



HENDI

Tools for Chefs

TRENS COZINHA
RECIPIENTES GN



FACAS
UTENSÍLIOS
DE COZINHA



GELADO
PASTELARIA



PROCESSA-
MENTO DE
COMIDA



EMALAMENTO
A VÁCUO



PROCESAMENTO
TÉRMICO



FORNOS
TABULEIROS



PIZA & MASSA
KEBAB



REFRIGERAÇÃO



ARTIGOS
PARA MESA



APRESENTAÇÃO
EM BUFFET



BAR



CAFÉ
ACESSÓRIOS



CAIXAS TÉRMI-
CAS CARRINHOS
DE SERVIÇO



MÁQUINAS DE
LAVAR A LOIÇA
HIGIENE



MOBILIÁRIO



BARBECUES



Catálogo 2025/26



HENDI

Tools for Chefs

CATÁLOGO 2025 | 2026

Outubro 2025

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.



Tools for Chefs.

Qualidade de confiança.

A escolha dos profissionais.

Com quase 90 anos de experiência, construímos o nosso nome fornecendo equipamentos profissionais para o sector HoReCa, que cumprem os mais elevados padrões.

Sempre nos focámos na qualidade, inovação e fiabilidade — porque é isso que impulsiona o progresso na cozinha.

Neste catálogo, encontrará mais de 3.600 artigos, desde os mais vendidos até às mais recentes inovações.

Cada um foi desenvolvido com um propósito, com base no conhecimento do sector e numa paixão pelo design prático.

Temos orgulho em saber que os nossos equipamentos são confiados por cozinhas profissionais em todo o mundo e que os chefs contam com os nossos produtos todos os dias para fazer crescer os seus negócios.





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,
Ghimnav, Brasov, Roménia
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

1202, 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: Ludwig Maurer, chefe de cozinha e proprietário do restaurante STOI

Onde o campo da Baviera encontra a inovação

Com raízes na Baviera e impulsionado pela inovação, Ludwig "Lucki" Maurer, conhecido pelo seu estilo de cozinha arrojado e profundo respeito pelos ingredientes, é uma das vozes culinárias mais influentes na Alemanha. Agora, em parceria com a HENDI, leva a sua paixão e filosofia a um público mais vasto, defendendo a qualidade, a inovação e a sustentabilidade na cozinha profissional.

Nascido numa família de *restaurateurs*, a jornada culinária de Lucki começou cedo. "A cozinha sempre foi o centro da nossa casa." Após receber formação e orientação de ícones como Stefan Marquard, rapidamente se destacou – não só como chef, mas também como especialista em carne, educador e defensor da alimentação ética.

Em 2007, ao lado de sua esposa Stephanie, Lucki lançou um empreendimento ambicioso: a criação de gado Wagyu orgânico na Europa. O que começou como uma ideia ousada é agora um dos rebanhos Wagyu mais respeitados do continente – construído com base nos princípios do bem-estar animal e da transparência. "Para mim, uma boa carne tem a ver com responsabilidade, não apenas com sabor." Essa mentalidade guiou cada passo da sua carreira. Lucki contribui regularmente para

publicações líderes do setor, como *BEEF!* e *Rolling Pin*, leciona na *Master Chef Academy* e escreveu vários livros aclamados, incluindo *Fleisch*, *verEDELung* e *Wilder Wald* - todos dedicados ao trabalho ético e ao artesanato culinário.

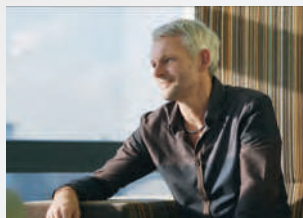
Os telespectadores reconhecem-no de programas como *The Taste*, *Kitchen Impossible* e a sua própria série de viagens gastronômicas *In 80 Steaks um die Welt*, na sua busca pelos melhores bifes. Mas o seu projeto mais pessoal é o STOI – uma quinta com 300 anos de idade, reinventada como um centro culinário, que alberga um restaurante pop-up, uma escola de culinária, uma fábrica de Wagyu, uma boutique de vinhos e muito mais.

Através da sua colaboração com a HENDI, Lucki pretende capacitar chefs, *restaurateurs* e profissionais da hotelaria com as ferramentas, os conhecimentos e a inspiração de que precisam para prosperar. "A HENDI é sinónimo de fiabilidade na cozinha – e é disso que os profissionais precisam."

Juntos, a HENDI e Ludwig Maurer estão empenhados em elevar a arte da culinária, estabelecendo um padrão mais elevado para o que significa cozinhar com propósito.



Juntamente com o talentoso designer holandês **Robert Bronwasser**, procuramos a constante inovação.



Graças a esta parceria, o nosso equipamento surpreendente, original e altamente funcional apresenta um design verdadeiramente único.

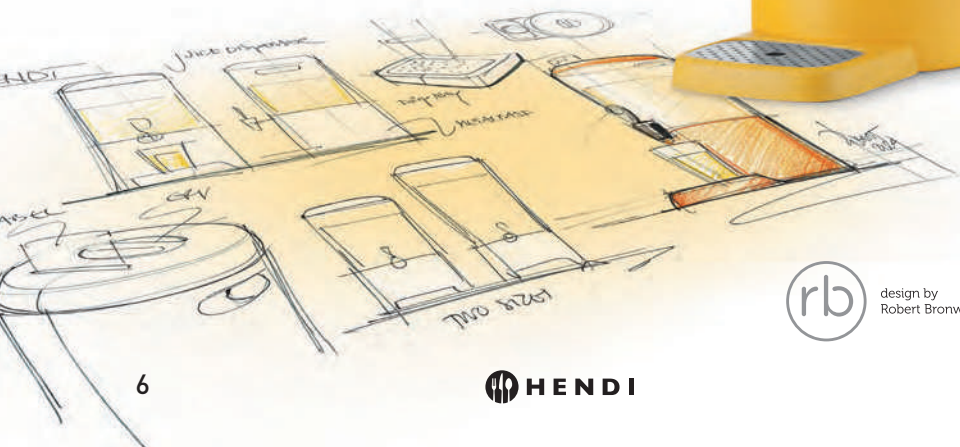
A nossa coleção de produtos HENDI desenhados por Robert Bronwasser continua a crescer.

Apresentamos a linha alargada HENDI UNIQ, concebida em colaboração com Robert Bronwasser, que combina inovação funcional com design contemporâneo para elevar a experiência moderna do catering.

Premiada com o **Red Dot Award 2024** pela sua distinta coleção de réchauds e panelas para sopa, a gama UNIQ foi agora ampliada para incluir espremedores, expositores com tampa basculante, e muito mais, oferecendo uma solução completa e coerente para buffets e ambientes de serviço alimentar.

Desenhada para melhorar tanto a apresentação como o desempenho, a coleção reúne eficiência energética, materiais sustentáveis e uma estética elegante e harmoniosa, que reflete as necessidades em constante evolução do sector HoReCa.

Com a HENDI UNIQ, o buffet tradicional transforma-se num conceito moderno – *Buffet Reinvented*.



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

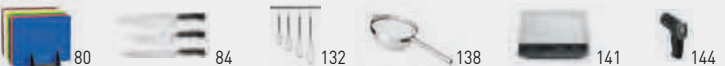


+ PARTILHE COM UM CLIQUE





TRENS COZINHA
RECIPIENTES GN



FACAS
UTENSÍLIOS
DE COZINHA



GELADO
PASTELARIA



PROCESSA-
MENTO DE
COMIDA



EMALAMENTO
A VÁCUO



PROCESAMENTO
TÉRMICO



FORNOS
TABULEIROS



PIZA & MASSA
KEBAB



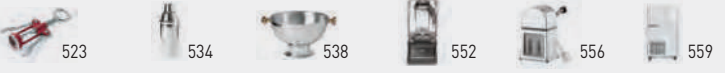
REFRIGERAÇÃO



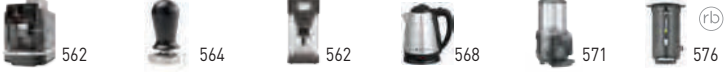
ARTIGOS
PARA MESA



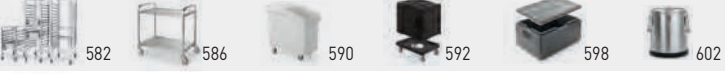
APRESENTAÇÃO
EM BUFFET



BAR



CAFÉ
ACESSÓRIOS



CAIXAS TÉRMI-
CAS CARRINHOS
DE SERVIÇO



MÁQUINAS DE
LAVAR A LOIÇA
HIGIENE



MOBILIÁRIO



BARBECUES



Seleção de novos produtos 2025/2026

Caçarola
com revestimento
antiaderente
página 39



Woks e frigideiras
de aço carbono
página 44



Martelo amaciador
de carne XL
página 114



Cortador de ananás
página 93



Balança mecânica
de cozinha
página 141



Escamador de peixe
página 111



Balança de cozinha
dobrável
página 140



Suporte para recipientes Gastronorm
página 75



Sifão térmico
página 162



NEW

stöckel



Máquina de Bubble Waffles
página 184



Colher para falafel
página 205

Batedeira Planetária
Blackbolt PRO
página 224



Conjunto de etiquetas de segurança alimentar reutilizáveis com dispensador
página 74



