produz gelo em forma de bala (gelo oco por dentro).
- Refrigeração estática com um compressor.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Duração do ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacidade do recipiente de gelo: 0,7 kg.
- Capacidade de produção: 12 kg / 24 h.
- Pá para gelo incluída no conjunto.
- Refrigerante: R600a.

código	V	W	mm	€
271292	230	100	242x358x(H)328	220,35

FRIGORÍFICOS PARA BAR

- Caixa em aço revestido a pó preto.
- Câmara feita de alumínio em relevo.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura de plástico.
- Painel frontal feito de vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.

arktik
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10 °C.
- Câmara equipada com luz LED.
- Painel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: 4.



porta única



porta dupla



portas de correr duplas

código	233900	235829	233917
capacidade	103 L	198 L	197 L
dimensões	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
prateleiras	2 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas
alcance	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a
rótulo energético	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
potência/tensão	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	715,00	1 033,50	1 033,50



três portas de correr



porta única



porta dupla

código	235836	233924	233931
capacidade	308 L	287 L	477 L
dimensões	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
prateleiras	6 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	10 prateleiras cromadas
alcance	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R290a
rótulo energético	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
potência/tensão	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50



FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS

AL
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Caixa em aço preto com revestimento em pó.
- Câmara feita de alumínio em relevo pintado de branco.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura em plástico.
- Painel frontal em vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.

- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10°C.
- Câmara equipada com iluminação LED.
- Termostato eletromecânico controlado manualmente por um botão.
- 4 rodas giratórias, incluindo 2 com travões.
- Classe climática: 4.
- Classe energética: D.



233788



233795

	porta única	porta dupla
código	233788	233795
capacidade	254 L	512 L
dimensões	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
prateleiras	4 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis	8 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis
prateleira dimensões	492x353 mm	392x353 mm
líquido de refrigeração	R600a	R290
potência/tensão	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	1 293,50	1 982,50

Iluminação LED na caixa de luz.



Iluminação LED na câmara.



Colocação das prateleiras personalizável

Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

461



FRIGORÍFICOS PARA VINHOS COM DUAS ZONAS

- Possibilidade de definir a temperatura para cada zona, de forma independente.
- Estrutura em preto, porta em vidro sem rebordo equipada com um elegante puxador em aço inoxidável.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado atrás da câmara.
- Com iluminação LED no teto.



- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Permite configuração em graus Celsius ou Fahrenheit.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: N-ST.
- Líquido de refrigeração: R600a.

TEMPERATURA IDEAL PARA VINHOS ESPECÍFICOS (TINTO E BRANCO)

Temperatura	Tipos de vinho
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



código	237588	237557	237564	237595
capacidade	133 L max 46 garrafas de vinho	232 L max 72 garrafas de vinho	387 L max 135 garrafas de vinho	447 L max 160 garrafas de vinho
dimensões	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
prateleiras	5 madeira	9 madeira	13 madeira	15 madeira
alcance	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a	R600a
rótulo energético	G	G	G	G
classe climática	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potência/tensão	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50





NEW



207390

NIVELADOR DE CAFÉ

- Nivelador fabricado em aço inoxidável compatível com todos os porta-filtros com 58 mm de diâmetro.
- Pega em alumínio preto.
- Com 3 declives na parte superior para distribuir uniformemente o café moído num porta-filtro.

código	mm	€
207390	ø64x(H)35	29,85



208625

CALCADEIRA DE CAFÉ COM MOLA

- Utilizada para compactar café, compatível com a maioria dos porta-filtros.
- Calcadeira em aço inoxidável com mola.
- Pega em alumínio preto.

código	mm	€
208625	ø58x(H)100	25,95



208731

CALCADEIRA DE CAFÉ

- Utilizada para compactar café, adequada para a maioria das máquinas de café expresso.
- Calcadeira em aço inoxidável.
- Cabo em madeira pintada.
- Peso: 380 g.

código	mm	€
208731	ø58x(H)95	25,95



208670

TAPETE PARA CALCADEIRA

- Em silicone, com encaixe para colocar um porta-filtros para calcar o café.
- Com um encaixe para colocar a calcadeira.

código	mm	€
208670	125x140x(H)30	11,05



208649

TAPETE PARA CALCADEIRA DUPLO

- Em silicone, com encaixe para colocar 2 porta-filtros para calcar o café.
- Com dois encaixes para colocar as calcadeiras.

código	mm	€
208649	205x150x(H)45	14,25



208687

SUPORTE PARA CALCADEIRA

- Com encaixe para colocar um porta-filtros para calcar o café.
- Com um encaixe para colocar a calcadeira.

código	mm	€
208687	93x142x(H)60	21,15

BEBIDAS QUENTES



208724

ESCOVA DE LIMPEZA PARA MÁQUINA DE CAFÉ - 2 UNIDADES

- Limpa facilmente resíduos de café da cabeça do manipulô e do porta-filtros das máquinas de café.
- Escova resistente em nylon.
- Colher de medida para agentes de limpeza.
- A proteção contra salpicos mantém o cabo seco. Conjunto com 2 unidades.

código	mm	€
208724	(L)225	9,75



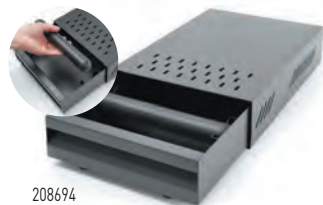
208618

CAXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Em aço inoxidável.
- Equipada com barra de batente removível.

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





208694

GAVETA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Modelo de gaveta em aço de carbono.
- Equipado com barra de batente removível e parte superior perfurada.

código	mm	€
208694	350x250x(H)90	102,05



208335



CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Em aço inoxidável.
- Barra de batente removível, equipada com manga de silicone.

código	mm	€
208342	265x162x(H)100	31,15
208335	176x162x(H)100	23,35



208380



CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Estrutura em madeira escura, com caixa de batente GN 1/4 em aço inoxidável.
- Barra de batente removível equipada com manga de silicone.

código	mm	€
208380	275x175x(H)110	41,55



271247

TERMÓMETRO PARA ESPUMA DE LEITE

- Com clipe para prender o termómetro ao jarro de leite.
- A marca verde indica a temperatura ideal do leite para cappuccino, etc.
- Intervalo de temperaturas entre -10 e +110°C.
- Escala de 1°C.
- Sonda em aço inoxidável com tampa de proteção.
- Leitura fácil.

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



458198

JARRO DE LEITE PRETO

- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente preto.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90



451045



JARRO DE LEITE - PRETO BAÇO

- Fabricado em aço inoxidável extra espesso, ajuda a manter o conteúdo quente.
- O bico em forma de V proporciona um controlo extra ao servir.

código	litros	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



451052

JARRO DE LEITE COM MEDIDA

código	litros	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	14,25



451533

JARROS MULTIFUNÇÕES

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





S.S.
STAINLESS STEEL



208304

PP S.S.
polipropileno stainless steel



208533



MÁQUINA DE CAFÉ GOTA A GOTA

- Placa de aquecimento na parte superior e na parte inferior e luz indicadora.
- Sistema de filtragem rápida com elemento de fluxo - 1,8 litros em 5 minutos.
- Temperatura contínua de 93 a 96°C.
- Estrutura e suporte do filtro em aço inoxidável.
- Inclui 2 decantadores de 1,8 L e 25 filtros (90/250).

código	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)598	337,35



MÁQUINA DE CAFÉ GOTA A GOTA

- Prepara um jarro de café em cerca de 6 minutos.
- Estrutura elegante em polipropileno com revestimento em borracha preta.
- Com decantador em vidro de 1,8 litros, suporte de filtro e tampa em polipropileno.
- Com 2 placas de aquecimento de funcionamento independente.
- Com luz indicadora que avisa quando o café está pronto.
- Compatível com filtros 110/250.

código	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	207,35

445907



JARRO PARA CAFÉ

- Vidro temperado com pega e tampa em polipropileno.



código	litros	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	20,75

MOLA PARA SUPORTE DE FILTRO DE CAFÉ

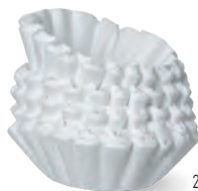
código	€
904206	6,45



BATEDOR DE LEITE ELÉTRICO

- Estrutura e jarro de leite em aço inoxidável, pega em ABS.
- 6 funções: espuma de leite espessa quente, espuma de leite suave quente, espuma de leite fria, leite quente, chocolate quente, chá com leite quente.
- O jarro de leite é removível para ser servido facilmente.
- Capacidade - espuma: 300 ml / aquecimento: 600 ml.
- Diâmetro do jarro: 130 mm.
- Para utilizar com leite frio.
- A tampa e o batedor podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Incluído no conjunto: tampa, acessórios do batedor.
- O efeito de espuma pode também ser conseguido com leites vegan, tais como: avelã, amêndoa e soja, de preferência do tipo „Barista“.
- O efeito pode variar em função do produtor de leite.

código	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)250	103,35



208656

FILTRO DE CAFÉ DE PAPEL PARA MÁQUINAS DE CAFÉ GOTA A GOTA

- Para máquinas de café como, por exemplo, HENDI Bravilor e Animo.
- Diâmetro completo do filtro - 250 mm.
- Diâmetro do fundo do filtro - 110 mm

código	embalado por	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	45,45



904206



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

467





PP 18/8
polipropileno stainless steel



Indicador do nível máximo de água no interior



Ver vídeo



209998

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- O elemento de aquecimento oculto está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura em seco.

código	litros	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	55,25

PP 18/8
polipropileno stainless steel



Indicador do nível de água no exterior



Ver vídeo



209981

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável 304.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- Base rotativa a 360 graus.
- O elemento de aquecimento está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível de água no exterior.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura sem água.
- Adequada apenas para ferver água.
- A fervura de outros líquidos danifica o equipamento.

código	litros	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	31,15



624302

S.S. 18/8
stainless steel gas

CHALEIRA

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	48,05



Panel de controlo com ecrã digital.



209936

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Perfeito para uso intensivo.
- Com mecanismo de fervura rápida.
- Base de potência separada para facilitar o manuseamento da chaleira, permitindo uma rotação total de 360°.
- Equipada com cabo ergonómico de polipropileno.
- Com indicador luminoso de aquecimento.
- Aquecedor colocado debaixo do fundo, protegido contra o calcário.
- Desligamento automático quando a água ferve.
- Com protecção contra a fervura a seco, não funciona sem água.
- Caixa e fundo em aço inoxidável AISI 304.
- Peso: 1,12 kg.

código	litros	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	37,65



209943

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS COM CONTROLO DE TEMPERATURA

- Adequado para preparação de bebidas com condições de fermentação indicadas tais como: chá verde, chá branco, ou erva-mate.
- Caixa e aquecedor em aço inoxidável AISI304.
- Cabo, tampa e base em polipropileno.
- Regulação e manutenção da temperatura - a água pode ser aquecida às seguintes temperaturas: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C.
- Aquecedor colocado no fundo, protegido contra incrustações.
- Panel de controlo com ecrã digital.
- Luz indicadora de termostato.
- Indicador interno do nível máximo de água.
- Desliga-se automaticamente após a fervura da água.
- Dupla protecção contra fervura sem água.
- Base rotativa a 360°.
- CUIDADO: destinado apenas a ferver água. Ferver outros líquidos pode danificar a chaleira.

código	litros	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	46,75





240700

**FERVEDOR DE BEBIDAS**

- Recipiente em aço inoxidável.
- Equipado com pegas com isolamento térmico e torneira antigotas.
- Termóstato ajustável até 110°C.
- Ideal para vinho quente ou água quente.
- Tempo necessário para atingir a fervura = 75 min.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	146,25



240601

**FERVEDOR DE BEBIDAS**

- Recipiente revestido a aço inoxidável.
- Equipado com pegas com isolamento térmico e torneira anti-pingos.
- Termóstato ajustável até 110°C.
- Ideal para vinho quente ou água quente.
- Tempo necessário para atingir a fervura: = 75 min.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	142,35

FERVEDOR DE BEBIDAS QUENTES – DESIGN DE BRONWASSER



- Concebido pelo designer de renome holandês Robert Bronwasser. A sua construção única e atenção ao detalhe tornam o aparelho um complemento apelativo em qualquer buffet.
- Disponível em duas versões: aço inoxidável acetinado ou aço inoxidável preto com acabamento mate.
- Caixa de parede única em aço inoxidável.
- Pegas elegantes em polipropileno.
- Torneira anti-pingos.
- Indicador de nível de água em vidro.
- Tabuleiro de recolha de pingos fixo com um íman, fácil de limpar.
- Indicador do termóstato.

- Indicador de nível máximo de líquido localizado no interior do dispositivo.
- A temperatura pode ser definida no intervalo de 30°C a 100°C.
- Altura máx. do copo: 100 mm.
- Botão de reiniciar – para utilização em caso de sobreaquecimento.
- Luz de aviso para sobreaquecimento ou quando é necessário descalcificar.
- Apenas para ferver água ou aquecer vinho – não adequado para outros líquidos, como leite ou chocolate quente.



211410



211458

FERVEDOR DE BEBIDAS QUENTES - DESIGN POR BRONWASSER

- Caixa em aço inoxidável acetinado.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58	116,35
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63	129,35

FERVEDOR DE BEBIDAS PRETO MATE - DESIGN DE BRONWASSER

- Caixa em aço inoxidável, em preto com acabamento mate.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58	142,35
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63	159,25



Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado



Tabuleiro de recolha magnético



O fervedor mantém a bebida à temperatura de serviço após o aquecimento



PERCOLADORES – DESIGN BY BRONWASSER

- Concebido pelo designer de renome holandês Robert Bronwasser.
- O seu design único e atenção ao detalhe fazem com que se destaquem em qualquer buffet.
- Disponível em 2 versões: aço inoxidável acetinado ou aço inoxidável com acabamento preto mate.
- Construção de parede única em aço inoxidável.
- Pegas elegantes em polipropileno.
- Torneira anti-pingos.
- Indicador do nível de água em vidro.



- Tabuleiro de recolha de pingos fixo com um íman, fácil de limpar.
- Cesto de filtragem para café moído, grosso.
- Indicador de nível máximo de líquido no interior.
- Luz indicadora de quando está pronto.
- Luz indicadora em caso de sobreaquecimento ou necessidade de descalcificação.
- Altura máxima dos copos ou canecas: 100 mm.
- Os percoladores retêm automaticamente o calor após a preparação.



211434



211472

PERCOLADOR – DESIGN POR BRONWASSER

- Caixa em aço inoxidável acetinado.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211434	7	230	1050	303x353x(H)450	57	129,35
211441	14	230	1750	354x418x(H)500	52	142,35

PERCOLADOR - DESIGN POR BRONWASSER

- Caixa em aço inoxidável na cor preta, com acabamento mate.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211472	7	230	1050	305x350x(H)451	52	155,35
211489	14	230	1750	352x420x(H)500	57	174,85

Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado



Tabuleiro de recolha magnético



Filter basket



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

473



PERCOLADOR DE PAREDE ÚNICA

S.S.
stainless steel

- Estrutura em aço inoxidável de parede única.
- A panela de filtro tem um filtro integrado para café com moagem grossa, não necessita de filtro de papel.
- O percolador mantém o café à temperatura de servir após a confeção.



208007

PERCOLADOR DE PAREDE ÚNICA

- Estrutura em aço inoxidável de parede única.
- A panela de filtro tem um filtro integrado para café com moagem grossa, não necessita de filtro de papel.
- O percolador mantém o café à temperatura de servir após a confeção.
- Com vidro graduado, torneira anti-pingos e reinício automático.
- A luz indicadora assinala o fim do processo de confeção e indica se é necessário efetuar descalcificação.

- Com vidro graduado, torneira anti-pingos e reinício automático.
- A luz indicadora assinala o fim do processo de confeção e indica se é necessário efetuar descalcificação.



209882

FERVEDOR DE BEBIDAS

- Parede única.
- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Tempo necessário para atingir a fervera ≈ 50 min.
- Temperatura máxima entre os 94 e os 99°C.
- Proteção contra fervera em seco.
- Não adequado para chocolate quente.

BEBIDAS QUENTES



código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervera (min)	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	129,35
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	181,35
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	194,35

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervera (min)	€
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	126,75
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	168,35
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	220,35



PERCOLADOR DE PAREDE DUPLA

- A estrutura em aço inoxidável polido com parede dupla isolante reduz a perda de calor pela condução, convecção e radiação.
- Redução do consumo energético em até 20%, em comparação com percoladores semelhantes, de parede única.
- Estrutura e reservatório em aço inoxidável.
- Pega soldada em aço inoxidável com silicone antiderrapante.



211205

PERCOLADOR DE PAREDE DUPLA

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (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

- Torneira anti-pingos.
- Vidro graduado.
- Indicador de descalcificação.
- Tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.



211403

PODE POUPAR
ATÉ **20%**
EM ENERGIA

FERVEDOR DE BEBIDAS COM PAREDE DUPLA

- Controlo de temperatura por termóstato ajustável até 110°C.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	159,25
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	207,35



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

475



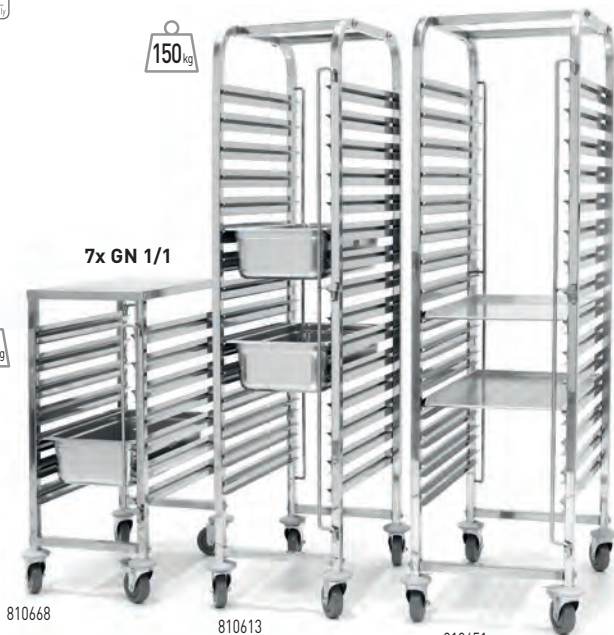


15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Proteção pára-choques em todos os rodízios

Duas rodas com travões



Equipado com um sistema de bloqueio simples



CARRINHO PARA TABULEIROS - 7 X GN 1/1

- Concebido para tabuleiros/recipientes GN 1/1 - espaçamento de 80 mm.
- Com superfície de trabalho.
- O tabuleiro fica bloqueado em qualquer um dos lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- GN 1/1 - 530 x 325.
- Fornecido em embalagem plana.