Termómetro analógico
página 146

Candeeiro de aquecimento cónico
página 246



Aquecedor de batatas fritas
página 271



Máquina de embalar a vácuo
página 232

Seleção de novos produtos 2025/2026



Expositor multi-prateleiras aberto, 75 L
página 261



Circulador de imersão
sous vide 50
página 286



Cozedor de massa
página 357



Placa de indução 3500 D XL
página 254



Aquecedor
de salsichas
e de pães para
cachorros
quentes
página 296



Forno de alta
velocidade
CombiTurbo™
página 306



Tesoura para
piza para
utilização
intensiva
página 345



Grelha para salsichas, 2 zonas
com tampa economizadora
de energia página 297

arktic



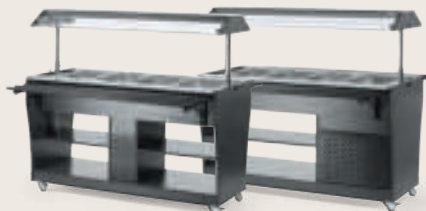
Frigoríficos e congeladores
Kitchen Line
página 363

NEW
arktic



Expositor de Sushi
página 382

arktic



🔥 Buffet aquecido
página 381

❄️ Buffet de saladas
página 381

arktic



Refrigerador de vinhos
de bancada, 2 zonas Cellar
página 397



Armário de maturação
a seco página 374



Frigoríficos para vinhos
com duas zonas página 398



Papel anti-gordura
página 428



Caixote de lixo
de mesa com tampa
oscilante página 448



Seleção de novos produtos 2025/2026

UNIQ

Buffet reinvented

página 468



Aquecedor de alimentos
página 479



BARUP
KITCHENWARE

Taça para
champanhe
página 538

UNIQ

Buffet reinvented



Dispensadores
de sumo UNIQ
página 472



BARUP
KITCHENWARE

Almofariz
página 533



Máquinas para
granizados
Kitchen Line
página 545



NEW



ÍNDICE A-Z

A

| | | | | | |
|--|----------|---|---------|---|-------------|
| Abafador de chamas..... | 329, 659 | Armário de passagem com divisória e portas deslizantes – aparafusado | 651 | Balança de cozinha 3 kg | 140 |
| Abatedor de temperatura 3x GN 2/3 | 379 | Armário de passagem com portas deslizantes – aparafusado | 651 | Balança de cozinha 5 kg | 140 |
| Abatedores de temperatura | 378 | Armário de refrigeração Budget Line | 364 | Balança de cozinha dobrável..... | 140 |
| Abre-caricas | 522 | Armário de refrigeração em caixa de aço pintado de branco Budget Line | 365 | Balança digital, até 200 kg..... | 140 |
| Abre-caricas para parede..... | 522 | Armário expositor aquecido para balcão..... | 260 | Balança mecânica de cozinha | 141 |
| Abre-latas | 112 | Armários de maturação a seco | 376 | Balanças | 140 |
| Abre-latas seguro | 112 | Armários de mesa de trabalho de parede – soldados..... | 646 | Balcão frigorífico Linha Profi série 700..... | 367 |
| Acessório batedor para trituradores..... | 220 | Armários de passagem com portas deslizantes..... | 651 | Balde | 118, 432 |
| Acessório de rolos de sacos para máquina de embalar a vácuo Kitchen Line 975374..... | 235 | Armários de refrigeração e congelação Budget Line..... | 364-365 | Balde arrefecedor de garrafas | 539 |
| Açucareiro | 447, 458 | Armários suspensos – soldados, com portas deslizantes Profi Line..... | 646 | Balde Budget Line | 119 |
| Adaptador de refrigeração GN 1/1 | 598 | Aro corta-tarte..... | 182 | Balde com base reforçada Profi Line ... | 119 |
| Adaptador de suporte para painéis e caçarolas..... | 33, 242 | Aro para fogões..... | 244 | Balde de combustível para réchauds ... | 490 |
| Afiador de facas | 102 | Aro redondo para empratar..... | 174 | Balde de esfregona | 632 |
| Agitadores para Milkshake mixers – Design by Bronwasser | 169 | Arrozeira 4,2 l | 289 | Balde de gelo | 540 |
| Alicate de lagosta e caranguejo..... | 459 | Arrozeira 5,4 l | 288 | Balde de gelo com parede dupla..... | 540 |
| Almofariz..... | 533 | Arrozeira 10 litros | 289 | Balde Kitchen Line..... | 119 |
| Amaciador de água | 627 | Arrozeira com função de cozinhar a vapor..... | 288 | Balde para cerveja | 555 |
| Amaciador de água, automático..... | 626 | Assadeira | 378 | Balde para festas | 434 |
| Amaciador de água, semiautomático..... | 626 | Assadeira oval Rustica..... | 421 | Balde para garrafas vinho e champagne | 539 |
| Amaciador de carne elétrico | 204 | Assadeira quadrada Rustica..... | 421 | Balde para gelo..... | 540 |
| Amaciador de carne Profi Line..... | 115 | Assadeira redonda | 421 | Baldes com pega | 434 |
| Amaciadores de água Manuais..... | 627 | Assadeira redonda Rustica..... | 421 | Baldes em miniatura | 432 |
| Amaciadores de água (semi) automáticos | 626 | Assadeira retangular Rustica..... | 421 | Baldes galvanizados | 434 |
| Amaciadores de carne..... | 114 | Assadeiras em porcelana branca..... | 421 | Bancadas frigoríficas e de congelação Profi Line..... | 366 |
| Anel para ovo com pega..... | 278 | Assadeiras em porcelana creme..... | 421 | Bancadas frigoríficas para ingredientes | 374-375 |
| Aquecedor de alimentos..... | 479 | Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "USAR ATÉ" | 74 | Bancadas frigoríficas para preparação de pizzas | 370, 372 |
| Aquecedor de batatas fritas | 271 | Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "USAR PRIMEIRO" | 74 | Banco | 514 |
| Aquecedor de loiça com 2 suportes de vela..... | 483 | Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "UTILIZAR ANTES DE" | 74 | Banda de borracha para suporte de sacos de lixo..... | 635 |
| Aquecedor de loiça com 3 suportes de vela..... | 483 | Autocolantes diários de segurança alimentar, reutilizáveis | 74 | Banho-maria com torneira de dreno Ranger..... | 264 |
| Aquecedor de nachos | 193 | Autocolantes reutilizáveis de segurança alimentar..... | 74 | Banho-maria Ranger | 264 |
| Aquecedor de pratos duplo..... | 258 | Autocolantes reutilizáveis de segurança alimentar..... | 74 | Barbecue a carvão Patio | 670 |
| Aquecedor de pratos singular | 258 | Avental para churrasco..... | 664 | Barbecue a carvão Resto | 670 |
| Aquecedor de réchauds..... | 483 | B | | Barbecue a gás Atlanta | 666 |
| Aquecedor de salsichas..... | 296 | Bacia única, profundidade 600 mm, altura 300 mm..... | 648 | Barbecue a gás Europa..... | 666 |
| Aquecedor de salsichas 10 litros..... | 296 | Bacia única, profundidade 700 mm, altura 300 mm..... | 648 | Barbecue a gás Tampa | 667 |
| Aquecedor de salsichas e de pães para cachorros quentes | 296 | Bake- & Grill-Master | 661 | Barbecues a carvão | 670 |
| Aquecedores de molhos | 189 | Bake-Master Maxi | 661 | Barra adaptadora para recipientes Gastronorm..... | 59, 61, 265 |
| Aquecedor para réchaud | 483 | Bake-Master Mini | 661 | Base para fogão..... | 244 |
| Armário com bancada, de parede com portas deslizantes – soldadas | 646 | Balança de cozinha 10 kg | 141 | Batedeira Planetária Blackbolt PRO | 225 |
| Armário de congelação Budget Line | 365 | Balança de cozinha 15 kg | 141 | Batedeiras planetárias Kitchen Line | 214 |
| Armário de congelação Budget Line numa caixa em aço inoxidável | 364 | | | Batedor | 132-133 |
| Armário de maturação a seco | 376-377 | | | Batedor com cabo em PP | 132 |