CARRINHO PARA TABULEIROS - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 com 15 níveis - espaçamento de 80 mm.
- O tabuleiro fica bloqueado em qualquer um dos lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Fornecido em embalagem plana.

CARRINHO PARA TABULEIROS 15 - 600 X 400

- 600x400 mm 15 níveis - espaçados em 80 mm.
- Possibilidade de trancar os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Carga máxima distribuída de 150 kg.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810668	445x615x(H)945	220,35

código	mm	€
810613	440x610x(H)1710	295,75

código	mm	€
810651	515x680x(H)1710	341,25



CARRINHO DUPLO - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 com 30 níveis - espaçados a 80mm.
- Travão para os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com 4 rodas, duas delas com travões.
- Entrega em embalagem plana.
- Capacidade de carga admissível do carrinho com distribuição uniforme do peso - 150 kg.

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

15x GN 1/1



CARRINHO PARA TABULEIROS COM ARMAZENAMENTO COMPACTO - 15 X GN 1/1

- Os carrinhos podem ser empurrados uns para os outros para poupar espaço durante o armazenamento.
- GN 1/1 com 15 níveis - espaçados em 80 mm.
- Possibilidade de trancar os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Entregue em embalagem plana.
- Carga máxima distribuída de 150 kg.

código	mm	€
810606	445x610x(H)1710	363,35



CARRINHO MÓVEL DUPLO - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 com 12 níveis - espaçados a 80 mm.
- Travão para os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Carga admissível do carrinho 150 kg com um peso uniformemente distribuído.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810569	740x550x(H)940	292,50



É possível encaixar os carrinhos durante o armazenamento





810101

CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- 3 prateleiras com material para reduzir o ruído na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Inclui 4 rodas, duas delas com travões, equipadas com proteção nos cantos.
- Distância de 270 mm entre tabuleiros.
- Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810101	905x585x(H)945	168,35



811320

CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- 3 prateleiras com material para reduzir o ruído na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Inclui 4 rodas, duas delas com travões e equipadas com proteção nos cantos.
- Distância de 270 mm entre tabuleiros.
- Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
811320	905x585x(H)945	258,05



810002



CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- Equipado com 2 prateleiras e material de isolamento acústico na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões, com proteção nos cantos.
- Distância de 550 mm entre tabuleiros. Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810002	905x585x(H)945	142,35



810224

NEW
MODEL



CARRINHO DE SERVIÇO ROBUSTO

- Em aço inoxidável, soldado para maior resistência.
- Equipado com 3 prateleiras.
- Carga máxima de 80 kg por tabuleiro.
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.

código	mm	€
810224	800x500x(H)850	604,50





810118



810125

CARRINHO DE SERVIÇO COM 4 PRATELEIRAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 4 prateleiras.
- Inclui 4 rodas, das quais 2 com travões, equipadas com protecção de cantos.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810118	905x585x(H)1245	243,75

CARRINHO DE SERVIÇO COM 5 PRATELEIRAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 5 prateleiras.
- Inclui 4 rodas, 2 delas com travões, equipadas com protecção de cantos.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810125	905x585x(H)1545	324,35



CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO

- Fabricado em polipropileno.
- Equipado com 3 prateleiras.
- Carga máxima de 50kg por tabuleiro.
- Inclui 4 rodas, 2 delas com travões, equipadas com protecção nos cantos.
- Distância entre os tabuleiros de 340 mm.
- Tempo 615 x 400 mm.

código	mm	€
810200	800x410x(H)950	155,35



810200





877920



colher



tampa transparente



quatro rodas giratórias



CARRINHO PARA INGREDIENTES

- Útil em qualquer cozinha grande para armazenar, transportar e medir rapidamente quantidades de alimentos secos como: farinha, açúcar, sal, sêmola, arroz.
- Estrutura sólida fabrica numa peça única de polietileno.
- Cantos arredondados e paredes internas lisas para uma limpeza fácil.
- As guias localizadas na parte superior interna do carrinho permitem o encaixe perfeito da colher.
- Tampa transparente em policarbonato para uma fácil identificação do tipo de produto e quantidade.
- Quatro rodas largas em borracha com $\varnothing 75$ mm, incluindo duas rodas giratórias com travões, para um transporte mais fácil.
- Altura ergonómica de 71 cm ideal para colocar por baixo de uma bancada.

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



877883



tabuleiro escorredor



2 rodas giratórias com travões



torneira



colher



RECIPIENTE PARA GELO COM ISOLAMENTO - 110 L

- Ideal para transportar gelo/ cubos de gelo a longas distâncias.
- Estrutura robusta em polietileno resistente a choques e impactos.
- Espuma de isolamento espessa para manter a temperatura do gelo o máximo de tempo possível.
- Paredes internas resistentes a riscos e manchas.
- A tampa hermética deslizante, permite retirar gelo facilmente.
- Pega ergonómica integrada na estrutura.
- Duas rodas grandes resistentes a pisos irregulares e duas rodas giratórias mais pequenas, com travão.
- Elemento de drenagem perfilado para o gelo derretido na câmara, com torneira.
- Fornecido pronto a usar, não necessita de montagem.
- 4 rodas, 2 com travões (grandes $\varnothing 20$ mm, pequenas $\varnothing 10$ mm).
- Torneira, pá e tabuleiro escorredor incluído.

código	litros	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	1 023,75





CARRINHO PARA PRATOS

- Garante o transporte seguro de loiça.
- As proteções móveis em polietileno permitem transportar pratos de diferentes tamanhos.
- O design extremamente robusto concebido em polietileno protege a loiça de lascas e quebras.
- Número de pilhas de pratos: 6.
- Número de pratos por pilha: 50.
- Rodas resistentes a pisos irregulares, não deixam rasto mesmo com a carga completa.
- Duas rodas giratórias de $\varnothing 100$ mm com travões, rodas grandes de $\varnothing 200$ mm.
- Resistente a choques e impactos.
- Incluída capa em vinil para cumprir as exigentes normas sanitárias.
- Diâmetro dos pratos: $\varnothing 115$ até $\varnothing 330$ mm.

LDPE
polyethylene



código	mm	€
877906	930x720x(H)785	1 026,35



cada carrinho inclui capa em vinil para um armazenamento higiénico

até 50 pratos numa pilha

rodas dianteiras com travões

Exemplos





ventilação



porta com vedante.

877814



877821



2 rodas giratórias com travões

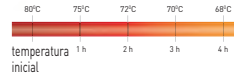
RECIPIENTE TÉRMICO PARA CATERING 2 X GN 1/1 200

- Parede dupla com isolamento em polietileno de baixa densidade (PEBD) – polietileno duro, resistente a impactos.
- Mantém quente e frio.
- Com 2 pegas de transporte robustas.
- Calhas formadas por pressão encastradas na estrutura da câmara.
- Dimensões interiores: 335 x 533 x (A) 590 mm.
- Compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1:
 - 12 tabuleiros GN - 10 mm de profundidade
 - 6 tabuleiros GN - 65 mm de profundidade
 - 4 tabuleiros GB - 100 mm de profundidade
 - 3 tabuleiros GN - 150 mm de profundidade
 - 2 tabuleiros GN - 200 mm de profundidade

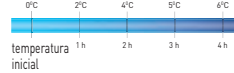
código	mm int.	mm	€
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	428,35

Retenção da temperatura

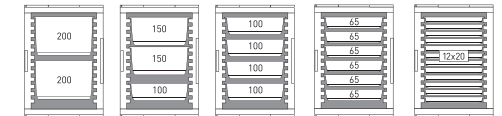
quente



frio



Exemplos



belt

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

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





DISPENSADOR DE BEBIDAS COM ISOLAMENTO E TORNEIRA

- Ideal para o armazenamento, transporte e serviço de bebidas quentes e frias.
- Estrutura em polietileno de baixa densidade (PEBD) robusto.
- Bom isolamento em espuma de poliuretano.
- 4 grampos robustos, com 25 mm de largura, em ambos os lados do dispensador, para abrir e fechar de forma rápida e fácil.
- Pegas de transporte confortáveis.
- Distância da torneira ao solo: 95 mm.
- Torneira encastrada - proteção contra danos durante o transporte.
- Fornecido com autocolantes para uma rápida identificação das bebidas.
- Ventilação para facilitar a abertura da tampa.
- Resistente a choques e impactos.
- Câmara arredondadas com ranhuras na direção da torneira.

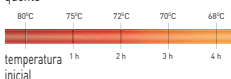
AMER★BOX



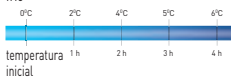
código	litros	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	207,35
877876	18	230x420x(H)620	258,05

Retenção da temperatura

quente



frio



877869



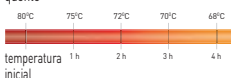
RECIPIENTE DE CATERING COM ISOLAMENTO GN 1/1, CARREGAMENTO PELA PARTE SUPERIOR

- Em polietileno de alta densidade (PEAD).
- As paredes duplas preenchidas com espuma de poliuretano de elevada qualidade garantem um isolamento perfeito e uma longa manutenção da temperatura dos alimentos.
- Tampa hermética com 4 grampos fabricada em nylon duro.

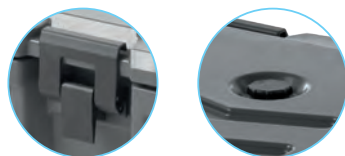
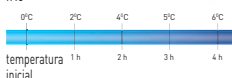
código	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	259,35

Retenção da temperatura

quente



frio



4 fechos

ventilação



Exemplos



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4

1x GN 2/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6

6x GN 1/6

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

483

THERMO ENTRADA FRONTAL

5x GN 1/1



707661



CAIXA TÉRMICA PARA CATERING

- Recipiente ultraleve e duradouro com tampa que sela na perfeição.
- Porta removível - mesmo com as caixas empilhadas.
- 5 ranhuras com espaçamento de 65 mm entre si para deslizar recipientes, é compatível com recipientes GN1/1.
- Os encaixes empilhamento altos com perfil de bloqueio garantem um empilhamento estável sem deslizar.
- Encaixe perfeito com Europaletes - quatro caixas por nível.

código	litros	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	188,50

Cabe perfeitamente em Euro-paletes - 4 caixas por camada.

Exemplos



707784

707845



ELEMENTO DE AQUECIMENTO

- Pode ser aquecido até 90°C.
- Para utilizar com os modelos: 707814, 707999, 707661.
- Para aquecer o elemento, coloque-o num recipiente em aço inoxidável e leve-o a um forno de convecção, a um máximo de 90°C durante, no máximo, 40 minutos.
- Contém cera de parafina.

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

707760

707753



ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO

- Para utilizar em caixas térmicas, mantêm a temperatura entre os -12 e os -10°C, durante 3 a 4 horas graças à placa eutética.
- Antes de utilizar: congelar a -18°C durante 24 horas ou até ficar totalmente congelado.
- Para verificar se está pronto, abane o elemento e quando deixar de sentir e ouvir algo a mover-se no interior, estão está pronto.
- Contém água e poliacrilato de sódio.

código	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	36,35
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	22,05





CAIXA TÉRMICA PARA CATERING

- Recipiente ultraleve e duradouro com tampa que sela na perfeição.
- Adequada para recipientes Gastronorm 1/1.
- 8 ranhuras com espaçamento de 61 mm entre si para fazer deslizar os recipientes GN.
- Os encaixes de empilhamento altos com perfil de bloqueio garantem um empilhamento estável sem cair.

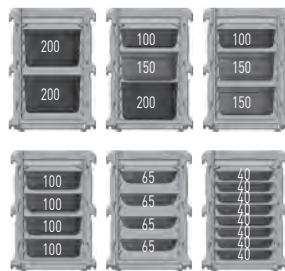
código	litros	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	357,50



707999



Exemplos



707777

707821



ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO

- Para utilizar em caixas térmicas.
- Mantém a temperatura entre os 0 e os 5°C durante 3/4 horas graças à placa eutética.
- Antes de utilizar: congelar a -18°C durante 24 horas ou até ficar totalmente congelada.
- Para utilizar com: 707814, 707999, 707661.
- Contém água e poliacrilato de sódio.

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



209509



TABELEIRO AQUECEDOR

- GN 1/1 - alumínio.
- Base com isolamento térmico.
- Aquece automaticamente até 95°C.
- Pode ser utilizado em conjunto com a caixa térmica Kitchen Line GN 1/1, ou maior, (707906, 707968, 707951, 707944).

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





707975

CAIXAS TÉRMICAS PARA PIZA PROFÍ LINE

- Fabricado em polipropileno.
- Pegas integradas para um transporte mais fácil.
- Perfil especial no interior para facilitar a descarga.
- Estrutura robusta e estável concebida para uma utilização a longo prazo.
- Ultraleve, fechado a partir de cima com uma tampa separada.
- Empilhável graças às ranhuras na caixa.

code	liters	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	51,35



707968

CAIXA TÉRMICA PROFÍ LINE

- Perfeita para transportar produtos quentes ou frios.
- Oferece elevados níveis de isolamento.
- Aguenta temperaturas entre os -20°C e os +110°C.
- Com pegas encastradas de lado.

código	litros	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	48,45
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	61,75
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	77,35
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	95,55



707814

ADAPTADOR DE REFRIGERAÇÃO GN 1/1

- Colocar o adaptador com elemento de refrigeração na parte superior da caixa térmica GN 1/1, para que os produtos se mantenham frios durante períodos mais longos.
- Elemento de refrigeração não incluídos.
- Compatível com os modelos 707906 e 707968.

código	mm	€
707814	600x400x(H)85	33,50



707982

CAIXA TÉRMICA PROFÍ LINE

- Perfeita para transportar produtos quentes ou frios.
- O revestimento interior especialmente selado a quente fornece reforço, facilita a limpeza e melhora substancialmente a vida útil.
- A caixa térmica é compatível com recipientes com tamanhos até Gastronorm 1/1.
- As caixas possuem uma estrutura selada que garante um isolamento excepcional, até 50% melhor do que as restantes caixas térmicas HENDI.
- Resistente a temperaturas entre os -20°C e os 110°C.
- As práticas pegadas integradas permitem um transporte confortável.
- As caixas térmicas são empilháveis tanto com tampas, como sem.

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



6 fechos - ideal para
o transporte de refeições líquidas



710203



O facto de terem os mesmos
diâmetros facilitam o seu
empilhamento e transporte



O espaço entre as paredes
é preenchido com material
isolante especial que
mantém a temperatura
dos alimentos quente ou
fria até entre 6 e 8 horas



RECIPIENTE PORTÁTIL COM ISOLAMENTO PROFI LINE

- O espaço entre as paredes é preenchido com um material de isolamento especial que mantém a temperatura, quente ou fria, da comida até 6/8 horas.
- Estrutura e tampa feitos em aço AISI 430, com um acabamento acetinado, e uma espessura de 0,8 mm.
- Interior e tampa do recipiente em aço AISI 304, com uma espessura de 0,8 mm.
- Interior do recipiente feito de aço polido de alto brilho, interior da tampa com acabamento acetinado.
- Duas pegas ergonómicas, cada uma fixa com nove selos para um manuseamento seguro.
- Tampa isolada com pega e válvula de respiro grande para fácil abertura.

- Selo de silicone espesso, removível - higiénico.
- Tampa com 6 fechos de encaixe.
- Fundo do recipiente equipado com um anel de borracha preta fixado com parafusos, que assegura um empilhamento mais fácil dos recipientes e protege o recipiente, bem como o solo contra danos.
- Empilhável - diferentes modelos até 35 l.

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

Pegas ergonómicas



Válvula de ar



Tampa dupla com vedante
e equipado com 6 trincos



O material flexível
protege o recipiente
e o chão contra danos



150 kg



812266

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO EM ALUMÍNIO PARA RECIPIENTES GN

- Os recipientes GN 1/1 encaixam diretamente entre os suportes de alumínio.
- Estrutura em alumínio anodizado.
- Com prateleiras em polipropileno laváveis na máquina.
- Facilmente expansível.
- Capacidade de transporte de 150 kg, distribuídos por toda a superfície.

código	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	337,35
812372	gancho de ligação	15x42x(H)42	3,60

150 kg



812273

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO EM ALUMÍNIO

- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Com 4 prateleiras, cada prateleira consiste em 3 elementos de polipropileno removíveis, que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada.
- Conecte as prateleiras umas às outras ou crie prateleiras de canto com o gancho de extensão disponível na gama (código: 812280).
- Capacidade máx. de carga distribuída por prateleira: 150 kg.

código	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	388,05
812280	gancho de ligação	15x42x(H)42	3,60
812341	prateleira		13,00

Facilmente expansível



Os recipientes GN 1/1 cabem entre os suportes de alumínio.