| | | | | | |
|---------------------------------------|----------|--|----------|---|---------------|
| Batedor para o Triturador 222140..... | 221 | Caixas para ingredientes..... | 528 | Carrinho para mesas..... | 516 |
| Biberão para molhos..... | 150 | Caixas térmicas com abertura frontal... | 596 | Carrinho para pratos..... | 591 |
| Bico de fondue - 2 unidades..... | 490 | Caixas térmicas para pizza Profi Line... | 598 | Carrinho para recipiente térmico..... | 589, 592-593 |
| Bicos de pastelaria - estrela..... | 172 | Caixa térmica 9x 600x400mm..... | 595 | Carrinho para tabuleiros 15 - 600 x 400.. | 582 |
| Bicos de pastelaria - redondo..... | 172 | Caixa térmica de alimentos | | Carrinho para tabuleiros, | |
| Bicos para cobertura - diversos..... | 171 | Kitchen Line..... | 601 | 15x 600x400mm..... | 583 |
| Bicos para cobertura - lisos..... | 171-172 | Caixa térmica para catering..... | 596-597 | Carrinho para tabuleiros - 15 x GN 1/1.. | 582 |
| Bicos para cobertura - serrilhados.. | 171-172 | Caixa térmica Profi Line..... | 598-599 | Carrinho para tabuleiros, 15x GN 1/1... | 583 |
| Bidão de combustível para réchauds... | 490 | Caixote de lixo estreito..... | 635 | Carrinho para tabuleiros - 7 x GN 1/1.. | 582 |
| Bloco de ementa..... | 449 | Caixote do lixo com pedal..... | 635 | Carrinho para tabuleiros com armazena- | |
| Bloco de talhante em polietileno..... | 113 | Caixote do lixo de mesa com tampa | | mento compacto - 15 x GN 1/1..... | 585 |
| Boião para molhos..... | 504 | oscilante..... | 448 | Cartucho de gás..... | 187 |
| Bolas para cozinhar em Sous Vide - | | Caixote do lixo para bancada..... | 448 | Cartucho de gás GPL..... | 186 |
| 500 unidades..... | 285, 287 | Caixote do lixo redondo..... | 634 | Cesto com tampa basculante..... | 438 |
| Bolsa Bartender..... | 535 | Caixote do lixo redondo com recipiente | | Cesto de copos para máquina | |
| Braço misturador para trituradores... | 220 | interior e pedal..... | 636 | de lavar louça..... | 623 |
| Buffet aquecido..... | 381 | Caixote do lixo vertical com | | Cesto de cozer massa..... | 37 |
| Buffet de saladas..... | 381 | cinzeiro..... | 463, 636 | Cesto de fritura..... | 269 |
| Bule com tampa..... | 446 | Caldeira de café..... | 564 | Cesto de padaria angular..... | 441 |
| | | Caldeira de café com mola..... | 564 | Cesto de padaria tamanho GN..... | 437 |
| | | Campainha para receção..... | 449 | Cesto de pão..... | 441 |
| | | Candeiro de aquecimento cilíndrico.. | 247 | Cesto de pão com saco..... | 436 |
| | | Candeiro de aquecimento cónico..... | 246 | Cesto de pão oval..... | 441 |
| | | Caneca..... | 417, 430 | Cesto de papel para pão..... | 439 |
| | | Caneca para Cocktail..... | 534 | Cesto de tabuleiros para máquina | |
| | | Carregadores de sífões | | de lavar louça..... | 623 |
| | | de chantilly..... | 163, 527 | Cesto em arame deco oval..... | 442 |
| | | Carregadores para sífão de soda..... | 527 | Cesto expositor de pão..... | 437 |
| | | Carrinho com pega para cestos | | Cesto para baguetes..... | 438 |
| | | de máquina de lavar louça..... | 621 | Cesto para copos para máquina | |
| | | Carrinho com plataforma..... | 605 | de lavar louça..... | 622 |
| | | Carrinho de roupa suja..... | 632 | Cesto para fruta angular redondo preto.. | 442 |
| | | Carrinho de serviço..... | 586 | Cesto para pão GN 1/1..... | 438 |
| | | Carrinho de serviço com 4 prateleiras.. | 587 | Cesto para pão oval..... | 438-439 |
| | | Carrinho de serviço com 5 prateleiras.. | 587 | Cesto para pão - oval..... | 440 |
| | | Carrinho de serviço de 3 prateleiras - | | Cesto para pão pitta - oval..... | 440 |
| | | soldado..... | 587 | Cesto para pão pitta - redondo..... | 440 |
| | | Carrinho de serviço em polipropileno | | Cesto para pão - redondo..... | 440 |
| | | com 3 prateleiras..... | 588 | Cesto para pão - retangular..... | 440 |
| | | Carrinho de serviço em polipropileno com | | Cesto para pratos para máquina | |
| | | 3 prateleiras e painel lateral, grande.. | 588 | de lavar louça..... | 622 |
| | | Carrinho de serviço em polipropileno com | | Cesto para talheres..... | 436, 505, 623 |
| | | 3 prateleiras, grande..... | 588 | Cesto para talheres para máquina | |
| | | Carrinho de serviço em polipropileno | | de lavar louça..... | 622 |
| | | com 3 prateleiras, pequeno..... | 588 | Cestos..... | 438, 440 |
| | | Carrinho duplo - 30 x GN 1/1..... | 585 | Cestos com laterais em tecido..... | 436 |
| | | Carrinho móvel duplo - 12 x GN 1/1.... | 583 | Cestos e complementos para a máquina | |
| | | Carrinho móvel para cestos para máquina | | de lavar louça Profi Line..... | 622 |
| | | de lavar louça - 7 x 500 x 500 mm..... | 621 | Cesto universal para máquina de lavar | |
| | | Carrinho para cadeiras..... | 517 | louça..... | 622 |
| | | Carrinho para cestos de máquina | | Cesto vertical..... | 441 |
| | | de lavar louça..... | 621 | Chaleira..... | 568 |
| | | Carrinho para cestos universais | | Chaleira elétrica sem fios..... | 568-569 |
| | | de 500x500 mm..... | 621 | Chaleira elétrica sem fios com | |
| | | Carrinho para ingredientes..... | 590 | controlo de temperatura..... | 569 |

C

| | |
|---|------------|
| Cabeça de escova de arame..... | 672 |
| Cabo para termóstato para a Caçarola | |
| Party..... | 295 |
| Caçarola com revestimento | |
| antiaderente..... | 39 |
| Caçarola de ferro fundido esmaltado... | 38 |
| Caçarola esmaltada..... | 51 |
| Caçarola para saltar - sem tampa.. | 33-34 |
| Caçarola Party..... | 295 |
| Caçarola pequena com bico..... | 433 |
| Caçarola - sem tampa..... | 33, 35 |
| Caçarolas para paelha em esmalte.. | 51, 41, 43 |
| Cadeira de catering..... | 517 |
| Cadeira de catering - preta..... | 517 |
| Caixa de lixo ou suporte para talheres de | |
| mesa..... | 448 |
| Caixa de talheres..... | 453 |
| Caixa empilhável..... | 623 |
| Caixa frigorífica..... | 380 |
| Caixa para borras de café..... | 564-565 |
| Caixa para chá..... | 569 |
| Caixa para condimentos - | |
| 5 compartimentos..... | 528 |
| Caixa para ingredientes..... | 528 |
| Caixa para ingredientes - | |
| 3 compartimentos..... | 528 |
| Caixa para ingredientes - | |
| 4 compartimentos..... | 528 |
| Caixa para ingredientes - | |
| 6 compartimentos..... | 528 |
| Caixa para massa de pizza..... | 337 |
| Caixa para massa de pizza 600x400..... | 337 |
| Caixa para massa de pizza GN 1/1..... | 337 |
| Caixa para menu e talheres..... | 453 |
| Caixa para secar massa fresca.... | 337, 356 |

| | | | | | |
|--|---------------|---|---------|---|----------|
| Chapa de grelhar em ferro fundido.. | 329, 658 | Colher de bar | 531 | Conjunto de cozedura a vapor para | |
| Chapa de grelhar lisa com base | | Colher de bar com extremidade plana.. | 531 | espargos XL | 37 |
| parcialmente fechada | 245 | Colher de gelado Kitchen Line | 164 | Conjunto de empratamento para Chefs, | |
| Chapa de grelhar para placas | | Colher de gelado para esquerditos | 165 | 6 peças, acetinado | 96 |
| de indução | 40 | Colher de gelado Profi Line | 164 | Conjunto de empratamento para Chefs, | |
| Chapéu de chef - 10 unidades | 623 | Colher de gelado Stöckel | 164 | 6 peças, preto | 96 |
| Chávana | 430 | Colher de madeira - conjunto de 3, | | Conjunto de escovas de arame em aço | |
| Chávana de café | 413 | vários tamanhos | 129 | inoxidável e latão - 2 unidades | 672 |
| Chávana de café e pires | 417 | Colher de servir | 492-493 | Conjunto de escovas de arame estreitas - | |
| Chávana de café expresso | 413 | Colher para falafel | 205 | 3 unidades | 672 |
| Chávana de cappuccino | 413 | Colher oval de gelado Stöckel | 165 | Conjunto de etiquetas de segurança | |
| Chávana de expresso e pires | 419 | Colher para gelado | 166 | alimentar reutilizáveis com dispensador.. | 74 |
| Chávana e pires | 415, 417, 419 | Colher para gelado Stöckel | 165-166 | Conjunto de facas - 9 unidades | 94 |
| Chávana e pires para cappuccino | 417 | Colher para molho | 494 | Conjunto de facas e afiador | 95 |
| Cinzeiro | 462 | Colher para molho de piza | 341 | Conjunto de peças sobresselentes .. | 158-159 |
| Cinzeiro com aro | 462 | Colher para molhos | 131 | Conjunto de réchauds | 481 |
| Cinzeiro com botão de pressão | 462 | Colher para ovo - 6 unidades | 452 | Conjunto de tábuas de cortar flexíveis | |
| Cinzeiro com funil | 463 | Colher para salada | 494 | HACCP - 6 unidades | 81 |
| Cinzeiro com tabuleiro inferior | 462 | Colher para vegetais | 131 | Conjunto de tubo de gás Fogões | 245 |
| Cinzeiro com tampa | 462 | Combustível líquido com pavio | 489 | Conjunto de tubo de gás para | |
| Cinzeiro de parede | 463, 637 | Combustível para bicos de fondue - | | churrascos Xenon Pro e Fiesta | 667 |
| Cinzeiro redondo preto | 462 | 3 unidades | 490 | Conjunto para decoração - 6 unidades.. | 96 |
| Cinzeiro vertical com poste | 463, 637 | Combustível para réchauds | 488 | Conjunto para sal, pimenta | |
| Circulador de imersão sous vide 30 | 286 | Concentrado de descalcificador | 630 | e guardanapos | 457 |
| Circulador de imersão sous vide 50 | 286 | Concha | 131 | Conjunto para sal, pimenta e molho .. | 457 |
| Circulador de imersão sous vide 80 | 287 | Concha de sopa | 492-493 | Conjunto para sal, pimenta | |
| Clipes para tampas para recipientes | | Concha para molho | 494 | e palitos | 456-457 |
| de armazenamento HACCP | 67 | Concha para molho de piza heavy-duty .. | 345 | Conjunto: Placa de indução 3500W + | |
| Clip para toalha de mesa - 4 unidades .. | 449 | Conchas e colheres de servir para | | tacho + frigideira | 254 |
| Coador | 138-139 | réchauds | 493 | Conjunto: Triturador 350 com velocidade | |
| Coador cónico | 137 | Conchas e colheres de servir, resistentes | | variável + batedor + suporte de parede .. | 223 |
| Coador cónico com malha de arame, | | ao calor | 494 | Copo | 430 |
| reforçado | 137 | Conchas e escumadeiras Kitchen Line.. | 131 | Copo de medição | 135 |
| Coador cónico com meia rede | | Conchas e escumadeiras Profi Line | 131 | Copo de medição - conjunto | |
| de arame | 137 | Conjunto: Banho-maria com torneira de | | de 4 unidades | 135 |
| Coador cónico de rede de arame | 137 | escoamento Ranger + 3x GN 1/3 | | Copo de medição - conjunto | |
| Coador cónico para bar | 532 | com tampa | 265 | de 7 unidades | 135 |
| Coador - conjunto de 3 unidades | 532 | Conjunto: Banho maria HENDI Ranger + | | Copo misturador em aço inoxidável para | |
| Coador de pano | 137 | 2 recipientes com 4L e tampa | 265 | milkshakers - Design by Bronwasser .. | 169 |
| Coador de pasteleiro | 182 | Conjunto: Banho Maria HENDI Ranger + | | Conjunto misturador em policarbonato para | |
| Coador de rede dupla | 138 | 3x GN 1/3 com tampa | 265 | milkshakers - Design by Bronwasser .. | 169 |
| Coador de rede fina | 138 | Conjunto bomba de vácuo | 546 | Copo para ovo - 6 unidades | 452 |
| Coador Hawthorne | 530 | Conjunto da mangueira de gás Bake, | | Copo para shaker Boston | 535 |
| Coador Julep | 530 | Grill & Roast-master | 669 | Cortador de ananás | 93 |
| Coador para bar | 532 | Conjunto de 4 facas | 95 | Cortador de batatas fritas | 110 |
| Coador para sopa | 138 | Conjunto de 4 pés para frigoríficos | | Cortador de bolas de melão duplo | 100 |
| Coador reforçado | 138 | e congeladores | 361 | Cortador de bolas de melão serrilhado.. | 100 |
| Coador triangular para cocktail | 530 | Conjunto de 6 tábuas de corte HACCP | | Cortador de massa | 173, 349 |
| Cobertura de proteção para alimentos .. | 501 | com suporte | 80 | Cortador de massa com 5 rodas | 182 |
| Cobertura para cadeira dobrável | 517 | Conjunto de 4 tabuleiros para ovos | | Cortador de massa com lâmina | |
| Cobertura para mesa | 515 | HENDI OVOBOX 120 | 71 | serrilhada | 100 |
| Cobertura para mesa de bar | 515 | Conjunto de bicos de pasteleiro | 172 | Cortador de massa de 7 rodas | 182 |
| Cobertura para mesa redonda | 516 | Conjunto de bicos para recheio | | Cortador de piza | 101, 340 |
| Coleção de pratos de piza Drops | 347 | e decoração | 172 | Cortador de queijo | 101 |
| Colher | 129 | Conjunto de cortadores para pastelaria .. | 175 | Cortador de queijo para queijo macio .. | 101 |
| Colher com ranhuras | 492 | | | Cortador de salsichas | 202 |

| | |
|---|-----|
| Cortador de salsichas – elétrico..... | 202 |
| Cortador de salsichas – manual..... | 202 |
| Cortador de tomate em rodelas | 111 |
| Cortador de vegetais Profi Line | 198 |
| Cortador de vegetais robusto | 199 |
| Corta ovos – oval..... | 111 |
| Corta ovos – retangular | 111 |
| Corta Piza HENDI PIZZER, utilização intensiva..... | 344 |
| Cozedor de massa | 357 |
| Cozedor de massas e dumplings | 356 |
| Cozedores de massa e dumplings | 356 |
| Cúpula de vidro com ventilação | 153 |
| Cúpula em vidro..... | 153 |
| Cutelo para carne | 113 |
| Cuvete com tampa | 541 |
| Cuvete de gelo cubos pequenos..... | 541 |
| Cuvete para gelo em forma de esfera .. | 541 |
| Cuvete para gelo em forma de gema .. | 541 |
| Cuvete XL | 541 |

D

| | |
|--|-----|
| Decorador de aro de copos - 3 níveis .. | 529 |
| Defumador de alimentos..... | 153 |
| Delta..... | 419 |
| Depósito para cigarros e cinzas | 462 |
| Descalcificador em pó | 630 |
| Descaroçador de maçãs..... | 100 |
| Descaroçador de vegetais..... | 100 |
| Descascador | 91 |
| Descascador de batata 18 kg..... | 208 |
| Descascador de batatas | 101 |
| Descascador de batatas 10 kg..... | 208 |
| Descascador de batatas 5 kg..... | 208 |
| Descascador de citrinos | 100 |
| Descascador de espargos..... | 91 |
| Descascadores de batatas..... | 208 |
| Descascadores universais | 91 |
| Descascador rápido | 91 |
| Descascador universal com lâmina serrilhada..... | 91 |
| Descascador universal horizontal..... | 91 |
| Desidratador de alimentos | 267 |
| Desidratador de alimentos Kitchen Line | 266 |
| Desidratador de alimentos Profi Line 10 tabuleiros..... | 267 |
| Disco cortador de batatas fritas | 199 |
| Disco cortador em cubos..... | 198 |
| Disco ejetor para cortador de legumes .. | 198 |
| Disco fatiador..... | 198 |
| Disco juliana..... | 199 |
| Disco ralador..... | 198 |
| Disco raspador..... | 199 |
| Dispensador de azeite | 458 |
| Dispensador de bebidas | 571 |

| | |
|--|---------|
| Dispensador de bebidas com isolamento e torneira..... | 594 |
| Dispensador de chocolate quente | 571 |
| Dispensador de leite – 10,5 L | 497 |
| Dispensador de mel..... | 458 |
| Dispensador de molhos..... | 151 |
| Dispensador de papel para montagem na parede | 632 |
| Dispensador de sumo | 496-497 |
| Dispensador de sumo 2 x 12 L | 543 |
| Dispensadores de sumo UNIQ..... | 473 |
| Dispensadores e jarros..... | 496 |
| Dispensador multiusos..... | 497 |
| Doseador..... | 524-525 |
| Doseador de combustível | 490 |

E

| | |
|---|---------------|
| Elemento de aquecimento..... | 596 |
| Elemento de refrigeração..... | 596-597 |
| Embalagem dispensadora de molho anti-gotas..... | 150 |
| Enrolador de manteiga | 100 |
| Enroladores de massa elétricos..... | 336 |
| Escamador de peixe..... | 111 |
| Escorredor | 139 |
| Escorredor de batatas fritas em aço inoxidável..... | 116 |
| Escorredor de batatas fritas em alumínio | 116 |
| Escorredores..... | 139 |
| Escorredor extensivo | 139 |
| Escorredor Kitchen line..... | 139 |
| Escorredor Profi Line | 139 |
| Escova de arame | 672 |
| Escova de arame - 2 unidades..... | 672 |
| Escova de arame em Y..... | 672 |
| Escova de limpeza de forno de piza..... | 343 |
| Escova de limpeza para máquina de café - 2 unidades..... | 564 |
| Escovas para copos..... | 547 |
| Escovas para polidor de copos - 2 unidades..... | 625 |
| Escumadeira | 131, 493 |
| Escumadeira de gordura – rede fina .. | 117 |
| Escumadeira para fritos | 116 |
| Escumadeira para fritos | 116 |
| Escumadeira, redonda..... | 493 |
| Esmagador de alho..... | 93 |
| Esmagador de batata..... | 136 |
| Esmagadores de batatas | 136 |
| Esmaltado..... | 430 |
| Espaçador para caixa de piza - 500 unidades..... | 340 |
| Espátula | 128, 131, 179 |
| Espátula com ranhuras | 131, 493 |
| Espátula de gelado | 166 |