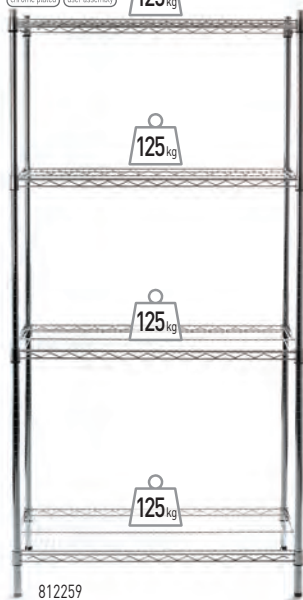


Prateleiras em plástico laváveis na máquina





125 kg



812259

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO ROBUSTA

- 4 prateleiras ajustáveis.
- Carga máxima de 125 kg por prateleira.
- Equipada com pés ajustáveis.
- Ferro cromado.

código	mm	€
812259	910x455x(H)1830	174,85

80 kg



812204

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO COM 5 PRATELEIRAS

- Carga máxima de 80 kg por prateleira.
- Equipada com pés ajustáveis.
- Ferro cromado.

código	cor	mm	€
812990	Preto	910x455x	168,35
812204	Cromo	(H)1830	162,50

instruções de montagem



CARRINHO COM PLATAFORMA

- Apesar da sua altura reduzida consegue transportar até 150 kg.
- Desmontável para minimizar as dimensões durante o transporte.
- Equipado com duas rodas giratórias.

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



Desmontável para minimizar as dimensões durante o transporte

810514



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50 - CONTROLO ELETRÓNICO

- Extremamente fácil de utilizar, limpar e manter.
- Ideal para lavar pratos, talheres, chávenas, copos e tabuleiros.
- Controlo eletrónico, controlo tátil, painel eletrónico.
- Dispensadores de detergente, abrillantador e bomba de série.
- Caixa em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de lavagem de plástico; braços de enxaguamento em aço inoxidável, rotativos e separados na parte inferior.
- Na parte superior: braços de lavagem de plástico fixos, braços de enxaguamento em aço inoxidável rotativos.
- Porta robusta de revestimento duplo com micro-interruptor para funcionamento na abertura.
- Altura máxima de copos: 325 mm.
- Altura máxima de pratos: 335 mm.
- Temperatura da água de lavagem: 60°C.
- Temperatura da água de lavagem: 85°C.
- Caldeira (capacidade/potência): 6 l / 6 kW.
- Banho (capacidade/potência): 35 l / 2,8 kW.
- Bomba de lavagem: 0,75 kW.
- Termóstato de segurança para caldeira/banho: até 105°C / 99°C.
- Termómetro eletrónico para a água da caldeira e do banho.
- Estancamento da bomba: IP 44
- Pés reguláveis verticalmente, com ± 10 mm e $\varnothing 40$ mm.
- Peso: 55 kg.

FUNÇÕES:

- Três programas de lavagem: 60, 120, 180 s. (O programa de lavagem pode ser automaticamente prolongado na altura do aquecimento da água de enxaguamento a +85°C).
- Programa de lavagem do compartimento da máquina de lavar loiça
- Pode ser lavado com água fria especialmente adequado para a lavagem de vidros.
- Sistema "THERMO-PROTECTOR" para evitar a lavagem com água fria garante o início do enxaguamento à temp. 85°.
- O sistema "SOFT START" inicia a bomba de água a um nível de pressão mais baixo e um aumento gradual da pressão para proteger os recipientes delicados.
- Sistema de auto-diagnóstico de 8 níveis.
- Sistema ECO para reduzir o consumo de energia.

EQUIPAMENTO:

- 1 cesto de vidro universal 500x500x(H)105 mm.
- 1 cesto com pinos para pratos fundos e rasos com 5x8 peças, 500x500x(H)105 mm
- 1 cesto para talheres 110x110x(H)130 mm.
- Dispensador elétrico de detergente e abrillantador.
- Mangueira de água com 1.5 m de comprimento, com ligação fêmea de 3/4.
- Bomba de drenagem.
- Mangueira de drenagem.
- Cabo elétrico sem ficha.



max H
335 mm

Máquina de lavar loiça 50x50 -
controlo eletrónico



Suporte de chão



Mesa de descarga para máquinas de lavar loiça

Unidade de pré-lavagem com braço único

Mesa de carga com lavatório para máquinas de lavar loiça

Cesto para copos para máquina de lavar loiça

Carrinho para cestos de máquina de lavar loiça

Caixote do lixo redondo

DISPENSADOR E BOMBA DE DRENAGEM INCLUIDOS



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PARA VIDRO 40X40

 max H
290 mm



controlo eletromecânico



controlo eletrónico

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no topo



Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no fundo

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50

 max H
335 mm

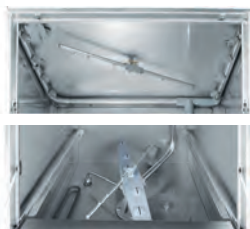


controlo eletromecânico



controlo eletrónico

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no topo



Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no fundo

código	tipo de controlo	tamanho do cesto	voltagem [V]	dispensador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenagem	€
230299	eletromecânico	40x40	230	SIM			1 852,50
233009	eletromecânico	40x40	230	SIM	SIM		1 943,50
233016	eletromecânico	40x40	230	SIM		SIM	1 943,50
233023	eletromecânico	40x40	230	SIM	SIM	SIM	2 073,50
230268	eletrónico	40x40	230	SIM	SIM	SIM	2 405,00
230305	eletromecânico	50x50	400	SIM			2 372,50
233030	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM		2 437,50
233047	eletromecânico	50x50	400	SIM		SIM	2 437,50
233054	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	2 567,50
237540	eletrónico	50x50	230	SIM	SIM	SIM	2 957,50
231753	eletrónico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	2 957,50

**MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PARA VIDRO 40X40****MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50**

CONTROLO		eletromecânico	eletrónico	eletromecânico	eletrónico
INTENÇÃO DE USO		canecas, chávenas, copos, talheres, pratos		pratos, talheres, copos, canecas, tabuleiros	
PARÂMETROS DE LAVAGEM					
Ciclos de lavagem/duração	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidade	cestos/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Altura máxima	mm	prato 290 / copo 295		prato 325 / copo 335	
Consumo de água por ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura da água de lavagem	°C	62		62	
Temp. da água de enxaguamento	°C	85		85	
Caldeira (capacidade/potência)	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) ou 6/3 (230 V)	6/6
Tanque (capacidade/potência)	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) ou 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termóstato de segurança para caldeira	°C	105		105	
Termóstato de segurança para o tanque	°C	99		99	
EQUIPAMENTO STANDARD					
Termómetro de água na caldeira		eletrónico		analog	eletrónico
Braços de lavagem/ enxaguamento separados		braços de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável		braços de lavagem de plástico, braços de enxaguamento em aço inoxidável	
Dispensador de abrillantador		SIM		SIM	
Dispensador de detergente		OPÇÃO	SIM	OPÇÃO	SIM
Bomba de drenagem		OPÇÃO	SIM	OPÇÃO	SIM
Equipamento		1x cesto universal 400x400x(H)150 mm para copos 1x cesto com pinos 400x400x(H)110 mm para pratos 1x cesto para talheres 110x110x(H)130 mm mangueira de abastecimento de água com 1,5 m de comprimento com ligação 3/4" de rosca interior comprimento da mangueira de drenagem 2 m, Ø25 mm		1x cesto universal 500x500x(H)105 mm para copos 1x cesto com pinos 500x500x(H)105 mm para pratos 1x cesto de talheres 110x110x(H)130 mm mangueira de abastecimento de água com 1,5 m de comprimento, com ligação 3/4" de rosca interior comprimento da mangueira de drenagem 2 m, Ø25 mm	
PARÂMETROS TÉCNICOS					
Dimensões	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potência	kW	2,8		6 (400 V) ou 3,6 (230 V)	6,6
Potência da bomba	KM	0,1	0,3	0,75	
Taxa de fuga da bomba		IP 44		IP 44	
Voltagem	V	230		400 ou 230	400
Peso	kg	39		57	55
FUNÇÕES					
Programa de auto-lavagem		SIM		SIM	
Sistema "SOFT START" ²⁾		SIM		SIM	
Sistema "THERMO-PROTECTOR" ³⁾		SIM		SIM	
Sistema de auto-diagnóstico ⁴⁾		SIM		SIM, 8-pontos	
Sistema ECO				SIM	
CONSTRUÇÃO					
Estrutura feita em aço AISI 304		SIM		SIM	
Portas com isolamento de dupla camada		SIM		SIM	
Pés ajustáveis verticalmente ø40 mm	mm	±10		±10	
SUPORTE DE CHÃO					
Dimensões	mm	222980		231050	
Capacidade		Para 2 cestos 400x400x(H)150 mm		Para 2 cestos 500x500x(H)105 mm	
€		292,50		292,50	

¹⁾ O tempo indicado pode ser prolongado até que a água na caldeira atinja os 85°C.

FUNÇÕES DA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

²⁾ "SOFT START" – ativa a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumenta gradualmente a pressão para evitar danificar pratos delicados.

³⁾ SISTEMA "THERMO-PROTECTOR" – impede o enxaguamento com água fria - garante que o enxaguamento começa nos 85°C.

⁴⁾ Sistema de auto-diagnóstico para uma verificação rápida do estado da máquina de lavar loiça.

Preços sem IVA e não vinculativos.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ - CONTROLADOR ELECTRÓNICO

- Extremamente fácil de usar, limpar e servir.
- Ideal para lavar pratos, talheres, copos, chávenas, bandejas, recipientes GN 1/1.
- Controlo electrónico.
- Distribuidores de detergente e de abrillantador e bomba de drenagem padrão.
- Altura máxima dos pratos a limpar: 400 mm.
- Altura máxima dos copos a limpar: 395 mm.
- Painel de controlo electrónico táctil.
- Caixa de aço inoxidável AISI 304.
- Braços superiores e inferiores de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.
- Levantamento da capota facilitado por molas embutidas.
- Temperatura da água de lavagem: 60°C.
- Temperatura da água de enxaguamento e escaldamento: 85°C.
- Capacidade e potência da caldeira 13,5 l / 7,5 kW.
- Capacidade e potência do tanque 68 l / 6.0 kW.
- Potência da bomba de limpeza 1,5 kW.
- Termómetros electrónicos de água para a caldeira e o tanque separados.
- Termóstato de segurança para caldeira/banheira até 105°C / 99°C.
- Factor de selagem da bomba: IP 44.
- Possibilidade de instalação de máquina de lavar loiça em canto.
- Ligação de água: ¾".
- Peso: 131,5 kg.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável entre 100 e 150 mm.

FUNÇÕES:

- Três programas de lavagem: 60, 120, 240s.
- Programa de lavagem do compartimento da máquina de lavar loiça.
- Possibilidade de uma lavagem final com água fria - especialmente útil na lavagem de vidro.
- Sistema "THERMO-PROTECTOR" para evitar o enxaguamento com água fria.
- Sistema de auto-diagnóstico de 8 pontos.
- Função "SOFT START" para ligar a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumentá-la gradualmente de modo a não danificar pratos delicados.
- Porta com microinterruptor para funcionamento quando a capota é levantada.
- Função ECO - reduz o consumo de energia quando o dispositivo não é utilizado durante mais de 15 minutos.

EQUIPAMENTOS:

- 1 cesto para copos universal 500x500x(H)105 mm.
- 1 cesto com pinos para placas profundas e pouco profundas com 5x8 pcs, 500x500x(H)105 mm.
- 1 cesto de talheres 110x110x(H)130 mm.
- Detergente de enxaguamento e doseador de detergente.
- Bomba de drenagem.
- Mangueira de água com 1,5 m de comprimento, com ligação de rosca ¾" fêmea.
- Mangueira de drenagem.
- Cabo eléctrico sem ficha.



max H
400 mm

Máquina de lavar loiça com capô - controlador electrónico

Mesa de descarga para máquinas de lavar loiça



Cesto para copos para máquina de lavar loiça

Carrinho para cestos de máquina de lavar loiça

**DISPENSADOR
E BOMBA DE
DRENAÇÃO
INCLuíDOS**

**Unidade de pré-lavagem com
braço único**

**Mesa de carga com
lavatório para máquina
de lavar louça**

Caixote do lixo redondo



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Braços de lavagem e enxaguamento separados,
em aço inoxidável, no topo



Braços de lavagem e enxaguamento separados,
em aço inoxidável, no fundo

HIGIENE



código	tipo de controlo	tamanho do cesto	voltagem (V)	dispensador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenagem	€
230312	eletromecânico	50x50	400	SIM			4 777,50
233061	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM		4 803,50
231340	eletrónico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	5 037,50



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ 50X50

CONTROLO		eletromecânico	eletrónico
INTENÇÃO DE USO		pratos, talheres, copos, canecas, tabuleiros, recipientes GN	
PARÂMETROS DE LAVAGEM			
Ciclos de lavagem/duração	s	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidade	baskets/h	30	60/30/15
Altura máxima	mm	glass 395 / plate 400	
Consumo de água por ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura da água da lavagem	°C		62
Temperatura da água de enxaguamento	°C		85
Caldeira [capacidade/potência]	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Tanque [capacidade/potência]	l / kW		68/6
Termóstato de segurança para caldeira	°C		105
Termóstato de segurança para o tanque	°C		99
EQUIPAMENTO STANDARD			
Painel de controlo electrónico tátil			SIM
Termómetro de água na caldeira e na bacia		analogico	eletrónico
Braços de lavagem/enxaguamento separados		braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável na parte inferior e superior	
Dispensador de abrillhantador		SIM	
Dispensador de detergente		OPÇÃO	SIM
Equipamento		1x cesto universal 500x500x(H)105 mm para copos 1x cesto com pinos 500x500x(H)105 mm para pratos 1x cesto de talheres 110x110x(H)130 mm	
Filtros de superfície acima do nível da água da pia		4 uni	
Ecrã extra em frente à entrada da bomba		SIM	
Mangueira de abastecimento de água, comprimento 1,5 m, com rosca fêmea de 3/4"		SIM	
Cabo de energia sem ficha		SIM	
PARÂMETROS TÉCNICOS			
Dimensões	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potência	kW	8,6	
Potência da bomba	kW	1,5	
Taxa de fuga da bomba		IP 44	
Voltagem	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNÇÕES			
Programa de auto-lavagem		SIM	
Sistema "SOFT START" ²⁾		SIM	
Sistema "THERMO-PROTECTOR" ³⁾		SIM	
Sistema de auto-diagnóstico ⁴⁾		SIM, 8-pontos	
Sistema ECO		SIM	
Porta com microinterruptor para funcionamento com o capô levantado		SIM	
CONSTRUÇÃO			
Estrutura feita em aço AISI 304		SIM	
Portas com isolamento de dupla camada		SIM	
Pés ajustáveis verticalmente	mm	Desde 100 até 150 mm	

¹⁾ O tempo indicado pode ser prolongado até que a água na caldeira atinja os 85°C.

FUNÇÕES DA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

²⁾ "SOFT START" – ativa a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumenta gradualmente a pressão para evitar danificar pratos delicados.

³⁾ SISTEMA "THERMO-PROTECTOR" – impede o enxaguamento com água fria - garante que o enxaguamento começa nos 85°C.

⁴⁾ Sistema de auto-diagnóstico para uma verificação rápida do estado da máquina de lavar loiça.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X60 PARA TABULEIROS E PANEIAS – CONTROLADA ELETRÔNICAMENTE, COM SISTEMA DE DOSAGEM DE DETERGENTE E BOMBA DE ESCOAMENTO



236574

- Máquina de lavar loiça especializada, perfeita para lavar tachos e panelas de escaldagem, recipientes GN, tabuleiros de confeitaria de 600 x 400 mm, frascos, tabuleiros ou talheres. 3 ciclos de lavagem controlados eletronicamente: 120 s, 180 s, 240 s.
- Temperatura de escaldagem: 82 °C.
- Temperatura de lavagem: 60 °C.
- Painel tátil eletrônico.
- Sistema de limpeza automática.
- Coeficiente de estanqueidade da bomba: IP 44.
- Cesto grande: 500 x 600 mm.
- Invólucro de duas camadas fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de lavagem e enxaguamento feitos de aço inoxidável.
- Peso: 57 kg.

EQUIPAMENTO:

- Dispensador de detergente.
- Dispensador de abrillantador.
- Termómetro electrónico na caldeira.
- Termómetro electrónico na bacia.
- Bomba de lavagem de 1,2 kW.
- Bomba de drenagem.
- Cesto de pratos 500x600x(A)105 mm.
- Cesto universal 500x600x(A)105 mm.
- Cesto de talheres 110x110x(A)130 mm.

código	V	W	mm	potência/capacidade da caldeira	capacidade/potência do tanque	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW	6 233,50

HIGIENE





FILTRO DE GORDURA

- Evita que a gordura bloqueie o sistema de esgotos.
- Para utilização interior (áreas de lavagem de loiça, cozinhas).
- Tamanho compacto, totalmente fabricado em aço inoxidável.
- A tampa vedada fixa com quatro grampos.
- Ligações de entrada e saída de água Ø50 mm.
- Dois deflectores interiores verticais que separam a gordura e o lodo.
- Dreno de remoção de gordura equipado com uma válvula esférica.



975718

código	litros	mm	€
975718	300/h	30 650x346x(H)308	578,50
975725	600/h	60 728x416x(H)398	747,50
979945	1800/h	180 903x548x(H)629	1 202,50



632802

FILTROS DE GORDURA - 50 UNIDADES

- Essencial para prolongar a vida útil do óleo graças à filtração eficiente.
- Feito de seda sintética.
- Extremamente duradouro, com resistência térmica até 200°C.
- Capta impurezas de forma eficiente, incluindo partículas de alimentos que possam levar à ignição da gordura.
- Desta forma, optimizam a utilização dos equipamentos de fritura.
- Em conformidade com a declaração de contacto com alimentos.

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



Effectively extend oil life

Preços sem IVA e não vinculativos.