| | |
|--|---------|
| Espátula de madeira - conjunto de 4.... | 128 |
| Espátula de madeira curvada - conjunto de 2..... | 128 |
| Espátula de madeira para máquina de crepes..... | 189 |
| Espátula de piza..... | 345 |
| Espátula de piza heavy-duty..... | 345 |
| Espátula em formato de colher Kitchen Line..... | 130 |
| Espátula/faca para bolo | 501 |
| Espátula flexível para virar hambúrgueres | 129 |
| Espátula flexível, perfurada..... | 129 |
| Espátula Kitchen Line..... | 130 |
| Espátula para bolo | 501 |
| Espátula para espuma de cerveja - 6 unidades..... | 555 |
| Espátula para raspar | 128 |
| Espátula para virar hambúrgueres .. | 128-129 |
| Espátula Profi Line | 130 |
| Espátulas & Utensílios | 166 |
| Espátula Teppanyaki..... | 129 |
| Espetos para churrasqueira - 24 unidades..... | 658 |
| Espetos para churrasqueira - 6 unidade..... | 658 |
| Espremedor de citrinos | 549 |
| Espremedor de citrinos elétrico..... | 554 |
| Espremedor de citrinos manual..... | 548 |
| Espremedor de sumo Compact..... | 551 |
| Espremedores de citrinos | 549 |
| Espremedores elétricos de sumo .. | 550-551 |
| Espuma desengordurante | 631 |
| Estante com 4 prateleiras – aparafusada.. | 651 |
| Estante de armazenamento com 5 prateleiras..... | 605 |
| Estante de armazenamento em alumínio | 604 |
| Estante de armazenamento em alumínio para recipientes GN..... | 604 |
| Estante de armazenamento robusta.... | 605 |
| Estante de parede para sacos de pastelero | 175 |
| Esterilizador UV | 619 |
| Estrutura de montagem para placa de indução 800 W | 257 |
| Exaustor montado na parede, angular.. | 652 |
| Exaustor montado na parede - aparafusado | 652 |
| Expositor aquecido para bancada | 261 |
| Expositor arrefecedor com tampa basculante UNIQ..... | 468 |
| Expositor com tabuleiros para marisco.. | 502 |
| Expositor com tampa basculante..... | 499 |
| Expositor com tampa basculante com dois níveis..... | 499 |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| Expositor com tampa basculante | Faca elétrica para kebab | 353 | Fogão a gás com 4 bicos e forno |
| Roll top | Faca elétrica sem fios para kebab | 353 | de convecção GN 1/1 |
| Expositor com vários níveis | Faca para batatas para cortador | | Fogão a gás com 5 bicos e forno |
| Expositor congelador de balcão 90 L | de batatas fritas | 110 | elétrico |
| Expositor congelador para gelados | Faca para bifés - 6 unidades | 410 | Fogão a gás com 5 bicos, estrutura |
| Expositor de balcão para salada | Faca para bifés XL - 6 unidades | 410 | aberta |
| Expositor de bancada aquecido | Faca para decoração | 410 | Fogão a gás Kitchen Line com 6 bicos |
| Expositor de bancada aquecido | Faca para espalhar | 179 | e forno de convecção GN 1/1 |
| a quartzo | Faca para ostras redonda | 97 | Fogão com placa de indução de elevada |
| Expositor de bolos redondo | Faca para ostras reta | 97 | potência |
| Expositor de buffet | Faca para picar | 108 | Fogão de indução com 4 bicos |
| Expositor de cestos para pão GN 1/2 | Faca para tomate com desnível | 101 | Fogão de indução com 6 bicos |
| Expositor de servir para pratos | Faca para toranja | 100 | Fogão Kitchen Line |
| Expositor de Sushi | Facas | 90 | Fogão Profi Line |
| Expositor de Sushi 5x GN 1/3 | Facas de aparar, conjunto de 6 cores | 89 | Fonte de chocolate |
| Expositores | Facas de cozinha | 89 | Forma cupcake |
| Expositores antiderrapantes | Facas HAZCP | 86 | Forma de pizza retangular |
| Expositores de bancada aquecidos | Facas japonesas | 99 | Forma para alimentos e acessório para |
| Expositores e coberturas | Facas Kitchen line | 85 | empurrar quadrado |
| Expositores frigoríficos | Facas Profi Line | 84 | Forma para bolo |
| Expositores frigoríficos com | Faciador de trufas | 93 | Forno a vapor com convecção |
| 2 prateleiras | Fervedor de bebidas | 570, 578 | 5 x GN 2/3 Snack |
| Expositores frigoríficos com | Fervedor de bebidas com parede dupla | 579 | Forno a vapor com convecção |
| 3 prateleiras inclinadas | Fervedor de bebidas de parede dupla | 572 | com grelhador 4x GN 2/3 |
| Expositores frigoríficos com acesso | Fervedor de bebidas de parede única | 573 | Forno a vapor por convecção |
| traseiro | Fervedor de bebidas quentes - | | CONTACT 5x GN1/1 |
| Expositores refrigerados Duo UNIQ | Design de Bronwasser | 475, 576 | Forno compacto para pizzas |
| Expositor frigorífico 270 L | Ferveedores dupla-parede | 579 | Forno de alta velocidade |
| Expositor frigorífico 58 L | Ferveedores parede simples | 578 | CombiTurbo™ |
| Expositor frigorífico 68 L | Fiambreira 195 Profi Line | 210 | Forno de baixa temperatura |
| Expositor frigorífico 78 L | Fiambreira Kitchen Line 250 | 213 | Forno de convecção com humificação |
| Expositor frigorífico 98 L | Fiambreira Kitchen Line 300 | 213 | H100S |
| Expositor frigorífico de balcão | Fiambreira Kitchen Line 250 | | Forno de convecção com humidificador |
| Expositor multi-prateleiras aberto, | com revestimento de Teflon | 213 | H90S |
| 75 L | Fiambreira Profi Line 220 | 210 | Forno de convecção H90 |
| Expositor refrigerado com dois níveis | Fiambreira Profi Line 250 | 211 | Forno de convecção H100 |
| Duo UNIQ | Fiambreira Profi Line 300 | 211 | Forno defumador elétrico |
| Expositor refrigerado com tampa - | Fiambreira Profi Line 220 em vermelho | 212 | Forno de pizza |
| Gastronorm 1/1 | Fiambreira Profi Line 250 em vermelho | 212 | Forno de pizza compacto |
| Expositor refrigerado Duo UNIQ | Fiambreiras Kitchen Line | 213 | Forno de pizza duplo 3000W |
| Extensor de cesto para máquina | Fiambreiras Profi Line | 210, 212 | Forno de vapor de convecção |
| de lavar loiça | Fibra de vidro | 508 | CONTROL 5x GN 1/1 |
| Extrator de sumo Titan | Fichas de consumo - 100 unidades | 555 | Forno para pizza BASIC |
| | Fiesta | 664 | Fornos a vapor com convecção, Touch |
| | Fiesta 600 | 664 | Fornos a vapor de convecção Contact |
| | Fiesta 800 | 664 | Fornos a vapor de convecção Control |
| | Fiesta XL | 663 | Fornos de convecção, 429x345 mm |
| | Filtro para lava-loiças | 619 | Fornos de convecção de padaria, |
| | Filtros de gordura - 50 unidades | 118 | com humidade, 600x400 mm |
| | Filtros de papel para máquinas | | Frapé para champagne |
| | de café de filtro | 567 | Frasco de combustível para réchauds |
| | Fio para rocambole | 113 | Frigideira |
| | Fio para rolé de carne | 113 | Frigideira com revestimento antiaderente |
| | Fita de teflon para barra de vedação | | - sem tampa |
| | superior | 233 | Frigideira de ferro fundido |
| | Flora | 415 | Frigideira de ferro fundido para grelhar |

| | | | | | |
|--|---------------|--|----------|---|----------|
| Frigideira de indução | 40 | Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem - 2 x 8 L..... | 272 | Grelhadores Profi Line..... | 276 |
| Frigideira em ferro fundido | 49 | Fritadeira Profi Line XL com torneira de drenagem, 10 l, 400 V..... | 269 | Grelhador para kebab a gás | 352 |
| Frigideira esmaltada..... | 663 | Fritadeira profunda Profi Line, 8 l..... | 273 | Grelhador para kebab elétrico..... | 352 |
| Frigideira grelhadora em ferro fundido.. | 48 | Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 2 x 8 l | 273 | Grelhador, quadrado..... | 44 |
| Frigideira grelhadora - superfície ondulada Titanium Professional..... | 41 | Fritadeiras Digitais Profi Line..... | 272 | Grelhador Roast-Master Maxi 50/50..... | 662 |
| Frigideira lyonnaise | 46 | Fritadeiras Kitchen Line..... | 274 | Grelha em ferro fundido | 329, 658 |
| Frigideira para crepes | 42, 44, 46-47 | Fritadeiras Profi Line..... | 269, 273 | Grelha Gastronorm | 330 |
| Frigideira para crepes Titanium Profissional..... | 41 | Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI GOLIATH..... | 270-271 | Grelha, lisa..... | 278 |
| Frigideira para paella | 43, 664 | Funil | 118 | Grelha, metade lisa, metade canelada | 278 |
| Frigideira para panquecas..... | 46 | Funil de pasteleiro Kitchen Line..... | 149 | Grelha para fornos H90 e H90S..... | 331 |
| Frigideira para peixe - oval..... | 42 | Funil de pasteleiro Profi Line | 149 | Grelha para Grill-Master Mini | 668 |
| Frigideira para peixe - oval Titanium Profissional..... | 41 | G | | Grelha para Roast Master Maxi 50/50..... | 668 |
| Frigideira para servir | 44 | Galheteiro..... | 456-458 | Grelha para salsichas, 1 zona com tampa economizadora de energia | 297 |
| Frigideira pequena..... | 433 | Ganchos de talho - conjunto de 4 ganchos | 113 | Grelha para salsichas - 2 zonas | 297 |
| Frigideiras | 43 | Garfo de talhar | 131, 493 | Grelha para salsichas, 2 zonas com tampa economizadora de energia | 297 |
| Frigideiras alumínio "Mármore Profissional"..... | 42 | Garfo para bifes - 6 unidades | 410 | Grelha para salsichas XL - 2 zonas | 297 |
| Frigideiras alumínio "Platina Profissional"..... | 43 | Garfo para caracóis - 6 unidades | 459 | Grelhas de contacto..... | 280 |
| Frigideira Sauté Titanium Professional.. | 41 | Garfo para salada..... | 494 | Grelhas de enrolar para salsichas | 297 |
| Frigideiras em aço de carbono..... | 46 | Garfos para lagosta - 6 unidades | 459 | Grelha superior para barbecues a carvão..... | 670 |
| Frigideiras em alumínio fundido "Titanium Professional"..... | 40-41 | Garrafa | 495 | Grelha superior para churrasco Xantos .. | 668 |
| Frigideira - sem tampa..... | 33, 35 | Garrafa para aquecedor de molhos..... | 189 | Grelha superior para Grill-master | 668 |
| Frigideiras para paella em esmalte .. | 51, 431 | Garrafa para armazenar e servir | 526 | Grill-Master Maxi..... | 661 |
| Frigideiras tradicionais em aço | 47 | Gaveta para borras de café..... | 565 | Grill-Master Mini..... | 661 |
| Frigideira Titanium Professional..... | 41 | Green Fire com 2 bicos de gás | 656 | Grill-Master Quattro | 663 |
| Frigorífico e congelador 420 L..... | 362 | Green Fire com 3 bicos de gás | 656 | Guitarra cortadora simples de pastelaria | 180 |
| Frigorífico para bar com 1 porta..... | 396 | Green Fire com 4 bicos de gás | 657 | | |
| Frigorífico para bar com duas portas deslizantes | 396 | Grelha..... | 330, 659 | | |
| Frigorífico para vinho, 1 zona, 300 garrafas..... | 399 | Grelha CONVECTOMAT GRILL | 327 | | |
| Frigoríficos e congeladores Kitchen Line | 363 | Grelha de arrefecimento..... | 179 | | |
| Frigoríficos e Congeladores Profi Line série 700..... | 361 | Grelha de contacto | 281 | | |
| Frigoríficos para bar | 392-393 | Grelha de contacto Panini..... | 281 | | |
| Frigoríficos para bar com painel retroiluminado | 394-395 | Grelha de contacto Panini XL..... | 282 | | |
| Frigoríficos para bar em aço inoxidável.. | 396 | Grelha de contacto para cachorros quentes e/ou wraps | 279 | | |
| Frigoríficos para vinhos com duas zonas | 398 | Grelha de contacto - versão dupla | 282 | | |
| Fritadeira de donuts 12 L | 188, 268 | Grelha de contacto - versão simples..... | 280 | | |
| Fritadeira de indução..... | 275 | Grelhador | 276-277 | | |
| Fritadeira de indução com torneira de drenagem - 8 L | 275 | Grelhador 1/2 canelado | 277 | | |
| Fritadeira de indução com torneira de drenagem - 2 x 8 L..... | 275 | Grelhador 1/3 canelado..... | 276-277 | | |
| Fritadeira de profundidade Profi Line, 2 x 8 L..... | 273 | Grelhador a gás Roast-Master Pro..... | 660 | | |
| Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem - 8 L | 272 | Grelhador canelado | 278 | | |
| | | Grelhador com metade da superfície canelada..... | 276 | | |
| | | Grelhador com nervuras..... | 276-277 | | |
| | | Grelhadores a gás Grill-Master Pro | 660 | | |
| | | Grelhadores Budget Line..... | 278 | | |
| | | Grelhadores Green Fire..... | 656 | | |
| | | Grelhadores Kitchen Line..... | 277 | | |

| | | | | | |
|--|----------|--|--------------|--|----------|
| Jarro medidor em polipropileno..... | 120 | Mandolina japonesa Samurai..... | 104 | Máquina de recheio de salsichas | |
| Jarro para café..... | 567 | Mandolina japonesa Shōgun 將軍..... | 107 | Profi Line..... | 207 |
| Jarro para liquidificador..... | 553 | Mandolina japonesa Shōgun 將軍 PRO..... | 107 | Máquina para granizados 1x12 L | |
| Jarro para liquidificador sem BPA..... | 553 | Mandolina tipo V..... | 105 | Kitchen Line..... | 545 |
| Jarro para sumo..... | 495 | Mangueira com cabeça de enxaguamento para eletrodomésticos..... | 618 | Máquina para granizados 2x12 L | |
| Jarros de vácuo..... | 444 | Máquina de algodão doce..... | 192, 194 | Kitchen Line..... | 545 |
| Jarros multifunções..... | 446, 565 | Máquina de Bubble Waffles..... | 184 | Máquina para granizados 3x12 L | |
| Jarro térmico..... | 445 | Máquina de café automática..... | 562 | Kitchen Line..... | 545 |
| | | Máquina de café de filtro..... | 566-567 | Máquinas de algodão doce..... | 192, 194 |
| K | | Máquina de café gota a gota..... | 566 | Máquinas de café de filtro..... | 566 |
| Karizma..... | 413 | Máquina de crepes..... | 189 | Máquinas de embalar a vácuo..... | 233 |
| Kitchen Line 700 series..... | 369 | Máquina de cubos de gelo..... | 401, 557-559 | Máquinas para crepes e waffles..... | 183 |
| Kitchen Line série 600..... | 368 | Máquina de cubos de gelo em forma de bala..... | 559 | Máquinas para granizados | |
| Kit de bar em tubo..... | 537 | Máquina de embalagem a vácuo | | Kitchen Line..... | 545 |
| | | Profi Line..... | 232 | Marcadores Horeca..... | 69 |
| L | | Máquina de embalar a vácuo..... | 234 | Marcadores para quadro preto 15 mm..... | 461 |
| Lâmina com revestimento antiaderente ... | | Máquina de embalar a vácuo com rolo incorporado..... | 234 | Marcadores para quadro preto 3 mm..... | 461 |
| 211 | | Máquina de embalar a vácuo | | Marcadores para quadro preto 6 mm..... | 461 |
| Lâmina picadora de carne..... | 201 | Kitchen Line..... | 232, 235 | Martelo amaciador de carne..... | 114 |
| Lâmina sobresselente para o modelo | | Máquina de embalar a vácuo Profi Line..... | 235 | Martelo amaciador de carne XL..... | 114 |
| 855201..... | 276 | Máquina de enchidos..... | 207 | Mata insetos com alcance de 300 m²..... | 628 |
| Lâmpada de aquecimento flexível..... | 246 | Máquina de fazer dumplings..... | 354 | Mata insetos com placa adesiva para 100 m²..... | 628 |
| Lâmpada de calor de infravermelhos..... | 247 | Máquina de fazer gelados..... | 161 | Mata insetos com placa adesiva para 120 m²..... | 629 |
| Lâmpada de substituição para mata-moscas..... | 629 | Máquina de fazer waffles "Brussels"..... | 183 | Mata insetos de alta voltagem..... | 628 |
| Lata de combustível para réchauds..... | 488 | Máquina de fazer waffles em formato Chupa-Chupa..... | 185 | Mata insetos para uso exterior..... | 629 |
| Lata para snacks..... | 432 | Máquina de fazer waffles em formato "Corn dog"..... | 185 | Mata insetos para uso interior..... | 628 |
| Lava copos automático..... | 546 | Máquina de fazer waffles "Heart"..... | 183 | Mata insetos para uso na cozinha & restaurante..... | 628 |
| Lava-loiças..... | 641 | Máquina de fazer waffles "Liège"..... | 183 | Mata insetos resistente à água..... | 629 |
| Lavatório acionado com o joelho..... | 620 | Máquina de fazer waffles - redonda..... | 184 | Medidor 25/35 ml..... | 536 |
| Lavatório de cozinha..... | 620 | Máquina de gelo em flocos..... | 559 | Medidor 25/50 ml..... | 536 |
| Lavatório - soldado, profundidade | | Máquina de gelo em forma de bala..... | 557 | Medidor 30/50 ml..... | 536 |
| 600 mm..... | 643 | Máquina de granizados 2 x 12 L | | Melamina..... | 503 |
| Liquidificadora..... | 553 | Profi Line..... | 544 | Mesa central - aparafusada, profundidade 600 mm..... | 644 |
| Liquidificadora com cobertura..... | 552 | Máquina de granizados Profi Line..... | 544 | Mesa central com prateleira - aparafusada, profundidade 600 mm..... | 642 |
| Liquidificadora digital com caixa de som..... | 552 | Máquina de lavar loiça 50x50..... | 610 | Mesa com 2 lavatórios - aparafusados..... | 645 |
| Liquidificadoras de bar..... | 222, 552 | Máquina de lavar loiça 50x50 - controlo eletrónico..... | 608 | Mesa com 2 lavatórios, armário - soldado, com portas deslizantes..... | 647 |
| Liquidificador de bar, digital..... | 553 | Máquina de lavar loiça 50x60 para tabuleiros e panelas - controlada eletronicamente, com sistema de dosagem de detergente e bomba de escoamento..... | 616 | Mesa com 2 lavatórios e prateleira - aparafusada..... | 643, 645 |
| Lixa para afiador de facas..... | 102 | Máquina de lavar loiça com capô - controlador eletrónico..... | 612 | Mesa com 2 lavatórios - soldados..... | 646 |
| Luvas de churrasco em pele, resistentes a altas temperaturas - 2 unidades..... | 671 | Máquina de lavar loiça para vidro 40x40..... | 610 | Mesa com lavatório, com espaço para máquina de lavar loiça e prateleira..... | 653 |
| Luvas de churrasco resistentes a altas temperaturas - 2 unidades..... | 671 | Máquina de pasta..... | 355 | Mesa de bar..... | 514 |
| Luvas de forno..... | 325, 671 | Máquina de pasta elétrica..... | 355 | Mesa de buffet..... | 515 |
| Luvas de forno - 2 peças..... | 325 | Máquina de pipocas..... | 190, 193 | Mesa de buffet dobrável..... | 514 |
| Luvas de forno, algodão - 2 unidades..... | 325 | Máquina de pipocas com carrinho..... | 191 | Mesa de buffet redonda dobrável..... | 516 |
| Luvas de forno, fibra de vidro - 2 unidades..... | 325 | Máquina de ralar queijo..... | 356 | Mesa de carregamento para máquina de lavar loiça, 1 pia..... | 653 |
| Luvas resistentes ao corte, certificadas..... | 315 | | | Mesa de descarga para máquinas de lavar loiça..... | 653 |
| | | | | | |
| M | | | | | |
| Maçarico de cozinha..... | 187 | | | | |
| Maçarico de cozinha HENDI Jet..... | 186 | | | | |
| Mala de transporte de facas..... | 97 | | | | |
| Mandolina..... | 104 | | | | |