PP
polipropileno

196007

BALDE

- Com tampa.
- Adequado para armazenar gordura.

código	litros	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	6,85



632901

S.S.
stainless steel

SUPOORTE PARA FILTRO DE GORDURA PARA FRITADEIRA

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	20,75





NEW



236666



POLIDOR DE COPOS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Escovas feitas de alumínio e POM, cerdas feitas de microfibra.
- Faz o polimento de até 330 copos por hora, faz o polimento e seca ao mesmo tempo.
- Incluído: 4 escovas com 220 mm de comprimento e 1 escova com 190 mm de comprimento.
- As escovas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
236666	305x330x(H)504	1 163,50



NEW

230138

ESCOVAS PARA POLIDOR DE COPOS - 2 UNIDADES



- Destina-se a ser utilizado com o polidor de copos HENDI (código: 236666).
- Cerdas em microfibra.
- Hastes feitas de alumínio e POM (polyoxymethylene).
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código		mm	€
230138	Médio	205x55	96,85
230145	Grande	235x55	102,05



970508



TORNEIRA DE LAVA-LOIÇAS

- Manípulos separados, com orifício único, para calor e frio.
- Mangueiras de ligação: 1/2".
- Orifício de montagem necessário: ø30 mm.
- Bico giratório, raio de 250 mm.

código	€
970508	116,35



970522



TORNEIRA DE LAVA-LOIÇAS COM ALAVANCA LONGA

- Alavanca longa para misturar água quente e fria.
- Mangueiras de ligação: 3/8".
- Orifício de montagem necessário: ø35 mm.
- Bico giratório, raio de 215 mm.

código	€
970522	146,25



221808

SECADOR DE MÃOS

- Ativação elétrica por detetor de movimento.
- Equipado com cabo e ficha.
- Caixa metálica resistente a choques, com acabamento em epóxi branco.

código	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208 x(H)265	162,50

S.S.
stainless steel



970300

UNIDADE DE PRÉ-LAVAGEM COM BRAÇO ÚNICO

- Torneira de coluna de pedestal único.
- Enxaguador resistente ao caudal de água a alta pressão.
- Caudal máximo de água: 17 L/min., a uma pressão de 4 bar.
- Pega de plástico para enxaugamento.
- Suporte de coluna regulável.
- Suporte de parede (encurtamento opcional).
- Mangueiras de ligação: 1/2", 400 mm de comprimento cada.
- Furo necessário na mesa: Ø 27 mm.

código	€
970300	269,75



Com torneira accionada por joelho.

810309

18/10
stainless steel

LAVATÓRIO DE COZINHA

- Com dispensador de sabonete e torneira accionada com o joelho.
- Ligação de água de 1/2".
- Lavatório e painel em aço inoxidável 18/10.

código	mm	€
810309	400x335x(H)570	308,75



810255

TORNEIRA PARA LAVATÓRIO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Furo único, bico rotativo.
- Controlo do fluxo.
- Comprimento da mangueira da torneira: 120 cm.
- Abertura necessária da mesa: 32 mm.
- Mangueiras de ligação: 3/8", comprimento: 350 mm.
- Alcance da ponta: 230 mm.
- Altura da torneira: 230 mm.

código	€
810255	220,35



970515



TORNEIRA COM UNIDADE DE PRÉ-LAVAGEM DE PUXAR

- Torneira de pilar com orifício único.
- Mangueira de enxaguamento resistente a caudal de água de alta pressão.
- Estrutura do manípulo em plástico.
- Suporte em coluna ajustável.
- Montagem na parede (redução opcional).
- Mangueiras de ligação: 1/2".
- Orifício na bancada necessário: Ø 30 mm.
- Alcance do jato 280 mm.

código	€
970515	386,75



810316

S.S.
stainless steel

LAVATÓRIO ACCIONADO COM O JOELHO

- Totalmente fabricado em aço inoxidável. Botão feito de plástico cromado e a válvula de cobre.
- O lavatório tem um diâmetro de 350 mm e uma profundidade de 123 mm.
- Fácil de ligar com um joelho.
- Materiais de ligação incluídos.

código	mm	€
810316	400x400x(H)450	269,75

CESTOS E COMPLEMENTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PROFI LINE



877050

877043

877036

877029

877012



877302

877548

877531

877524

877517

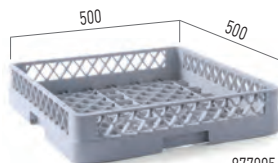
877500

CESTO PARA COPOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

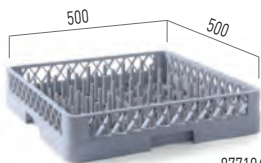
código	-	mm	€
877050	9 compartimentos	500x500x(H)104	24,05
877043	16 compartimentos	500x500x(H)104	25,70
877036	25 compartimentos	500x500x(H)104	25,70
877029	36 compartimentos	500x500x(H)104	28,55
877012	49 compartimentos	500x500x(H)104	28,55

EXTENSOR DE CESTO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

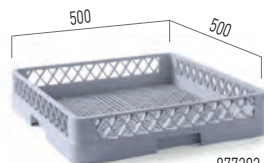
código	-	mm	€
877500	49 compartimentos 62x62mm	500x500x(H)45	11,65
877517	36 compartimentos 73x73 mm	500x500x(H)45	11,05
877524	25 compartimentos 88x88 mm	500x500x(H)45	11,05
877531	16 compartimentos 112x112 mm	500x500x(H)45	11,05
877548	9 compartimentos 150x150 mm	500x500x(H)45	11,05
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	10,35



877005



877104



877203

CESTO UNIVERSAL PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- Adequado para copos, chávenas, taças, etc.
- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre as peças e em todas as direções.
- Fundo em rede grossa.

CESTO PARA PRATOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre as peças e em todas as direções.
- Com pinos predefinidos.
- Os espaços entre os separadores permitem a inclinação ideal dos pratos para uma lavagem eficiente.

CESTO PARA TALHERES PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre peças e em todas as direções.
- O fundo em rede fina evita que os talheres caiam.

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

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

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



810583

CARRINHO MÓVEL PARA CESTOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA - 7 X 500 X 500 MM

- Para cestos de máquina de lavar loiça de 500 x 500 mm.
- Mantenha a área de trabalho à volta da máquina de lavar loiça organizada.
- 7 níveis - suportes para cestos espaçados em 200 mm.
- Equipado com travões para os tabuleiros em ambos os lados.
- Inclui quatro rodas, das quais 2 têm travões.
- Entregue em pacote plano.
- Capacidade de carga admissível do carrinho com distribuição uniforme do peso - 100 kg.

código	mm	€
810583	615x560x(H)1700	308,75



281246



552001



CAIXA EMPILHÁVEL

- Cinzenta, com pegas

código	mm	€
552001	555x410x(H)130	12,95



560044

CHAPÉU DE CHEF - 10 UNIDADES

- Material PP plissado não tecido.
- Coroa perfurada.
- Tamanho ajustável.

código	mm	€
560044	ø600x(H)230	6,45

ESTERILIZADOR UV

- Perfeito para esterilizar facas, com capacidade para 14 facas.
- Em aço inoxidável com porta em plexiglas.
- Equipado com suporte para facas em aço inoxidável.
- Esteriliza através de luz ultravioleta bactericida.
- Equipado com um pequeno interruptor para impedir o funcionamento quando a porta está aberta.
- Temporizador integrado ajustável até 60 minutos.

código	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	292,50





CARRINHO DE ROUPA SUJA

- Estrutura em aço inoxidável com saco removível para roupa suja.
- O saco para roupa suja é fabricado em tecido Oxford e é lavável.
- 4 rodas, 2 delas giratórias.

código	mm	€
691083	900x650x(H)850	220,35



691083

SACO DE ROUPA PARA CARRINHO DE ROUPA SUJA

- Saco de lavanderia para o carrinho de lavanderia HENDI 691083.
- Fabricado em tecido Oxford.
- Pode ser lavado na máquina de lavar roupa.

código	€
691090	33,75

O sistema de aperto com os pés mantém o saco fechado.



SUPOORTE PARA SACO DO LIXO

- Moldura em aço inoxidável.
- Destinado a sacos de lixo de 60x90 cm, 70/80L.
- Mecanismo de aperto com os pés que mantém o saco fechado.
- 2 rodas giratórias com travões.

code	mm	€
691021	420x580x(H)960	185,25
944660	Banda de borracha para suporte de sacos de lixo	9,10



691021



SINAL DE PISO MOLHADO

- Aviso em 5 línguas.

código	mm	€
663950	300x460x(H)615	15,55



663950





691045

TAMPA PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a	mm	€
691045	691038	ø570x(H)135	20,75
691410	691403	ø505x(H)135	16,85



691052

TAMPA ABERTA PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	29,85
691427	691403	ø510x(H)120	27,25



691069

TAMPA BASCULANTE PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	42,85
691434	691403	ø505x(H)190	28,55



691076

SUPOORTE COM RODAS PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	46,75
691441	691403	ø400x(H)165	36,35



691038

CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	litros	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	128,05
691403	80	ø490x(H)620	77,35





691137

**AMER★BOX®****CAIXOTE DE LIXO ESTREITO**

código	litros	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	45,45

NEW

691144

691175

TAMPA COM ABERTURA PARA CAIXOTE DO LIXO RETANGULAR 60L

código	mm	€
691144	660x470x(H)30	22,05
691175	660x470x(H)30	20,75

CAIXOTE DO LIXO COM PEDAL

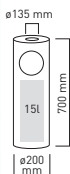
código	litros	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	81,25
691168	87	500x410x(H)815	99,45



691151



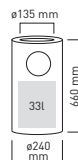
Cinzeiro amovível para fácil limpeza e esvaziamento do caixote.



691380



Cinzeiro amovível para fácil limpeza e esvaziamento do caixote.



691397

**CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO**

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com \varnothing 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691380	15	\varnothing 200x(H)700	64,35

CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com \varnothing 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691397	33	\varnothing 240x(H)660	128,05





976739

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINAS DE CAFÉ AUTOMÁTICAS, 120 PASTILHAS

- O produto de limpeza é adequado para utilização regular em máquinas de café, expresso e chá.
- Remove depósitos difíceis, como café ou óleo de chá.
- Também pode ser utilizado para limpar frascos térmicos.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	peso (kg)	€
976739	12	0.24	22,45



976753

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINA DE CAFÉ

- O produto de limpeza para máquinas de café é adequado para utilização regular em máquinas de café, expresso e chá.
- Remove depósitos difíceis, como café ou óleo de chá.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	litros	€
976753	1	15,55



976777

DESCALCIFICADOR EM PÓ

- Agente descalcificador concentrado e profissional.
- Remove depósitos de cálcio em máquinas de lavar loiça comerciais, aparelhos de água quente, máquinas de café e máquinas de lavar roupa (programa de lavagem a 40 °C).
- Também pode ser utilizado para limpar superfícies de aço inoxidável.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	peso (kg)	€
976777	1	16,85



976760

CONCENTRADO DE DESCALCIFICADOR

- Altamente concentrado, baseado em ácido cítrico para a descalcificação eficaz de aparelhos de água quente, máquinas de café e de lavar, caldeiras, tachos e azulejos de aço inoxidável.
- Garrafa de 1 litro, dose de 100-200 ml por cada 1 litro de água fria.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	litros	€
976760	1	10,70



Preços sem IVA e não vinculativos.



976746

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINAS DE NATAS E CHANTILLY

- Produto de limpeza para todas as máquinas de cremes e gelados comuns.
- Dissolve os resíduos de gordura e proteínas.
- Também pode ser utilizado nas superfícies exteriores do aparelho.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	litros	€
976746	1	9,75



PRODUTO DE LIMPEZA PARA AÇO INOXIDÁVEL

- Limpa todos os tipos de superfícies de aço inoxidável e alumínio.
- Pronto a usar: basta pulverizar e limpar.
- Vem numa embalagem pulverizadora de 500 ml.
- Remove impressões digitais e tem um efeito antiestático.
- Após a utilização, as superfícies tratadas, repelem a sujidade e a água.

código	litros	€
976784	0.5	11,40



976784



ESPUMA DESENGORDURANTE

- Remove completamente todas as gorduras, óleos e sujidade dos grelhadores, fritadeiras, fornos, exaustores e azulejos.
- A espuma pode ser utilizada em todas as superfícies laváveis e resistentes a álcalis.
- Não adequado para superfícies de alumínio ou pintadas.
- A espuma espessa é ideal para superfícies verticais.

código	litros	€
976791	1	9,75



976791



975039

PRODUTO DE LIMPEZA PROFISSIONAL PARA GRELHADORES E FORNOS

- Produto altamente alcalino pronto a usar para remoção diária de depósitos oleosos e de alcatrão, gordura queimada e descolorações orgânicas.
- Limpa e desengordura.
- Recomendado para a lavagem diária de grelhadores, fornos e exaustores.
- Ajuda a manter o brilho natural da superfície.
- Sem fragância.
- pH 14.

código	litros	€
975039	1	7,75

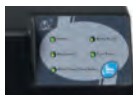
Preços sem IVA e não vinculativos.

509



AMACIADORES DE ÁGUA (SEMI) AUTOMÁTICOS

- A utilização de amaciadores de água ajuda a aumentar a vida útil do equipamento de catering.
- Os amaciadores baseiam-se num processo de permuta iónica, através do qual os iões de cálcio e magnésio que provocam a dureza da água são capturados por permuta iónica pela resina no interior do amaciador.
- Ajuda a reduzir os custos de manutenção, graças à prevenção eficaz de depósitos de calcário.
- O dispositivo está equipado com uma cabeça de controlo que possibilita a configuração dos parâmetros de trabalho do sistema de amaciamento da água de consoante as necessidades.
- Os elementos no interior da cabeça são fabricados em cerâmica de alta qualidade, resistentes à abrasão, corrosão e à acumulação de impurezas (p. ex., ferro).
- Esta tecnologia garante uma vedação perfeita no interior do controlador, assegurando assim um funcionamento duradouro e sem problemas.
- Estrutura em azul-marinho.
- Diâmetro da ligação de água: 3/4".
- Pressão de funcionamento: 1,5-6,0 bar.
- Temperatura ambiente de funcionamento: 5 - 38 °C.
- Temperatura máx. da água de alimentação: 38 °C.
- Tempo de regeneração: 37 min.
- Saída para 10°dH - 1200 L.
- Base de resina com 4,0 L.
- Reservatório de regeneração: 8 kg.
- Fluxo máximo de água: 5 L/min.
- Consumo de sal de regeneração por 1 ciclo: 0,5 kg.



230442



230459

AMACIADOR DE ÁGUA, SEMIAUTOMÁTICO

- O processo de regeneração semiautomática com base de resina e utilizando água salgada é iniciado manualmente.
- Peso: 8 kg.

código	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	370,50

AMACIADOR DE ÁGUA, AUTOMÁTICO

- O processo de regeneração automática com base de resina e utilizando água salgada é iniciado automaticamente.
- É possível configurar o tempo de funcionamento, o tempo de regeneração e a quantidade de água a tratar através do painel de controlo.
- O bloqueio automático previne acessos não autorizados.
- Peso: 7,7 kg.

código	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	474,50

AMACIADORES DE ÁGUA MANUAIS

- A água dura contém minerais dissolvidos - compostos por cálcio, magnésio, entre outros.
- Os iões de cálcio e magnésio provocam a acumulação de calcário, que representa um risco para os objetos e ferramentas que entrarem em contacto com a água ou vapor.
- O amaciador da água é um processo que remove todos os compostos de cálcio e magnésio que provocam a dureza da água.
- Ao passarem pela coluna de resina, os iões de cálcio e magnésio são absorvidos pelas partículas de resina.
- Quando a capacidade de permuta iónica da resina perde eficácia, deve ser restaurada através de um processo de regeneração apropriado com a utilização de uma solução salina.
- O amaciador de água pode ser instalado sempre que a tempe-

- ratura da água for inferior a 45 °C e a pressão de entrada da água não exceder os 2 bar.
- Regeneração: apenas sal não ionizado.
- Apenas para água potável.
- Adequado para amaciar água para máquinas de café, fornos a vapor combinados, máquinas de lavar louça e máquinas de gelo.
- Graças às dimensões reduzidas, é ideal para bares e restaurantes.
- Graças à elevada qualidade dos componentes utilizados, o dispositivo mantém-se sem avarias e a funcionar durante muitos anos.
- Pressão ideal da água em funcionamento: 1-2 bar.



AMACIADOR DE ÁGUA

- Durante a regeneração do amaciador, a máquina conectada não pode ser usada.
- Pressão da água máxima/mínima: de 1 a 8 bar.
- Fluxo nominal: 1000 L/h.
- Temperatura ambiente: de 4°C a 35°C.
- Temperatura da água de alimentação: de 4°C a 25°C.
- Tamanho da ligação: 3/8".

código	capacidade do filtro (20°C/30°C/40°C)	litros	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	142,35
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	168,35
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	207,35

PASTILHAS DE SAL PARA AMACIAR A ÁGUA

- Feito de sal comprimido - a composição da matéria-prima é apenas cloreto de sódio NaCl.
- Forma da pastilha: o sal dissolve-se uniformemente sem grumos.
- Destina-se a:
 - suavizar a água e prevenir o calcário,
 - desinfeção de água,
 - prolongamento da vida útil dos aparelhos.
- Excelente para aparelhos de serviço alimentar, lavagens automóveis, plantas aquáticas e muitos outros fins. Pode ser utilizado em todos os tipos de descalcificadores de água.

código	peso (kg)	€
231265	25	25,35



MATA INSETOS PARA USO NA COZINHA & RESTAURANTE



270080

MATA INSETOS COM PLACA ADESIVA PARA 100 M²

- Adequado para utilização em áreas de preparação e serviço de alimentos.
- Estrutura em metal com suporte para a parede.
- 2 tubos UV-A fluorescentes à prova de quebra de 15 W.
- Placa adesiva na parte traseira para apanhar os insetos.
- Alcance máximo aproximado de 100 m².
- Placa adesiva incluída.

código	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)92	139,75
270028	2 lâmpadas electrocutoras de substituição para mata-insetos			42,25

MATA INSETOS PARA USO INTERIOR



270097

MATA INSETOS COM ALCANCE DE 300 M²

- Utiliza iluminação LED UV-A duradoura, com uma vida útil média de 20 000 horas.
- Estrutura em ABS resistente ao fogo para elevada segurança.
- Os insetos são electrocutados com 4000 V.
- Tabuleiro de recolha amovível, fácil de limpar.
- Pode ser instalado no teto por meio de uma corrente ou pode ser utilizado sem fixação.

código	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)265	94,25



270172

270165

270158

MATA INSETOS DE ALTA VOLTAGEM

- Para utilização em interiores.
- Estrutura fabricada em alumínio com tratamento especial e materiais em ABS resistentes ao fogo para uma elevada segurança.
- 2 tubos UV-A.
- Os insetos são electrocutados com 2000 - 2500 V.
- Tabuleiro de recolha removível, fácil de limpar.
- Pode ser instalado no teto por meio de uma corrente ou pode ser utilizado sem fixação.

código	V	W	mm	€
270158	230	26	379x103x(H)265	58,50
270165	230	40	515x104x(H)315	77,95
270172	230	45	655x90x(H)360	90,35

Corrente incluída



Tabuleiro de recolha removível

HIGIENE





MATA INSETOS COM PLACA ADESIVA PARA 120 M²

- Adequado para utilização em áreas de preparação e serviço de alimentos.
- Estrutura em ABS resistente ao fogo, painel traseiro em metal, adequada para montagem na parede.
- 1 tubo UV-A fluorescente à prova de quebra com 36 W.
- Placa adesiva na parte traseira para apanhar os insetos.
- Lâmpada e a placa adesiva fáceis de substituir.
- Alcance máximo aproximado de 120 m².
- Placa adesiva (390 x 270 mm) incluída.

código	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	84,50
270233	Placa adesiva para mata insetos - 10 folhas			38,95
270240	Lâmpada de substituição para assassinos de insetos			35,75



270196



MATA INSETOS PARA USO EXTERIOR

MATA INSETOS RESISTENTE À ÁGUA

- Material em ABS à prova de fogo para uma elevada segurança.
- 2 x tubos UV-A.
- Os insetos são electrocutados com 2000 V.
- Resistência à água IPX4, pode ser usado em interiores e exteriores.
- Tabuleiro de recolha removível, fácil de limpar.
- Instalação por corrente.

código	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x135x(H)305	113,75
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305	126,75
935286	Lâmpadas de substituição para mata-moscas - conjunto de 2			20,75	



270066



Corrente incluída



Tabuleiro de recolha removível

LÂMPADA DE SUBSTITUIÇÃO PARA MATA-MOSCAS

- Tubo UV-A fluorescente.
- Set of 2.

código	para	V	W	mm	€
934159	270134 + 270158	230	8	300x15x(H)15	11,05
934166	270172 + 270141	230	20	602x24x(H)24	9,05



934159



Mobília em aço inoxidável para auto-montagem

Montagem rápida e fácil.

Embalagem compacta - baixos custos de transporte.



CHAVE SEXTAVADA DE AJUSTE
PARA UMA MONTAGEM RÁPIDA



MONTAGEM SÓLIDA DAS PERNAS
UTILIZANDO DOIS PARAFUSOS



NÍVELAÇÃO ESTÁVEL E ALTURA
AJUSTÁVEL



ESTANTE DE ARMAZENAMENTO COM 4 PRATELEIRAS - PARA AUTOMONTAGEM

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Pés feitos de perfis de 30x30 mm.
- Carga máxima aproximada por prateleira - 70 kg/m².
- Pés ajustáveis - 25 mm para cima ou 5 mm para baixo.

código	mm	€
812501	600x400x(H)1800	429,00
812518	800x400x(H)1800	494,00
812525	1000x400x(H)1800	533,00
812532	1000x500x(H)1800	591,50
812556	1000x600x(H)1800	611,00
812549	1200x500x(H)1800	611,00
812563	1200x600x(H)1800	682,50



812525



811726



PRATELEIRA DUPLA DE PAREDE AJUSTÁVEL, COM DOIS SUPORTES EM AÇO

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- A borda traseira impede que os produtos caiam.
- Prateleira removível com superfície lisa para facilitar a limpeza.
- Carga máxima uniformemente distribuída por prateleira: 25 kg.
- Soldada para elevada durabilidade e estabilidade.
- Fornecido com 2 suportes de aço para montagem na parede.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 300 MM		
811771	800x300x(H)600	230,75
811726	1000x300x(H)600	251,55
811733	1200x300x(H)600	286,00
811740	1400x300x(H)600	292,50
PROFUNDIDADE 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	367,25



816486



PRATELEIRA DE PAREDE COM DOIS SUPORTES DE AÇO

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Soldado para alta durabilidade e estabilidade.
- Carga máxima aproximada por prateleira - 25 kg/m².
- Borda traseira com 30 mm para evitar que os produtos caiam.
- Inclui 2 suportes de aço para montagem na parede.

código	mm	€
816486	800x300x(H)250	125,45
816493	1000x300x(H)250	138,45
816509	1200x300x(H)250	149,50
816516	1400x300x(H)250	164,45



MESAS DE TRABALHO PARA AUTOMONTAGE KITCHEN LINE

- Fabricado em aço inoxidável durável (AISI 430).
- A bancada tem 600 mm de profundidade, reforçada com uma placa laminada que atua como à prova de som.
- A bancada tem uma capacidade de carga de 70 kg/m².
- Equipada com pernas ajustáveis em altura, a altura total pode ser definida entre 845 e 875 mm.

430
stainless steel



- A mesa tem uma área de trabalho de 360°, acessível a partir de todos os lados.
- Graças à sua construção aparafusada, a mesa é perfeita para estabelecimentos de catering que muitas vezes precisam de transportar as suas mesas.



811511



811467

MESA DE TRABALHO PARA TRABALHOS PESADOS

- Tanto a bancada como a prateleira têm uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m².
- A prateleira fica a 160 mm do chão, para tornar conveniente o armazenamento de aparelhos e caixas maiores.

código	mm	€
COM PRATELEIRA, PROFUNDIDADE 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	406,25
811528	1200x600x(H)850	436,15
811535	1400x600x(H)850	468,00
811542	1600x600x(H)850	513,50
811559	1800x600x(H)850	565,50
COM PRATELEIRA, PROFUNDIDADE 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	503,75
810712	1200x700x(H)850	552,50
810729	1400x700x(H)850	591,50
810736	1600x700x(H)850	635,05
810743	1800x700x(H)850	682,50

MESA DE TRABALHO BORDA E PRATELEIRA

- Tanto a bancada como a prateleira têm uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m².
- A prateleira fica a 160 mm do chão, para tornar conveniente o armazenamento de aparelhos e caixas maiores.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 600 MM		
811450	800x600x(H)850	409,50
811467	1000x600x(H)850	435,50
811474	1200x600x(H)850	474,50
811481	1400x600x(H)850	552,50
811498	1600x600x(H)850	581,75
811504	1800x600x(H)850	617,50
PROFUNDIDADE 700 MM		
812716	800x700x(H)850	518,70
812723	1000x700x(H)850	549,25
812730	1200x700x(H)850	585,00
812747	1400x700x(H)850	617,50
812754	1600x700x(H)850	649,35
812761	1800x700x(H)850	682,50

MESA DE TRABALHO

- Superfície de trabalho e prateleira em aço inoxidável, prateleira ligada às pernas, de aço inoxidável com um colarinho de alumínio.
- Pernas ajustáveis em altura.
- Construção robusta.
- Superfície de trabalho (tampo) e prateleira, ambos com uma capacidade de carga máxima distribuída de 130 kg.

código	mm	€
812457	1200x600x(H)880	302,25
812440	1000x600x(H)880	276,25
812464	1400x600x(H)880	347,75
812471	1600x600x(H)880	388,05
812488	1800x600x(H)880	448,50



812440

S.S.
stainless steel

BANCADAS COM LAVA LOIÇA – APARAFUSADAS KITCHEN LINE



- Pias lava-loiças prensadas a partir de uma única chapa de aço inoxidável caracterizada por uma elevada resistência a ácidos alimentares e produtos químicos.
- Pia lava-loiças perfeitamente soldada à bancada.
- Dimensões do lava-loiça: 400x400x(H)250 mm.
- Dreno compatível com sifões standard: Ø50 mm.
- Abertura para torneira: Ø30 mm.

- Pés feitos de perfis com 40x40 mm.
- Tampo com rebaixo de 10 mm para evitar a saída de água.
- Barreira traseira antislápicos cp, 40 mm para prevenir que as paredes fiquem manchadas.
- Pés afastados da parede em 50 mm para facilitar a montagem na parede.
- Pés ajustáveis - 25 mm para cima, 5 mm para baixo.



811863



811887

MESA COM LAVA-LOIÇAS COM PRATELEIRA - PARA AUTOMONTAGEM

- Tanto a bancada como a prateleira têm uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m².
- A prateleira fica a 160 mm do chão, para tornar conveniente o armazenamento de aparelhos e caixas maiores.

código	mm	localização da pia	€
PROFUNDIDADE 600 MM			
811863	800x600x(H)850	a direita	630,50
812495	800x600x(H)850	à esquerda	624,00

código	mm	localização da pia	€
PROFUNDIDADE 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	a direita	754,00
812945	1000x700x(H)850	à esquerda	754,00

MESA COM 2 LAVA-LOIÇAS E PRATELEIRA - PARA AUTOMONTAGEM

- Tanto a bancada como a prateleira têm uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m².
- A prateleira fica a 160 mm do chão, para tornar conveniente o armazenamento de aparelhos e caixas maiores.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	825,50

código	mm	€
PROFUNDIDADE 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	923,00



811818



LAVA-LOIÇAS

- Lava-loiças em aço inoxidável AISI 304, resistente a ácidos.
- Para ser montado na parede.
- Dimensões internas: 350x250x(A) 100mm.
- Abertura com ø35mm para a torneira HENDI 970522.
- Dreno com ø52mm compatível com sifões padrão.

código	mm	€
811818	400x295x(H)145	162,50



MESAS BUDGET LINE - APARAFUSADAS

- Construção robusta feita inteiramente em aço inoxidável AISI 430.
- Bancada reforçada desde o fundo com um perfil longitudinal.
- Com um suporte de 40mm de altura.
- Tampo montado a 160 mm do chão, deixando muito espaço para aparelhos e caixas maiores.



- Tanto a bancada de trabalho como a prateleira têm uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m².
- As pernas são ajustáveis em altura para garantir uma prestação de nível (+25/-5 mm).
- Entrega de embalagem plana para automontagem.



811511



811447

MESA DE TRABALHO CENTRAL COM PRATELEIRA BUDGET LINE- APARAFUSADA

código	mm	€
817094	600x600x(H)850	344,50
817100	800x600x(H)850	370,50
817162	1000x600x(H)850	403,00
817179	1200x600x(H)850	435,50

MESA DE TRABALHO DE PAREDE COM PRATELEIRA BUDGET LINE - APARAFUSADA

código	mm	€
817223	600x600x(H)850	357,50
817261	800x600x(H)850	388,70
817278	1000x600x(H)850	422,50
817285	1200x600x(H)850	448,50



816998



817032

BANCADA COM LAVATÓRIO E PRATELEIRA - APARAFUSADO

code	mm	localização da pia	€
816998	800x600x(H)850	a direita	591,50
817001	800x600x(H)850	à esquerda	591,50

LAVATÓRIO DUPLO COM PRATELEIRA BUDGET LINE - APARAFUSADO

código	mm	€
817032	1000x600x(H)850	786,50



MESA LAVA-LOIÇAS COM ARMÁRIO - SOLDADA

- Pias de lavatório prensadas a partir de uma única chapa de aço inoxidável caracterizada por uma elevada resistência aos ácidos alimentares e aos produtos químicos.
- A pia do lava-loiças é perfeitamente soldada à bancada.
- Dimensões do lava-loiças: 400x400x(H)250 mm.
- Escorredor compatível com sífões standard: Ø50 mm.
- Abertura da torneira Ø30 mm.
- Tampo com rebaixo de 10 mm para evitar a saída de água.

430
stainless steel



813546

- Soldado para uma grande durabilidade e estabilidade.
- Carga máxima aproximada por tempo - 70 kg/m².
- A barreira antisalpicos com 40 mm evita que as paredes fiquem manchadas.
- Puxadores das portas em plástico.
- Corpo do armário afastado 100 mm da parede, sem parede traseira para garantir o acesso à ligação de água e esgotos.
- Altura dos pés: 160 mm, pés reguláveis - 25 mm para cima ou 5 mm para baixo.

430
stainless steel



813690

ARMÁRIO COM PIA - SOLDADO

- Portas com dobradiças à esquerda.
- As portas são mantidas fechadas com fechos magnéticos.

código	mm	€
1 PIA, PROFUNDIDADE 600 MM		
813522	600x600x(H)850	884,00

código	mm	€
1 PIA, PROFUNDIDADE 700 MM		
813546	600x700x(H)850	929,50

LAVATÓRIO DUPLO COM ARMÁRIO - SOLDADO

- Portas de Correr

código	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 384,50

ESPUMA DESENGORDURANTE

- Remove completamente todas as gorduras, óleos e sujidade dos grelhadores, fritadeiras, fornos, exaustores e azulejos.
- A espuma pode ser utilizada em todas as superfícies laváveis e resistentes a álcalis.
- Não adequado para superfícies de alumínio ou pintadas.
- A espuma espessa é ideal para superfícies verticais.

código	unidade de pedido	litros	€
976791	12	1	9,75



976791



MESA COM LAVATÓRIO - SOLDADO, 2 PIAS

- Construção soldada para maior resistência.
- A pia mede 400x400x (H) 250 mm, prensada a partir de uma única chapa de aço e soldada na bancada.
- Abertura de escoamento pré-perfurada com ø50 mm, compatível com sifões standard.
- Abertura de instalação da torneira pré-perfurada com ø30 mm.
- Tampo de trabalho equipado com uma barreira antisalpicos com 40 mm e bordo de água de 10 mm.
- Pés colocados a 50 mm do bordo para facilitar a instalação na parede.
- Pés reguláveis: +25/-5 mm.



815007

430
STAINLESS STEEL

MESA DE TRABALHO DE PAREDE COM ARMÁRIO - SOLDADA

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Soldado para uma elevada durabilidade e estabilidade.
- Tampo de trabalho preenchido por baixo com placa laminada impermeável que reforça e insonoriza.
- Carga máxima aproximada por tampo - 70 kg/m².
- O rebordo com 40 mm evita que as paredes fiquem manchadas.
- Puxadores das portas em plástico.
- Corpo do armário afastado da parede em 100 mm para facilitar a montagem na parede.
- Altura dos pés: 160 mm, pés reguláveis - 25 mm para cima ou 5 mm para baixo.
- Prateleira removível, não móvel.



811658

430
STAINLESS STEEL

código	mm	€
815007	1000x600x(H)850	858,00

BANCADA DE TRABALHO COM ARMÁRIO E PORTAS DESLIZANTES - SOLDADAS

- Portas deslizantes com pega vertical.

código	mm	€
811641	800x600x(H)850	819,00
811658	1000x600x(H)850	903,50
811665	1200x600x(H)850	1 066,00
811672	1400x600x(H)850	1 103,05
811689	1600x600x(H)850	1 169,35



976784

PRODUTO DE LIMPEZA PARA AÇO INOXIDÁVEL

- Limpa todos os tipos de superfícies de aço inoxidável e alumínio.
- Pronto a usar: basta pulverizar e limpar.
- Vem numa embalagem pulverizadora de 500 ml.
- Remove impressões digitais e tem um efeito antiestático.
- Após a utilização, as superfícies tratadas, repelem a sujidade e a água.

código	unidade de pedido	litros	€
976784	12	0,5	11,40

MESA DE LAVATÓRIO BUDGET LINE - APARAFUSADA

- Pia feita em aço inoxidável AISI 304, armação em aço inoxidável AISI 430.
- Profundidade da pia: 300 mm.
- Área com relevo - fluxo de água em direcção ao lavatório, em forma de envelope.
- Borda traseira com 40mm.
- Distância entre a bancada e a pia: 100 mm.
- As pernas são ajustáveis em altura para garantir a prestação de nível (+25/-5 mm).
- Abertura de ø30mm para instalação da torneira, compatível com as HENDI 970515 e 970508.
- Dreno com ø52mm compatível com sifões standard.
- Entrega em embalagem plana para automontagem (chave inglesa incluída).



811009

LAVATÓRIO - SOLDADO

- Fabricado em aço inoxidável duradouro (AISI 304).
- Lavatório soldado.
- Pernas ajustáveis em altura para garantir uma prestação de nível (+25/-5 mm).
- Borda traseira com 40mm.
- Abertura com ø30mm para a instalação da torneira - adequado para as torneiras HENDI 970515 e 970508.
- Ralo com ø52mm compatível com sifões standard.