| |
|--|
| Mesa de parede com prateleira - aparafusada, profundidade 600 mm 642, 644 |
| Mesa de suporte para panelas 649 |
| Mesa de trabalho Budget Line 641 |
| Mesa de trabalho com backslash Budget Line..... 641 |
| Mesa lava-loiças - aparafusada, profundidade 600 mm..... 645 |
| Mesa lava-loiças, armário - soldado, com portas articuladas..... 647 |
| Mesa lava-loiças com prateleira - aparafusada, profundidade 600 mm..... 643, 645 |
| Mesa móvel, com prateleira - aparafusada..... 652 |
| Mesas centrais e de parede - aparafusadas Budget Line..... 644 |
| Mesas centrais e de parede - Kitchen Line, aparafusadas..... 642 |
| Mesas com bacias de lavagem - soldadas, Profi Line 648 |
| Mesas de lava-loiças aparafusadas - Profi Line..... 643 |
| Mesas de lava-loiças, armários - Profi Line, soldadas 647 |
| Mesas de lavatórios - aparafusadas, Budget Line..... 645 |
| Milkshake mixer - Design by Bronwasser 168 |
| Milkshake mixer sem BPA - Design Bronwasser..... 168 |
| Mini assadeira oval Little Chef 425 |
| Miniaturas de cesto de fritar 426 |
| Miniaturas de cesto de fritar empilháveis..... 426 |
| Miniaturas de cesto de fritar empilháveis preto 427 |
| Miniaturas para apresentação..... 425-426 |
| Mini çaçarola Little Chef..... 425 |
| Mini dispensador de molho - conjunto de 4 unidades..... 150 |
| Mini grelhador Little Chef..... 425 |
| Mini tacho redondo Little Chef 425 |
| Misturador em espiral com cabeça ascendente e taça removível 338 |
| Misturador em espiral com cabeça e taça fixas 338 |
| Misturador em espiral com taça fixa... 339 |
| Misturadores em espiral 338 |
| Misturadores em espiral com 2 velocidades..... 339 |
| Mobiliário dobrável para catering 514 |
| Mobiliário em aço inox..... 641 |
| Mochila térmica de entrega de pizza e comida 351 |
| Moinho de pimenta acrílico..... 455 |
| Moinho de pimenta de madeira..... 454 |

| |
|--|
| Moinho de sal acrílico..... 455 |
| Moinho de sal de madeira 454 |
| Moinhos de sal e pimenta..... 454 |
| Mola para cartões - 2 unidades..... 452 |
| Mola para recados 103 |
| Molde de cubos de gelo com tampa 541 |
| Molde de silicone em copo de shot..... 541 |
| Molde de silicone HEART 176 |
| Molde de silicone MINI-MUFFIN 176 |
| Molde de silicone MUFFIN..... 176 |
| Molde de silicone OVAL..... 176 |
| Molde de silicone SEMI-SPHERE 176 |
| Molde de silicone SQUARE 176 |
| Molde para pizza..... 348 |
| Moldes de silicone 176 |
| Molheira 423 |
| Molho 415 |
| Montagem da mangueira de gás |
| Barbecues Green Fire..... 658 |

N

| |
|---|
| Nivelador de bolos com serrilha 181 |
| Nivelador de café 564 |
| Número para mesa 451 |

O

| |
|--------------------------------|
| Organizador de bar 529 |
| Organizador de mesa..... 453 |
| Organizador para bar 434 |

P

| |
|---|
| Pá 120, 190 |
| Pá doseadora 120, 540 |
| Pá em alumínio..... 120 |
| Pagers para restaurantes - conjunto de 10 unidades 513 |
| Panela alta, sem tampa..... 32 |
| Panela baixa sem tampa 32 |
| Panela baixa - sem tampa..... 35 |
| Panela com tampa 36 |
| Panela de sopa elétrica, 8 l 476 |
| Panela de sopa elétrica sem água, 10L..... 477 |
| Panela média - com tampa 36 |
| Panela média sem tampa 32 |
| Panela para mexilhões - com tampa 50 |
| Panelas de sopa elétricas..... 476 |
| Panelas e frigideiras com fundo sanduíche Profi Line 30, 32 |
| Panelas e frigideiras Profi Line..... 106 |
| Panela sopa elétrica UNIQ..... 466-467 |
| Panelas para Mexilhões & Molhos..... 50 |
| Panela térmica para sopa, 8 l 476 |
| Pá para batatas fritas 117 |
| Pá para cizas..... 343 |
| Pá para fritos 116 |
| Pá para gelo 540 |