811832



código	mm	€
811009	800x600x(H)850	630,50
811023	1000x600x(H)850	682,50

código	mm	basin size (mm)	€
BACIA ÚNICA, PROFUNDIDADE 600 MM, ALTURA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	596,05
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	663,00

BACIA ÚNICA, PROFUNDIDADE 700 MM, ALTURA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	702,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	760,50





231791

MESA DE CARREGAMENTO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, 1 PIA

- Fabricado em aço inoxidável duradouro, com um guia de cesto de 510 mm de largura, lava-loiça integrados (400x400 mm) e suporte.
- Equipada com um fecho para conectar a mesa às máquinas de lavar loiça capote.
- Pernas ajustáveis em altura para garantir que ficam niveladas (+25/-5 mm).
- Entrega feita em embalagem plana, necessita de montagem.
- Versões disponíveis para instalação da máquina do lado esquerdo e direito.

código	-	mm	€
231777	lado esquerdo	1200x700x(H)850	838,50
231791	lado direito	1200x700x(H)850	838,50

MESA COM LAVATÓRIO, COM ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA E PRATELEIRA

- Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade.
- Superfícies e juntas lisas e polidas para uma limpeza fácil e segura.
- Tampo de trabalho reforçado (AISI 430).
- Tampo de trabalho com uma borda traseira antisalpicos com 40 mm, que evita a acumulação de sujidade entre a mesa e a parede.
- O lava-loiças integrado (AISI 304) mede 400x400x(H)250 mm.
- Inclui um orifício de torneira pré-perfurado com \varnothing 30 mm.
- A prateleira reforçada mede 575x585 mm e não é regulável.
- As pernas (AISI 430) são feitas de tubos com 40x40 mm e equipadas com pés reguláveis (+25 / -5 mm).
- Disponível com um lava-loiças do lado esquerdo (237519) ou do lado direito (237526).
- Capacidade de carga distribuída: \approx 70 kg/m².
- Construção aparafusada para automontagem.
- Entrega em embalagem plana.



231760

MESA DE DESCARGA PARA MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA

- Fabricado em aço inoxidável duradouro, com suporte e guia de cesto com 510 mm de largura e barreira "backsplash".
- Equipada com um fecho para conectar a mesa às máquinas de lavar loiça capote.
- Pernas ajustáveis em altura para garantir que ficam niveladas (+25/-5 mm).
- Entrega feita em embalagem plana, necessita de montagem.
- Versões disponíveis para instalação do lado esquerdo e direito.

código	-	mm	€
231760	lado esquerdo	1000x700x(H)850	617,50
231784	lado direito	1000x700x(H)850	617,50



237519

código	-	mm	€
237519	Esquerda	1200x700x(H)850	773,50
237526	Direita	1200x700x(H)850	773,50



ARMÁRIOS DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- 2 prateleiras amovíveis, não ajustáveis.
- 2 prateleiras fixas (prateleira inferior e central)
- Carga máxima aproximada por prateleira – 70 kg/m².
- Pegas de porta feitas de plástico.
- Pés ajustáveis – 25 mm para cima ou 5 mm para baixo.



811108



812402

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM DIVISÓRIA E PORTAS DESLIZANTES

- Equipado com 8 portas deslizantes com pega vertical, todas em rolamentos de roletes.

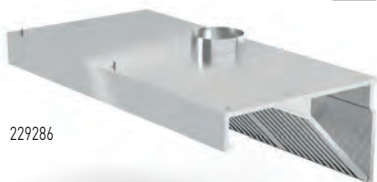
código	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 948,05
811108	1000x600x(H)1800	2 203,50

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES

- Equipado com 4 portas deslizantes com pega vertical, todas em rolamentos de roletes.

código	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 891,50

430
stainless steel



229286

EXAUSTOR DE PAREDE

- Fabricado em aço inoxidável resistente (AISI 430).
- Equipado com um conjunto de filtros de labirinto em aço inoxidável que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Com recipiente de recolha para recolher a gordura e a sujidade dos filtros.
- Equipado com uma ligação de ventilação com ø200 mm na parte superior.
- O exaustor não está equipado com uma ventoinha, que deve ser adquirida separadamente.

código		mm	€
229286	sem iluminação	1000x700x(H)450	942,50
229293	sem iluminação	1200x700x(H)450	1 007,50
229309	com iluminação LED	1000x700x(H)450	1 072,50
229316	com iluminação LED	1200x700x(H)450	1 137,50



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented





GREEN FIRE

- Muito menos sensível ao vento, graças à alimentação de ar melhorada.
- Fácil de limpar, graças aos bicos totalmente removíveis e ao tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1.
- Os bicos melhorados fornecem 90% do calor útil da superfície.
- As peças técnicas estão montadas fora do campo de visão.
- Queima muito limpa, baixas emissões de monóxido de carbono.
- Pernas removíveis.



149621

GREEN FIRE COM 2 BICOS DE GÁS

- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

código		kW[HS]	mm	€
149621	2 grelhas para churrasco Gastronorm 1/1 em aço inoxidável	11.6	740x612 x(H)825	955,50



149508

GREEN FIRE COM 2 BICOS DE GÁS

- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

código		kW[HS]	mm	€
149508	Chapa e grelha Gastronorm 1/1 em ferro fundido esmaltado	11.6	740x615 x(H)825	1 033,50





149591

GREEN FIRE COM 3 BICOS DE GÁS

- Inclui uma chapa de grelhar em ferro fundido esmaltado e 2 grelhas Gastronorm 1/1.
- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

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



149614

GREEN FIRE COM 4 BICOS DE GÁS

- Inclui 2 chapas de grelhar em ferro fundido esmaltado e 2 grelhas Gastronorm 1/1.
- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

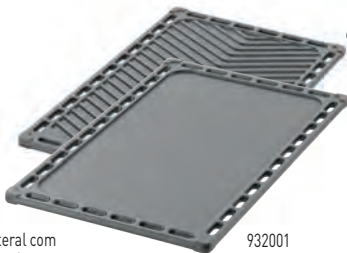
código	-	kW[HS]	mm	€
149614	sobre base com rodas	22	1400x612x(H)825	2 184,00

Preços sem IVA e não vinculativos.

 HENDI

527

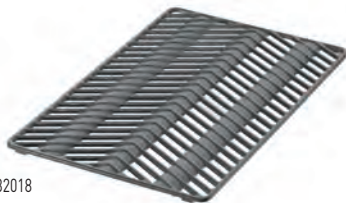




lateral
canelado

lateral com
ranhura

932001



932018



CHAPA DE GRELHAR EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.
- Os dois lados são utilizáveis, um lado liso, um lado canelado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	74,75

GRELHA EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	74,75



149522

149539

MESA TRASEIRA PARA CHURRASQUEIRAS GREEN FIRE

- Adequado para: 149508, 149621, 149607, 149614.
- A parte superior traseira 149539 tem metade da largura do Green Fire com 4 bicos de gás.
- O conjunto de duas destas compõe uma parte superior traseira de largura completa para o Green Fire com 4 bicos de gás.

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

MESA LATERAL PARA CHURRASQUEIRAS GREEN FIRE

- Adequado para: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

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



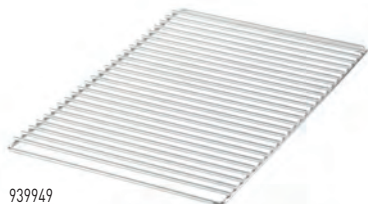
932094

MONTAGEM DA MANGUEIRA DE GÁS BARBECUES GREEN FIRE

- Para churrasqueiras HENDI Green Fire 149607 149614 149621 149508 149591.

código	€
932094	38,35





939949



939956



GRELHA

- Grelha cromada.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939949	325x530	19,45

ABAFADOR DE CHAMAS

- O abafador de chamas coloca-se sobre o elemento do bico para evitar que a gordura caia diretamente sobre o mesmo.
- Abafador de chamas em aço inoxidável.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939956	650x530	42,25



152706

152805



152904

PEDRAS DE LAVA - PEQUENAS

- Adequado para vários tipos de churrasqueiras a gás.
- Pedras finas e relativamente pequenas.

código	-	peso (kg)	€
152706	caixa	3	10,10

PEDRAS DE LAVA - GRANDES

- Adequado para vários tipos de churrasqueiras a gás.
- Pedras grossas e relativamente grandes.

código	-	peso (kg)	€
152904	saco	9	22,45
152805	caixa	5	17,25





700051

BARBECUE A GÁS EUROPA

- O Europa 3 tem excelentes propriedades de cozedura. A alta temperatura aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo quando esta não foi lubrificada.
- Os três queimadores longitudinalmente ajustáveis separadamente, têm segurança de termopar e ignição eletrónica.
- O Europa 3 tem uma estrutura totalmente revestida a epóxi preto com quatro rodas, duas das quais são rodas e um suporte seguro para botija de gás.
- A gordura que sai da carne durante a cozedura é conduzida através de um canal especial que recolhe a temperatura.
- Graças ao suporte profundo da botija de gás, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- O Europa 3 é fornecido completo com pedras de lava e um tabuleiro de assar.
- Superfície da grelha: 1100 x 500 mm.

código	kW(HS)	mm	€
700051	21.6	1260x580x(H)900	4 355,00



700105

BARBECUE A GÁS ATLANTA

- O Atlanta tem excelentes propriedades de cozedura devido à distribuição ideal de calor e circulação de ar quente no interior da caixa do queimador.
- A temperatura elevada aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo sem gordura.
- Os 3 queimadores transversais ajustáveis separadamente têm segurança de termopar e ignição eletrónica.
- O conjunto do queimador é totalmente fabricado em aço inoxidável e as grelhas são removíveis para uma limpeza fácil.
- Os três queimadores também permitem dividir a superfície em zonas de aquecimento separadas para cozinhar simultaneamente carne, legumes e peixe.
- O Atlanta tem uma estrutura revestida a epóxi totalmente preta com quatro rodas giratórias e um suporte seguro para botija de gás.
- Graças ao suporte da botija de gás profundo, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- Superfície da grelha: 1100 x 500 mm.

código	kW(HS)	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	4 225,00



170045



ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 24 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
170045	24	(L)1210	8,15



170120



ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 6 UNIDADE

código	embalado por	mm	€
170120	6	(L)250	5,85
170328	6	(L)350	8,15



BARBECUE A GÁS TAMPA

- O Tampa tem excelentes propriedades de cozadura devido à distribuição ideal de calor e circulação de ar quente no interior da caixa do queimador.
- A temperatura elevada aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo quando esta não foi lubrificada.
- O conjunto do queimador é totalmente fabricado em aço inoxidável e pode ser completamente desmontado para facilitar a limpeza.
- O único queimador longitudinal é ajustável, tem segurança de termopar e ignição piezoelétrica.
- O Tampa tem uma estrutura revestida a epóxi preta com quatro rodas, duas das quais são rodas e um suporte seguro para botija de gás.
- A gordura que é drenada da carne durante a cozadura é conduzida através de um canal especial para um coletor de gordura.
- Graças ao suporte profundo da botija de gás, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- Superfície da grelha: 1022 x 500 mm.

código	kW(HSJ)	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 925,00



XENON PRO

- Esta potente churrasqueira em aço inoxidável é fácil de mover graças às rodas e pode ser dobrada numa unidade compacta para facilitar o seu armazenamento e transporte.
- Os bicos de gás atingem temperaturas elevadas na unidade resistente ao vento e, como tal, esta churrasqueira é adequada para volumes de produção elevados.
- A unidade é fácil de limpar graças às altas temperaturas.
- Equipada com termopar.
- Adequado para gás propano.
- Dimensões da superfície da grelha: 860 x 260 mm (2 grelhas de 430 x 260 mm).
- Base dobrável e móvel.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Consumo: 536 g/h.

código	kW(HSJ)	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	753,35



CONJUNTO DE TUBO DE GÁS PARA CHURRASCOS XENON PRO E FIESTA

- Para HENDI Xenon Pro 148105.
- Para a linha HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

código	€
152171	19,50





A unidade do queimador pode ser removida para facilitar a limpeza.



FIESTA 600

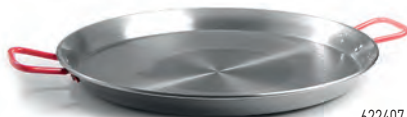
- Base em aço inoxidável e frigideira para paelha em aço laminado com ø 600 mm.
- Inclui mangueria de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Termopar e bico a gás redondo.
- A unidade do bico a gás pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Espaço por baixo adequado para botijas de gás cilíndricas de 5 ou 6 kg.
- Adequado para gás propano, consumo de 334 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	1 033,50

FIESTA 800

- Base em aço inoxidável e frigideira para paelha em aço laminado com ø 800 mm.
- Inclui mangueria de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Com termopar e bico a gás redondo.
- A unidade do bico a gás pode ser removida para facilitar a limpeza.
- O espaço abaixo é adequado para botijas de gás cilíndricas de 5 ou 11 kg.
- Adequado para gás propano, consumo de 489 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	1 293,50



FRIGIDEIRA PARA PAELHA

- Frigideiras topo de gama em aço laminado.
- Com 2 pegas.

código	adequado para o grelhador a gás Fiesta	mm	€
622100		ø340x(H)40	14,00
622308		ø460x(H)40	24,65
622407	146002	ø600x(H)40	53,65
622605	146804	ø800x(H)50	129,35

AVENTAL PARA CHURRASCO

- Lona 280 g/m².
- Revestimento retardador de chama.

código	mm	€
556696	810x660	19,45

556696



GRELHADORES A GÁS GRILL-MASTER PRO

- Disponível em 2 versões: independente ou de bancada.
- 2 queimadores de gás independentes com ignição piezoelétrica.
- 2 domadores de chamas em aço inoxidável AISI 430.
- 2 grelhas de aço cromado com 470x320 mm.
- Tabuleiro grande para recolha de gorduras que ajuda a reter o calor dentro do barbecue.

NEW

18/10
stainless steel

Cr
chrome plates

outdoor

- Válvulas de cobre com sistema automático de corte de gás - param o fluxo de gás quando a chama é extinta.
- Inclui uma mangueira de gás com regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.



148822



148808



ROAST-MASTER PRO PRETO

- Caixa em aço inoxidável AISI 430 com acabamento em esmalte preto.
- Frente e 4 pernas em aço inoxidável AISI 201 com acabamento em revestimento em pó preto.

código	kW[HS]	mm	€
148822	11.6	790x560x(H)900	455,00

GRELHADOR A GÁS ROAST-MASTER PRO

- Caixa em aço inoxidável AISI 430.
- 4 pernas em aço inoxidável AISI 201.

código	kW[HS]	mm	€
148808	11.6	790x560x(H)900	455,00



BAKE- & GRILL-MASTER



154601

BAKE-MASTER MINI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 290 x 480 mm.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,215 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	220,35



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 590 x 480 mm.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	350,35



Frigideira
esmaltada incluída



154700

GRILL-MASTER MINI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com grelha cromada e frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 290 x 480 mm.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,215 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	276,25



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com grelha cromada e frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 590 x 480 mm.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	438,75





154878

ROAST-MASTER MAXI

- Com grelha cromada e abafador de chamas robusto.
- Estrutura e abafador de chamas em aço inoxidável 18/0.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano ou butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	388,05



154540

ROAST-MASTER MAXI 50 50

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com grelha cromada e frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 590 x 480 mm.
- Ignição eletrônica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154540	11.6	650x540x(H)840	410,15



GRILL-MASTER QUATTRO

- Estrutura totalmente em aço inoxidável com 2 tabuleiros escorredores.
- Adequado para gás propano e butano e equipado com 4 bicos de gás que podem ser regulados de forma independente.
- Fornecido com 2 grelhas niqueladas e 1 grelha esmaltada (dimensões internas de 590 x 480 mm).
- Termopar e ignição eletrônica.



154908

- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Consumo 0,8 m³/h.
- Instalado numa base com prateleira inferior e 4 rodas para ser fácil de mover.

código	kW(HS)	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	773,50

Preços sem IVA e não vinculativos.





144923

COBERTURA DE PROTEÇÃO

- Em PEVA resistente a raios UV.

código	-	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 & 154878	720x560 x(H)360	21,80



154656



FRIGIDEIRA ESMALTADA

- Dimensões interiores: 590x480 mm.

código	mm	€
154656	590x480x(H)55	116,35

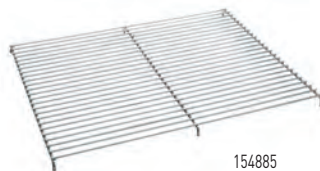


155028

GRELHA PARA ROAST MASTER MAXI 50/50

- Fabricado em aço cromado.

código	mm	€
155028	477x300	18,20



154885

GRELHA SUPERIOR PARA ROAST-MASTER

- Para churrascos HENDI Roast-master 154878.

código	€
154885	31,15



154632

GRELHA SUPERIOR PARA GRILL-MASTER

- Para churrascos HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	22,05



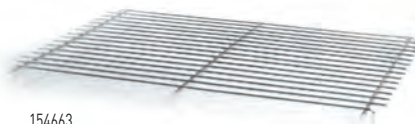


154632

GRELHA SUPERIOR PARA GRILL-MASTER

- Para churrascos HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	22,05



154663

GRELHA PARA GRILL-MASTER MINI

- Grelha feita de aço inoxidável para HENDI Grill-Master Mini 154700

código	mm	€
154663	540x340	23,35



148723

GRELHA SUPERIOR PARA CHURRASCO XANTOS

- Para churrasco HENDI Xantos 148624

código	€
148723	70,85



154687

TABULEIRO ESMALTADO PARA COZER E GRELHAR MINI

- Para mini grelhadores HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

código	€
154687	55,25



145753

CONJUNTO DA MANGUEIRA DE GÁS BAKE, GRILL & ROAST-MASTER

- Para churrascos HENDI Bake-, Grill- & Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

código	€
145753	24,05



152157

REGULADOR DE PRESSÃO 50 MBAR

- Para churrascos a gás HENDI e Fogões.

código	€
152157	24,65



152188

REGULADOR DE PRESSÃO 37 MBAR

- Regulador de pressão 37 mBar uni com pilar e braçadeira para mangueira.
- Para utilização em churrasqueiras e aquecedores de pátio.

código	€
152188	24,50



145678

VEDANTE DE BORRACHA PARA REGULADOR DE PRESSÃO

código	€
145678	1,95

Preços sem IVA e não vinculativos.



NEW**S.S.**
stainless steel

outdoor



148624

XANTOS CHURRASQUEIRA A GÁS

- Este grelhador elétrico em aço inoxidável tem 4 pernas removíveis que podem ser embaladas numa unidade compacta para transporte.
- Os queimadores desenvolvem uma temperatura elevada na unidade à prova de vento e, portanto, este grelhador é adequado para produção de alto volume.
- A unidade em si é fácil de limpar graças a estas temperaturas elevadas.
- Os dois queimadores podem ser operados independentemente.
- Equipado com um termopar e ignição eletrônica, mangueira de gás e regulador de pressão estão incluídos.
- Adequado para gás propano.
- Área de superfície da grelha 540x540 mm (2 grelhas de 540x270 mm).

código	kW[HS]	mm	€
148624	9.5	770x710x(H)870	975,00



148631

XANTOS BLACK CHURRASQUEIRA A GÁS

- Este grelhador elétrico em aço inoxidável tem 4 pernas removíveis que podem ser embaladas numa unidade compacta para transporte.
- Os queimadores desenvolvem uma temperatura elevada na unidade à prova de vento e, portanto, este grelhador é adequado para produção de alto volume.
- A unidade em si é fácil de limpar graças a estas temperaturas elevadas.
- Os dois queimadores podem ser operados independentemente.
- Equipado com um termopar e ignição eletrônica, mangueira de gás e regulador de pressão estão incluídos.
- Adequado para gás propano.
- Área de superfície da grelha 540x540 mm (2 grelhas de 540x270 mm).
- A carcaça principal dos queimadores é esmaltada na cor preta.
- Painel frontal e pernas revestidos a pó preto.

código	kW[HS]	mm	€
148631	9.5	770x710x(H)870	975,00



BARBECUES A CARVÃO

- Aço inoxidável 18/0 com pernas removíveis.



150603

BARBECUE A CARVÃO PATIO

- Modelo Patio.

- Equipado com 2 grelhas de 345 x 345 mm cada.

código	mm	€
150603	770x380x(H)760	258,05



150801

BARBECUE A CARVÃO RESTO

- Equipado com 3 grelhas de 345 x 345 mm cada. Dimensões interiores: 710x350x(H) max110 mm.

- Fundo duplo para recolha de cinzas.

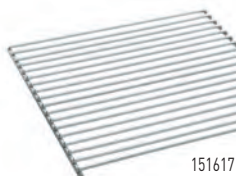
código	mm	€
150801	1145x380x(H)770	337,35



GRELHA SUPERIOR PARA BARBECUES A CARVÃO

- Adapta-se a grelhadores de carvão HENDI 150603 150801.

código	€
151617	31,15



151617



LUVAS DE FORNO

- As luvas de protecção HENDI são equipamentos de protecção pessoal certificados e cumprem os requisitos do REGULAMENTO (UE) 2016/425 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 9 de Março de 2016 relativo aos equipamentos de protecção pessoal e que revoga a Directiva 89/686/CEE do Conselho. O regulamento define as categorias de perigo I a III, e para cada categoria são especificados os métodos e os requisitos de certificação. As luvas de protecção HENDI são um equipamento de protecção de categoria II.
- Têm a marcação CE como equipamento de protecção pessoal certificado.
- Todas as nossas luvas cumprem os requisitos da norma geral EN 420.
- Luvas de protecção - Requisitos gerais e métodos de teste.

- Fornecem: protecção térmica de acordo com a norma EN 407 Luvas de protecção e outras protecções das mãos contra riscos térmicos (calor e/ou fogo)



Protecção contra riscos térmicos

Luvas que protegem contra riscos térmicos são marcadas com um pictograma e números que descrevem o grau de protecção fornecido, por exemplo:

O primeiro dígito indica o comportamento ao fogo, o segundo resistência ao calor de contacto, o terceiro resistência ao calor de convecção, o quarto resistência ao calor de radiação, o quinto resistência a pequenos salpicos de metal fundido, e o sexto resistência a grandes salpicos de metal fundido.



LUVAS DE CHURRASCO RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistente a temperaturas até 250°C durante 15 segundos.
- Utilização confortável. 2 unidades

código	embalado por	mm	€
556634	2	(L)300	26,65



556634

LUVAS DE CHURRASCO EM PELE, RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistentes a temperaturas até 250°C, durante 10 segundos.
- Fabricado em pele de vaca.
- Extra longas para proteger o antebraço.

código	embalado por	mm	€
556689	2	(L)460	32,45



556689

LUVAS DE CHURRASCO EM PELE, RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistentes a temperaturas até 250°C, durante 10 segundos.
- Fabricado em pele de vaca.
- Extra longas para proteger o antebraço.

código	embalado por	mm	€
556658	2	(L)460	31,15



556658





525524



CONJUNTO DE ESCOVAS DE ARAME ESTREITAS - 3 UNIDADES

- Conjunto com 3 escovas de arame estreitas diferentes.
- Composto por uma escova com filamentos em aço inoxidável, uma com filamentos em latão e uma com filamentos em nylon.

código	embalado por	mm	€
525524	3	(L)178	4,25
525531	3	(L)230	4,75

525531

525555



CONJUNTO DE ESCOVAS DE ARAME EM AÇO INOXIDÁVEL E LATÃO - 2 UNIDADES

- Conjunto com 2 escovas de arame diferentes com 4 linhas de 14 filamentos.
- Composto por uma escova com filamentos em aço inoxidável e uma com filamentos em latão.

código	embalado por	mm	€
525555	2	(L)290	7,75



525548



ESCOVA DE ARAME

- Polipropileno com 8 linhas de 8 filamentos em aço inoxidável.
- Com raspador em aço e pega comprida.

código	mm	€
525548	70x310x(H)85	4,90



525425

525432



ESCOVA DE ARAME EM Y

- Filamentos em aço inoxidável, com pega confortável equipada com uma argola.

código	mm	€
525425	310x170	4,90
525432	520x170	6,85



525562



CABEÇA DE ESCOVA DE ARAME

- Pega em plástico preto confortável com filamentos em aço.

código	mm	€
525562	150x55	3,60



525418



ESCOVA DE ARAME

- Polipropileno com 8 linhas de 9 filamentos em aço inoxidável.
- Raspador em aço para grelhas.

código	mm	€
525418	70x200x(H)80	4,25



525517



ESCOVA DE ARAME - 2 UNIDADES

- Em madeira com 4 linhas de 14 filamentos em aço.

código	embalado por	mm	€
525517	2	(L)290	5,55



855201



RASPADOR PARA CHAPAS DE GRELHAR

código	mm	€
855201	100x320	20,50



GENERAL INFORMATION

Este produto está protegido por direitos de autor. A utilização para atividades comerciais só é permitida se o contexto original for mantido intacto, a menos que o autor dê autorização explícita por escrito para a adaptação. Em todos os casos de reprodução (parcial), a HENDI BV deve ser claramente citada como fonte. Devido ao nosso empenho no desenvolvimento contínuo dos produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações, o preço e o aspeto de um produto sem aviso prévio. Reservamo-nos o direito a erros de impressão e tipografia. As cores impressas dos produtos deste catálogo podem ter um desvio limitado em relação ao produto físico.

Para mais informações, consulte www.hendi.eu.





Produto de poupança energética



Conforme HACCP

NEW

Novo produto



Adequado para interior e exterior



Apenas para utilização em interiores



Apenas para utilização no exterior



Adequado para fogões a gás



Adequado apenas para fogões a gás



Adequado para fogões elétricos



Adequado para fogões de cerâmica



Adequado para fogões de indução



Não adequado para fogões de indução



Adequado para micro-ondas



Não adequado para micro-ondas



Adequado para a máquina de lavar loiça



Não adequado para máquinas de lavar loiça



Adequado para utilização em fornos



Empilhável



Compatível com o contacto com a comida



Não compatível com o contacto com a comida



Arrefecimento



Automontagem



Resistência da temperatura



Intervalo de resistência de temperatura



Alumínio



Alumínio fundido



Aço inoxidável



Aço inoxidável 18/0



Aço inoxidável 18/8



Aço inoxidável 18/10



Aço alemão X50CrMoV15



Aço ao carbono



Estanhado



Cromado



Niquelado



Poliétileno



Poliétileno de alta densidade



Poliétileno de baixa densidade



Polipropileno



Polipropileno expandido



Policarbonato



Plástico ABS



Plástico POM



Poliámidia



Plástico SAN



Polímero duro, resistente ao calor



Silicone



Plexiglas - acrílico



Sem BPA - sem Bisfenol A



Fibra de vidro



Melamina



Porcelana



Antiderrapante



Magnético

ÍNDICE DE CÓDIGOS

página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
1xxxx		170328	530	199213	234	203538	137	210819	166	221426	305	225479	260
111420	398	171028	106	199220	234	203545	137	210864	167	221433	305	225516	265
144923	536	171127	106	199237	234	204825	387	211106	475	221495	142, 452	225523	265
145678	537	171301	106	199244	234	204832	387	211205	475	221600	142, 452	225707	194
145753	537	171318	106	199251	234	204900	387	211304	475	221617	142, 452	225806	194
146002	532	171325	106	199268	234	204962	305	211403	475	221624	142, 452	225882	192
146804	532	171349	106	199275	234	205808	218	211410	472	221631	142, 452	225899	193
147108	196	171400	106	199282	234	205815	218	211427	472	221648	142, 452	225929	261
147139	197	171417	106	199299	234	205822	218	211434	473	221655	142, 452	226001	224
147207	197	171509	106	199305	234	205839	218	211441	473	221808	500	226094	193
147276	196	171516	106	199312	234	205846	218	211458	472	221884	179	226209	281
147306	197	171608	401	199329	234	205853	218	211465	472	221891	179	226308	281
147801	196	171615	401	199336	234	205914	212	211472	473	222140	183	226315	281
148105	531	171622	401	199343	234	207208	217	211489	473	222157	178	226339	281
148624	538	171707	108	199350	234	207307	217	211502	475	222164	183	226346	281
148631	538	171721	107	199367	234, 277	207369	216	212028	248	222225	179, 182	226353	281
148723	537	171738	107	199374	234, 277	207376	216	212103	247	222232	179, 182	226612	280
148808	533	171745	107	199381	234, 277	207390	464	212127	247	222249	179, 182	226629	280
148822	533	171752	107	199398	234, 277	208007	474	212134	247	222256	179, 182	226636	280
149508	526	171783	107	199404	234, 277	208106	474	212165	246	222263	179, 182	226681	279
149522	528	171790	107	199411	234, 277	208205	474	212172	246	222393	181	226698	279
149539	528	171806	108	199428	234, 277	208304	466	212189	246	222546	227	226797	279
149591	527	171837	107	199435	234, 277	208335	465	215012	219	222553	101	226827	280
149614	527	171844	107	199442	234, 277	208342	465	215029	219	222560	101	226995	279
149621	526	171851	107	199459	234	208380	465	219911	266	222614	91	227060	262
150603	539	171875	107	199466	234	208533	466	219928	268	222638	228	227077	263
150801	539	171882	59, 107	199473	234	208618	464	219935	268	222645	228	227107	279
151617	539	171899	107	199480	234	208625	464	219942	267	222652	90	227381	192
152157	197, 537	171905	108	199497	234	208649	464	219959	269	222676	91	229026	211
152171	531	171929	107	199503	234	208656	467	219966	269	222805	243	229033	211
152188	537	190036	398	199510	234	208670	464	219973	264	222829	175	229064	210
152706	529	190401	398	199527	234	208687	464	219980	264	222836	175	229200	171
152805	529	193679	397	199534	234	208694	465	219997	264	222843	175	229217	171
152904	529	193716	397	199640	132, 232	208724	464	220283	278	222980	493	229286	524
154540	535	193761	397	199657	133, 233	208731	464	220290	278	222997	229	229293	524
154601	534	193938	397	199664	133, 233	209097	467	220306	277, 287	223468	263	229309	524
154618	534	193952	397	199787	234	209202	217	220795	268-269	224052	180	229316	524
154632	536-537	194300	396	199794	235	209301	217	221099	448	224328	180	229521	268-269
154656	536	194355	396	199978	133, 233	209424	213	221105	449	224335	180	229828	86
154663	537	194362	396	199992	133, 233	209431	215	221181	176	224342	180	229835	67
154687	537	195109	398			209509	205, 485	221198	183	224359	180	230107	292
154700	534	195505	398	2xxxx		209882	474	221204	448	224373	181	230138	500
154717	534	195604	398	211107	245	209899	474	221228	448	224380	181	230145	500
154878	535	195789	158	212026	245	209905	474	221280	93	224397	180	230213	451
154885	536	196007	100, 499	201435	189	209936	103, 469	221297	93	224403	86	230268	492
154908	535	198124	133, 197	201442	189	209943	103, 469	221327	183	224410	86	230299	492
154922	221	198209	129	201633	419	209981	103, 468	221334	183	224434	265	230305	492
154939	221	198223	129	201640	419	209998	103, 468	221341	183	224670	264	230312	496
154946	221	198247	130	203125	220	210000	173	221358	142, 452	224823	261	230442	510
154953	221	198254	130	203149	220	210017	173	221365	142, 452	224830	282	230459	510
154960	221	199039	131	203156	220	210031	172	221372	142, 452	224847	282	230602	450
155028	536	199046	129	203163	220	210048	172	221389	142, 452	225165	264	230664	450
170045	530	199183	234	203170	220	210086	174	221396	142, 452	225264	226	230688	450
170120	530	199190	234	203521	137	210802	166	221419	177	225448	226	230695	450

página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
426265	357	428245	411	446706	364	469606	375	480403	414	506905	66	511503	112		
426296	362	428511	369	446720	364	469613	375	480502	407	506912	66	511701	112		
426319	362	428528	369	448908	365	469620	375	480519	407	507018	417	511718	113		
426364	352	429006	362	449608	364	469637	375	499948	82	507117	417	511725	113		
426371	352	429013	362	449615	363	469644	375			507216	417	511732	113		
426418	361	429020	362	450109	366	469651	375	5xxxx		507469	417	511749	113		
426425	348	429037	362	450208	366	469668	375	500040	287	507568	417	511756	113		
426432	348	429044	362	450307	366	469675	375	500057	287	507711	417	512104	154		
426449	348	429051	362	450406	366	469682	375	505106	66	507766	417	512135	154		
426456	348	429211	362	450505	366	469699	375	505168	336	507773	417	512142	154		
426463	352	429228	362	451007	367	469705	375	505175	336	507993	417	512159	154		
426470	352	429419	321	451014	366	469712	375	505182	336	507964	417	512166	154		
426487	352	429440	137, 321	451021	366	469729	375	505199	337	508107	321	512173	154		
426494	349	429457	137, 321	451038	366	469736	375	505205	66	508206	321	512203	154		
426500	360	429914	407	451045	366, 465	469743	375	505212	337	508503	31	512210	154		
426517	358	430002	342	451052	367, 465	469750	375	505229	337	508510	31	512227	154		
426609	360	432006	342	451106	367	469767	375	505236	337	508527	31	512234	154		
426616	356	432105	342	451502	366, 465	469774	375	505243	337	508619	415	512302	154		
426623	356	432129	342	451519	366, 465	469781	375	505250	337	508626	415	513002	96		
426661	356	432136	342	451526	366, 465	469798	375	505267	337	508657	415	513026	169		
426678	356	432143	342	451533	366, 465	469804	375	505274	338	508718	415	513033	169		
426685	359	434208	342	452103	367	469811	375	505311	338	508725	415	513118	96		
426692	359	436103	413	452202	367	469828	375	505328	338	508732	415	513538	97		
426708	360	440001	382	452325	367	469835	375	505335	338	508787	415	513545	97		
426715	359	440100	382	452400	378	470190	391	505342	338	508794	415	513552	97		
426722	359	440117	383	452424	378	470206	395	505359	338	508800	415	513569	97		
426746	359	440209	382	452714	367	470213	394	505366	338	508817	415	513705	67		
426753	359	440216	383	453001	366	470220	394	505373	338	508824	415	513712	67		
426760	356	440223	383	453100	366	470237	394	505380	336	508831	415	513729	372		
426777	356	440230	382	453209	366	470244	394	505397	336	508862	418	513736	67		
426784	356	440407	382	453308	366	470251	393	505410	336	508879	418	513743	67		
426791	356	440490	382	453407	366	470268	393	505427	336	508909	418	513750	67		
426807	360	440506	383	456514	368	470275	393	505434	336	508916	418	515006	151		
426814	356	440605	382	458198	366, 465	470282	393	505441	339	508923	418	515013	151		
426821	356	440711	368	460245	378	470305	395	505458	339	508930	418	515020	151		
426890	362	440803	382	461167	376	470312	395	505465	339	508947	418	515037	156		
426906	360	440858	382	461266	376	470367	390	505472	339	508954	418	515044	156		
426968	358	440865	382	462904	378	470411	385	505489	339	509005	112	515105	116		
427040	373	440872	382	463000	391	470428	385	505502	66	509104	112	515167	151		
427057	373	440902	382	463109	391	470435	385	505533	287	509203	112	515174	151		
427064	373	441107	368	465301	377	470442	385	505540	291	509302	112	515228	157		
427071	361	441367	372	465318	377	470527	398	505557	291	509401	112	515327	157		
427088	361	441466	372	465325	377	470619	390	505564	291	509418	113	515358	157		
427095	361	441503	372	465332	377	470909	390	505571	291	509425	113	515365	157		
427118	357	443002	94	465349	377	470930	390	505588	291	509432	113	515389	157		
427125	357	444023	369	465356	377	471005	389	505656	97	509449	113	515396	157		
427132	357	445815	364	465363	376	471050	389	505663	97	509456	113	515501	117		
427149	357	445822	364	465370	378	471500	440	505670	97	509463	113	516102	102		
427170	373	445839	364	465387	376	471524	440	505687	97	509470	113	516201	102		
427231	359	445877	365	469545	375	472507	390	505724	65	509487	112	516300	102		
427248	359	445907	467	469552	375	472613	388	505731	65	510001	112	516676	101		
427415	405	446508	364	469569	375	475201	390	505748	65	510100	112	516683	101		
427507	405	446522	364	469576	375	475904	388	505755	65	510209	112	516690	101		
427514	404	446607	364	469583	375	480106	413	505762	65	510308	112	516706	101		
427538	405	446621	364	469590	375	480205	414	505779	65	510407	112	516713	101		

página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
597880	343	617175	285	621332	350	629369	38	639009	118	663745	370	677254	153		
597897	343	617182	284	622100	35, 532	629376	39	639016	118	663790	371	677261	153		
597910	343	617199	284	622308	35, 532	629383	39	639023	118	663844	371	677506	152		
597927	343	617205	290	622407	35, 532	629390	33	640104	98	663851	371	677810	155		
597934	343	617304	290	622605	35, 532	629413	33	640203	98	663868	371	677827	155		
597941	343	617403	290	622704	41, 351	629505	33	640401	98	663875	371	677834	155		
597958	445	617410	290	622711	41, 351	629604	33	640500	98	663882	371	678107	345		
597965	445	617427	290	622728	41, 351	629802	33	640609	98	663899	371	678114	345		
597972	445	617434	290	622735	41, 351	630006	99	640708	98	663929	370	678121	345		
597989	445	617458	290	622742	41, 351	630105	99	640807	98	663936	370	678138	345		
598016	429	617465	290	622810	41, 351	630136	99	640913	98	663950	505	678145	345		
598047	66	617502	290	622827	41, 351	630204	99	640920	98	664001	379	678152	345		
598214	429	617519	290	622834	41, 351	630235	99	642504	98	664018	379	678176	345		
598313	429	617526	290	622841	41, 351	630402	95	642559	98	664025	379	678190	345		
598412	429	617533	290	622858	41, 351	630419	95	642566	98, 249	664032	379	678213	345		
598719	429	617540	290	624302	103, 468	630716	243	642603	98	664049	379	678220	345		
598818	429	617557	290	625002	40	630808	99	643914	426	664056	381	678237	345		
599013	429	617564	290	625057	40	630907	349	646205	99	664063	381	679005	456		
599112	429	617571	290	625101	40	630914	349	646304	99	664070	380	679012	456		
599198	429	617588	290	625705	40, 351	630938	349	646601	99	664100	380	679029	456		
599211	429	617595	290	625804	40, 351	631102	376	647509	117	664117	380	679036	456		
599327	378, 428	617700	286	626504	197	631201	376	647516	117	664124	380	679043	456		
599334	428	617724	284	626825	37	631300	376	647554	117	664131	380	679050	456		
599372	428	617731	286	626832	37	632802	100, 499	647561	117	664148	373	679067	456		
599426	429	617816	285	626849	37	632901	100, 499	657607	107, 401	664155	369	680018	104		
599440	429	617861	285	626856	37	635001	118	657621	107, 401	664162	369	680025	104		
599457	429	618028	285	627600	34	635155	118	658000	108	664179	369	680032	104		
599464	428	618035	286	627617	34	635209	118	658604	110, 150	664186	373	680049	104		
599471	428	618042	286	627624	34	635308	118	658703	110, 150	664209	381	680056	104		
599488	428	618059	286	627631	34	635407	118	658802	110, 150	664216	381	680063	104		
		618066	286	627648	34	635605	118	658901	110, 150	664223	381	680070	104		
		618073	286	627655	34	635612	434	659007	110, 150	664278	381	680087	104		
607015	353	618080	286	627662	34	637104	118	659014	110, 150	664308	370	680094	104		
607022	353	618097	286	627679	34	637203	118	659106	110, 150	664315	373	680100	105		
607039	353	618103	284	627686	34	637302	118	659205	110, 150	665121	454	680117	105		
607046	353	618127	288	627716	34	637401	118	659304	110, 150	665138	454	680124	104		
607060	40	618196	285	627730	34	637500	118	659403	110, 150	665145	454	680131	105		
616901	290	621103	35	627747	34	637609	118	659458	110, 150	665152	454	680148	105		
616918	290	621110	35	628614	36	637791	149	659465	110, 150	665169	454	680155	105		
616925	290	621127	35	628621	36	637807	149	659472	110, 150	665251	372	680162	104		
616932	290	621134	35	628638	36	637814	149	659502	108	665381	454	680179	105		
616949	290	621158	35	628706	36	637821	149	659601	108	665503	372	680186	104		
617007	89, 287	621202	350	628805	36	637838	149	659700	110, 150	665510	372	680193	104		
617014	89, 287	621219	350	629109	33	637845	149	659809	110, 150	673416	155	680216	105		
617069	290	621226	350	629130	32	637852	149	663462	370	674413	155	682104	154		
617076	290	621233	350	629154	32	638101	367	663479	370	676202	152	682302	154		
617083	290	621240	350	629208	33	638118	344	663486	370	676509	152	682401	154		
617090	290	621257	350	629253	32	638132	434	663608	371	676707	152	689608	154		
617106	290	621264	350	629291	39	638149	434	663615	371	676905	152	689806	154		
617113	284	621271	350	629307	33	638163	434	663622	371	677001	152	690000	85		
617120	284	621288	350	629314	38	638170	434	663639	371	677209	152	691021	505		
617137	284	621295	350	629321	38	638309	118	663646	371	677216	153	691038	506		
617144	284	621301	350	629338	38	638507	118	663660	371	677223	153	691045	506		
617151	284	621318	350	629345	32	638705	118	663691	370	677230	153	691052	506		
617168	284	621325	350	629352	33	638903	118	663707	370	677247	153	691069	506		

página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
802434	46	806326	48	807644	51	810736	516	812464	516	817148	51	826171	63
802441	46	806333	48	807651	51	810743	516	812471	516	817155	51	826201	66
802502	46	806340	48	807705	413	810897	420	812488	516	817162	518	826300	65
802519	46	806357	48	807804	414	810910	420	812495	517	817179	518	826348	65, 442
802526	46	806395	49	808108	49, 209	810927	420	812501	515	817223	518	826355	65, 442
802533	46	806401	48	808153	49, 209	810934	421	812518	515	817247	51	826478	65, 442
802540	46	806418	48	808207	274	810958	421	812525	515	817254	51	826485	65, 442
802601	47	806425	48	808214	274	810965	423	812532	515	817261	518	826706	65
802618	47	806432	48	808221	274	810989	423	812549	515	817278	518	826713	65
802625	47	806449	48	808238	275	810996	423	812556	515	817285	518	826720	65
802632	47	806456	48	808306	275	811009	521	812563	515	817346	51	826737	65
802649	47	806494	49	808313	275	811023	521	812716	516	817353	51	826744	65
802656	47	806524	48	808405	274	811108	524	812723	516	817445	51	826751	65
804100	47, 52	806531	48	808412	274	811191	423	812730	516	817452	51	826805	64
804117	47, 52	806548	48	808429	274	811207	523	812747	516	817810	51	826812	64
804124	47, 52	806555	48	808504	320	811214	523	812754	516	817827	51	826829	64
804131	47, 52	806593	49	808511	320	811221	420	812761	516	817834	51	826836	64
804148	47, 52	806623	48	808566	320	811320	478	812853	521	817841	51	826843	64
804155	47, 52	806630	48	808573	320	811450	516	812860	521	820209	83	826850	64
804162	47, 52	806647	48	808818	273	811467	516	812938	517	820308	83	830000	26
804179	47, 52	806654	48	808825	273	811474	516	812945	517	820407	83	830048	27
805107	47, 53	806692	49	808832	273	811481	516	812969	517	820605	86	830055	27
805114	47, 53	806722	48	808849	273	811498	516	812990	489	820612	86	830154	27
805121	47, 53	806739	48	808856	273	811504	516	813096	423	820667	87	830208	26
805138	47, 53	806814	49	808863	273	811511	516	813157	421	820674	87	830253	27
805145	47, 53	806821	49	809150	47, 275	811528	516	813164	421	825518	62	830352	27
805152	47, 53	806838	49	809242	47, 275	811535	516	813171	421	825525	62	830376	27
805534	47, 276	806845	49	809259	47, 275	811542	516	813522	519	825532	62	830406	26
805541	47, 276	806852	49	809273	275	811559	516	813546	519	825549	62	830505	26
805558	47, 276	806869	49	809280	275	811634	524	813690	519	825556	62	830604	26
805572	187	806876	49	809600	391	811641	520	813829	421	825563	62	831007	26
805589	187	806913	49	809709	391	811658	520	813836	421	825570	59, 62	831205	26
805596	187	806920	49	810002	478	811665	520	813850	421	825600	62	831403	26
805619	187	806937	49	810101	478	811672	520	814154	523	825617	62	831502	26
805626	187	806944	49	810118	479	811689	520	814178	523	825624	62	831601	26
805633	187	806951	49	810125	479	811726	515	814185	523	825631	62	831700	26
805640	187	806968	49	810200	479	811733	515	814376	421	825648	62	832004	26
805657	187	806975	49	810224	478	811740	515	814390	421	825655	62	832202	26
805664	187	807019	145	810255	501	811771	515	814406	421	825662	59, 62	832400	26
806104	48	807026	144	810309	501	811818	517	814420	421	825686	64	832509	26
806111	48	807033	144	810316	501	811825	521	814437	421	825693	64	832608	26
806128	48	807057	144	810347	420	811832	521	815007	520	826003	63	832707	26
806135	48	807071	144	810361	291	811863	517	815151	523	826010	63	832806	26
806142	48	807088	144	810507	415	811887	517	815786	523	826027	63	832929	26
806159	48	807095	144	810514	489	812044	523	815793	523	826034	63	833025	26
806197	49	807118	49	810569	477	812204	489	816486	515	826041	63	833032	31, 157
806203	48	807125	49	810576	477	812259	489	816493	515	826058	63	833100	31
806210	48	807132	49	810583	504	812266	488	816509	515	826065	59, 63	833506	27
806227	48	807224	49	810606	477	812273	488	816516	515	826102	63	834206	30
806234	48	807323	49	810613	476	812280	488	816592	515	826119	63	834404	30
806241	48	807330	49	810651	476	812341	488	816998	518	826126	63	834701	30
806258	48	807606	51	810668	476	812372	488	817001	518	826133	63	834909	30
806296	49	807613	51	810705	516	812402	524	817032	518	826140	63	835104	30
806302	48	807620	51	810712	516	812440	516	817094	518	826157	63	835401	27
806319	48	807637	51	810729	516	812457	516	817100	518	826164	59, 63	835432	27

página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
835500	27	841228	77	842751	73	855713	109	861226	54	862957	52	877531	502
835531	27	841235	77	842775	59, 73	855720	109	861233	54	862964	53	877548	502
835609	27	841471	77	842799	72	855737	109	861400	54	862971	53	877814	482
835630	27	841488	77	842904	71	855744	156	861417	54	862988	53	877821	482
836002	28	841495	77	842928	72	855751	155	861424	54	862995	53	877852	483
836019	28	841501	77	842966	72	855768	88	861431	54	864098	54	877869	483
836026	28	841518	77	843000	71	855775	156	861509	54	864104	54	877876	483
836033	28	841525	77	843055	73	855782	156	861516	54	864128	54	877883	480
836040	28	841532	76	843109	71	856000	88	861523	54	864135	54	877906	481
836101	28	841549	76	843154	73	856017	88	861530	54	864142	54	877913	480
836200	28	841556	76	843390	97	856024	88	861608	54	864159	54	877920	480
836309	28	841563	76	843451	96	856031	88	861615	54	864166	54	878101	417
836408	28	841570	76	844205	69	856048	88	861622	54	864203	47, 54	878118	417
836507	28	841587	76	844212	69	856055	88	861639	54	864210	47, 54	878125	417
837108	28	841594	76	844229	69	856062	89	861707	54	864227	229	878132	417
837207	28	841600	76	844236	69	856079	88	861714	54	864234	229	878149	417
837306	28	841617	76	844250	69	856086	88	861721	54	866009	405	878408	417
837405	28	841624	76	844267	69	856109	112	861738	54	868522	54	878552	416
837603	28	841631	76	844274	69	856116	85	861820	54	868546	54	878606	417
837641	29	842003	75	844281	69	856123	67	861837	54	868553	54	878705	416
837658	29	842010	75	844298	69	856147	116	862209	52	868577	54	878712	416
837665	29	842102	71	844304	69	856154	88	862216	52	870785	60	878729	416
837672	29	842119	73	844311	69	856161	85	862223	52	870792	60	878736	416
837689	29	842171	59, 73	844328	69	856178	89	862285	53	871102	503	878743	416
837696	29	842201	71	844335	69	856185	88	862407	52	871201	412	878750	416
837719	29	842218	73	844359	94	856192	88	862414	52	871300	503	878804	416
837726	29	842256	73	844366	94	856208	89	862421	52	871324	503	878811	416
837733	29	842270	59, 73	844403	69	856215	89	862438	52	871331	503	878828	416
837740	29	842317	73	844410	71	856222	89	862476	53	871348	503	878835	416
837757	29	842355	73	844427	71	856239	89	862483	53	871546	57	878842	416
837764	29	842409	71	844434	71	856246	89	862506	52	871706	404	878859	416
837771	29	842423	72	844441	71	856253	89	862513	52	871713	404	878903	416
837788	29	842447	75	845028	74	856260	67	862520	52	871768	404	878910	416
837795	29	842454	75	845035	74	856277	81	862537	52	871775	403	878927	416
837818	29	842461	75	845042	74	856284	83	862568	53	871805	403	878934	416
837825	29	842478	59, 73	845059	74	856291	80	862575	53	871812	403	878941	416
837832	29	842485	75	845097	74	856307	83	862582	53	871829	414	878958	416
837849	29	842492	75	845127	74	856314	83	862612	52	876602	418	880005	55
837856	29	842522	72	845134	87	856321	94	862629	52	876619	418	880012	55
838105	29	842539	72	855119	109	856338	94	862636	52	877005	502	880029	55
838204	29	842546	72	855201	220, 541	856345	94	862674	53	877012	502	880036	56, 58
838303	29	842553	73	855218	220	856352	94	862681	53	877029	502	880050	56, 58
838501	29	842607	71	855492	289	856369	94	862704	52	877036	502	880067	56, 58
838600	29	842614	73	855508	109	856376	94	862711	52	877043	502	880074	56, 58
838617	29	842621	72	855539	289	856383	81	862728	52	877050	502	880104	55
839003	41	842638	72	855607	109	856406	77	862735	52	877104	502	880111	55
839010	33	842645	72	855621	289	860083	386	862766	53	877111	503	880128	55
839300	29	842652	73	855638	289	860502	386	862773	53	877173	503	880159	56, 58
839409	29	842669	72	855645	289	860526	385	862780	53	877180	503	880166	56, 58
839997	27, 194	842676	59, 73	855652	109	860533	385	862827	52	877197	503	880173	56, 58
841020	75	842706	71	855669	109	860540	385	862902	52	877203	502	880203	55
841105	76	842713	73	855676	109	860557	385	862919	53	877302	502	880210	55
841112	76	842720	72	855683	156	861196	54	862926	52	877500	502	880227	55
841129	76	842737	72	855690	156	861202	54	862933	52	877517	502	880258	57-58
841136	76	842744	72	855706	156	861219	54	862940	52	877524	502	880265	57-58



página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código
880272	57-58	880654	55, 57	890233	47, 272	932902	95	946268	211	970676	191	975770	78
880289	57-58	880661	57	890240	47, 272	932919	95	949276	298	970683	191	975800	173
880302	55	880678	57	890257	47, 272	932926	95	954775	298	970690	191	975855	140
880319	55	880685	57	890349	47, 272	932933	95	956113	298	970720	187	975862	140
880326	55	880692	57	890356	47, 272	933367	167	956403	300, 302	971017	191, 226	975879	140
880357	57-58	880869	57			933664	213	957066	143, 453	971024	191, 226	975886	140
880364	57-58	880906	283	9xxxx		933688	451	961117	143, 453	971031	191, 226	975893	140
880371	57-58	880913	283	901915	173	934029	180	961124	143, 453	971048	191, 226	976180	168
880388	57-58	880920	283	901922	173	934159	513	961131	143, 453	971055	191, 226	976739	508
880401	55	880968	283	904206	467	934166	513	961247	213	971062	191	976746	509
880418	55	880975	283	918500	165	935286	513	970294	174	971079	191	976753	508
880425	55	880982	283	919200	198	936191	296	970300	501	975039	509	976760	508
880456	57-58	881705	59	919217	198	936801	189	970362	190	975268	188	976777	508
880463	57-58	881712	59	921500	241	939949	529	970386	191	975275	188	976784	509, 520
880470	57-58	881729	59	926574	386	939956	529	970393	191	975305	168	976791	509, 519
880487	57-58	881736	59	930618	213	941058	297	970508	500	975312	168	979945	499
880524	55	881743	59	930632	213	941072	296	970515	501	975329	168	980101	404
880555	57-58	881750	59	930656	213	941461	210	970522	500	975374	190		
880562	57-58	881804	55	930830	236	943380	263	970607	191	975398	188		
880609	55, 57	881811	55	931257	167	943489	451	970614	191	975718	499		
880616	55, 57	881828	55	931561	299-300	943564	306	970621	191	975725	499		
880623	55, 57	881835	55	932001	528	944387	213	970638	190	975732	173		
880630	55, 57	881842	55	932018	528	944660	505	970652	191	975749	173		
880647	55, 57	881859	55	932094	528	946190	211	970669	191	975756	173		



HENDI

Tools for Chefs

Distribuidor:



portugal@hendi.eu

www.hendi.eu