| |
|---|
| Pá para gelo com ranhura..... 540 |
| Pá para Kebab..... 352 |
| Pá para pizza 342 |
| Pá para pizza com pega curta, quadrada.. 341 |
| Pá para pizza com pega curta, quadrada, perfurada 341 |
| Pá para pizza, quadrada..... 342-343 |
| Pá para pizza, redonda 342 |
| Papel anti-gordura 428-429 |
| Parafuso sem-fim..... 201 |
| Passe-vite 135 |
| Pastilhas de sal para amaciar a água .. 627 |
| Pedra de afiar japonesa HENDI by Naniwa..... 103 |
| Pedras de lava - grandes 659 |
| Pedras de lava - pequenas..... 659 |
| Película para Seladoras PET/PE peel 12/40..... 231 |
| Peneira de farinha 182 |
| Percolador de parede dupla 579 |
| Percolador de parede única..... 578 |
| Percoladores - design by Bronwasser..... 475, 574 |
| Perfurador de massa..... 179 |
| Pia, sem splashback - aparafusada, profundidade 600 mm..... 648 |
| Picador de carne 198 202 |
| Picador de carne Kitchen Line 200-201 |
| Picador de carne Kitchen Line 12..... 201 |
| Picador de carne Kitchen Line 22..... 201 |
| Picador de gelo 556 |
| Pinça 122 |
| Pinça, cabeça redonda..... 122 |
| Pinça com ponta reta 122 |
| Pinça curva com pega perfilada 122 |
| Pinça de pastelaria 127 |
| Pinça em silicone para cozinhar..... 124 |
| Pinça para caracóis - 2 unidades 459 |
| Pinça para esparguete..... 127 |
| Pinça para espinhas oblíqua..... 123 |
| Pinça para espinhas, ponta inclinada... 123 |
| Pinça para pastelaria..... 127 |
| Pinça para salada 127 |
| Pinça para tableiro..... 340 |
| Pinça para torradas 293 |
| Pinça para torradeira..... 293 |
| Pinças curvas 122 |
| Pinças curvas para servir 126 |
| Pinças de pastelaria 126 |
| Pinças de ponta redonda 123 |
| Pinças de servir 124-125 |
| Pinças de servir - 2 unidades..... 126 |
| Pinças de servir HACCP 250 mm ... 73, 125 |
| Pinças de servir HACCP 300 mm 125 |
| Pinças multiusos 122-123 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------|--------------------------------|----------|--|-----|-------------------------|-----|-------------------------|-----|------------------------|-----|--|-----|---|-----|--|-----|------------------------|-----|---------------------------------|----------|--|-----|---|-----|---------------------------------------|-----|-------------------------------------|---------------|---|-----|--------------------------------|----------|---|-----|---|-----|---------------------------------|-----|------------------------------|-----|------------------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----|--|-----|------------------------------------|----------|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|--|-----|-------------------------------------|-----|----------------------|-----|--|-----|-------------------------------------|-----|-----------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------|-----|--------------------------------------|-----|----------------|-----|------------------|-----|--|-----|---------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|---|-----|---|----------|---|-----|---|-----|---|--------|--|----|-----------------|-----|-----------------------------------|-----|----------------------------|-----|--|-----|--|-----|--------------------------|-----|----------------------------|-----|-----------------------------|-----|--------------------------------|-----|----------------------|-----|------------------|-------------------------|---------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|---------------|--------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|--|-----|-----------------------|-----|-------------------------------|-----|--|-----|--|-----|---|-----|--|-----|--|-----|---|-----|----------------------------|-----|--|-----|---|-----|---|-----|--------------------------|-----|-----------------|-------------------------|------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------------|-----|-----------------------------|-----|--|-----|--------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-------------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|---|-----|---|-----|----------|-------------------------------|-----|----------------------------|-----|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------|-----|---------------------------------------|-----|----------|-------------------------|-----|--|-----|--------------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------|-----|----------------------------|-----|---------------|----------|-----------------------------|-----|----------------------------------|----------|--|-----|---|----------|----------------------------------|----------|-----------------|-----|--------------------------|-----|--------------------------------------|----------|---|-----|------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------|-----|------------------------------|-----|-----------------------------|---------|-----------------------------|-----|--|-----|---------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|
| Pinças para cubos de açúcar - 2 unidades..... | 127, 447 | Pinças para cubos de gelo..... | 127, 540 | Pinças para espinhas, cabeça inclinada.. | 123 | Pinças para salada..... | 124 | Pinças para servir..... | 126 | Pinças universais..... | 124 | Pincel para manteiga e gordura liso..... | 178 | Pincel para manteiga e gordura liso - 2 unidades..... | 178 | Pincel para manteiga e gordura liso em silicone..... | 178 | Pino para pedidos..... | 452 | Pires para chávena de café..... | 415, 417 | Pires para chávena de café e cappuccino..... | 419 | Pires para chávena de café expresso.... | 413 | Pires para chávena de cappuccino..... | 417 | Pires para chávena de expresso..... | 415, 417, 419 | Pires para chávenas de café e cappuccino..... | 413 | Pires para tigela de sopa..... | 413, 417 | Pistola para defumar alimentos, recarregável - 3 velocidades de defumação.... | 152 | Placa de grelhar, canelada, CONVECTOMAT GRILLPLATE..... | 327 | Placa de indução 3500 D XL..... | 254 | Placa de indução 1000 W..... | 257 | Placa de indução 2000 W..... | 250 | Placa de indução 3500W..... | 250 | Placa de indução 800 W..... | 257 | Placa de indução dupla Kitchen Line..... | 251 | Placa de indução Kitchen Line..... | 251, 255 | Placa de indução modelo 1800..... | 255 | Placa de indução modelo 2000..... | 255 | Placa de indução modelo 7000..... | 253 | Placa de indução modelo 3500 D..... | 252 | Placa de indução modelo 5000 D..... | 252 | Placa de indução modelo 3500 D XL..... | 253 | Placa de indução modelo 3500 M..... | 253 | Placa perfurada..... | 201 | Placas de grelhar e grelhas CONVECTOMAT..... | 327 | Placas de indução Kitchen Line..... | 250 | Polidor de copos..... | 625 | Polipropileno Euronorm..... | 509 | Povilhador..... | 456 | Pontas para decoração e injeção..... | 158 | Porcelana..... | 504 | Porta-copos..... | 546 | Pote para panela de sopa elétrica..... | 476 | Pousa-colheres..... | 493 | Prateleira de parede ajustável, simples, com 2 suportes..... | 649 | Prateleira de parede, com 2 suportes.. | 649 | Prateleira dupla de parede, ajustável, com 2 suportes..... | 649 | Prateleira para 18 discos de corte de vegetais..... | 199 | Prateleira para armários de refrigeração e congelação GN 2/1..... | 360, 363 | Prateleira para armários de refrigeração e congelação GN 2/1..... | 403 | Prateleira para frigoríficos de bancada e congeladores Linha Profi..... | 366 | Prateleira perfurada para recipientes GN..... | 59, 61 | Prateleira perfurada para recipientes GN em policarbonato..... | 64 | Prato Bark..... | 423 | Prato de massa Coleção Drops..... | 347 | Prato de piza Barocco..... | 346 | Prato de piza Coleção Recipe, preto..... | 346 | Prato de piza Coleção Recipe, vermelho tijolo..... | 346 | Prato de piza Crete..... | 347 | Prato de piza Granite..... | 347 | Prato de piza Speciale..... | 347 | Prato de piza Tradicional..... | 347 | Prato de servir..... | 507 | Prato fundo..... | 413, 415, 417, 419, 430 | Prato giratório para bolos..... | 501 | Prato Oslo..... | 422 | Prato oval..... | 413, 415, 419 | Prato para açúcar/natas batidas..... | 447 | Prato para conta - 3 unidades..... | 452 | Prato para criança "Urso"..... | 423 | Prato para manteiga e molhos - 3 unidades..... | 435 | Prato para massa..... | 419 | Prato para massa Barocco..... | 346 | Prato para tapas Cacerole - 6 unidades.. | 424 | Prato para tapas Concha - 6 unidades.. | 424 | Prato para tapas Cuadrado - 6 unidades..... | 424 | Prato para tapas Chuchara - 6 unidades.. | 424 | Prato para tapas Huevo - 6 unidades..... | 424 | Prato para tapas Leon - 6 unidades..... | 424 | Prato para tapas oval..... | 421 | Prato para tapas Plato - 6 unidades..... | 424 | Prato para tapas Redondo - 6 unidades.. | 424 | Prato para tapas Triangolo - 6 unidades.. | 424 | Prato para vegetais..... | 434 | Prato raso..... | 413, 415, 417, 419, 430 | Prato, retangular..... | 503 | Pratos para massa e piza..... | 346 | Pressa de hambúrguer..... | 203 | Pressa de hambúrgueres..... | 203 | Pressa de Tortilha em ferro fundido..... | 205 | Pressa de tortilhas..... | 205 | Pressa para hambúrgueres smash..... | 279 | Principais funções..... | 224 | Produto de limpeza para aço inoxidável.. | 631 | Produto de limpeza para máquina de café..... | 630 | Produto de limpeza para máquinas de café automáticas, 120 pastilhas..... | 630 | Produto de limpeza para máquinas de natas e chantilly..... | 631 | Produto de limpeza profissional para grelhadores e fornos..... | 631 | Produto de limpeza profissional para grelhadores e fornos..... | 331 | Pulverizador de alimentos com pressão.. | 121 | Pulverizador de alimentos elétrico..... | 121 | Q | Quadro cavalete para giz..... | 460 | Quadro preto cavalete..... | 460 | Quadro preto com cavalete..... | 461 | Quadro preto com suporte..... | 461 | Quadro preto para mesa - 2 unidades.. | 461 | Quadro preto para parede..... | 460 | Quadros pretos..... | 460 | Quebra-nozes e marisco preto baço.... | 459 | R | Ralador de 6 lados..... | 109 | Ralador de 4 lados com recipiente..... | 109 | Ralador de casca de limão..... | 100 | Ralador de queijo..... | 101 | Ralador, quatro faces..... | 109 | Ramekin - 12 unidades..... | 435 | Ramequim..... | 187, 435 | Ramequim - 12 unidades..... | 435 | Raspador de massa - 6 unidades.. | 173, 349 | Raspador de massa de piza heavy-duty.. | 345 | Raspador de massa flexível - 6 peças..... | 173, 349 | Raspador de massa, trapezoide... | 173, 349 | Raspadores..... | 108 | Raspadores de massa..... | 173 | Raspador para chapas de grelhar..... | 276, 672 | Réchaud com tampa basculante - redondo..... | 487 | Réchaud - conjunto de 4..... | 482 | Réchaud elétrico Pollina..... | 478 | Réchaud elétrico Tellano..... | 478 | Réchaud elétrico Tesino..... | 479 | Réchaud Gastronorm 1/1..... | 480-481 | Réchaud Gastronorm 1/2..... | 480 | Réchaud Gastronorm 1/1 com tampa basculante..... | 487 | Réchaud GN 1/1 acabamento acetinado.. | 485 | Réchaud GN 1/2 acabamento acetinado.. | 485 | Réchaud GN 2/3 acabamento acetinado.. | 485 |
|---|----------|--------------------------------|----------|--|-----|-------------------------|-----|-------------------------|-----|------------------------|-----|--|-----|---|-----|--|-----|------------------------|-----|---------------------------------|----------|--|-----|---|-----|---------------------------------------|-----|-------------------------------------|---------------|---|-----|--------------------------------|----------|---|-----|---|-----|---------------------------------|-----|------------------------------|-----|------------------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----|--|-----|------------------------------------|----------|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|--|-----|-------------------------------------|-----|----------------------|-----|--|-----|-------------------------------------|-----|-----------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------|-----|--------------------------------------|-----|----------------|-----|------------------|-----|--|-----|---------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|---|-----|---|----------|---|-----|---|-----|---|--------|--|----|-----------------|-----|-----------------------------------|-----|----------------------------|-----|--|-----|--|-----|--------------------------|-----|----------------------------|-----|-----------------------------|-----|--------------------------------|-----|----------------------|-----|------------------|-------------------------|---------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|---------------|--------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|--|-----|-----------------------|-----|-------------------------------|-----|--|-----|--|-----|---|-----|--|-----|--|-----|---|-----|----------------------------|-----|--|-----|---|-----|---|-----|--------------------------|-----|-----------------|-------------------------|------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------------|-----|-----------------------------|-----|--|-----|--------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-------------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|---|-----|---|-----|----------|-------------------------------|-----|----------------------------|-----|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------|-----|---------------------------------------|-----|----------|-------------------------|-----|--|-----|--------------------------------|-----|------------------------|-----|----------------------------|-----|----------------------------|-----|---------------|----------|-----------------------------|-----|----------------------------------|----------|--|-----|---|----------|----------------------------------|----------|-----------------|-----|--------------------------|-----|--------------------------------------|----------|---|-----|------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------|-----|------------------------------|-----|-----------------------------|---------|-----------------------------|-----|--|-----|---------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|

| | | | | | |
|--|----------|---|-------------------------|---|----------|
| Réchaud GN 1/1 acabamento espechado..... | 486 | Recipientes Gastronorm policarbonato preto..... | 62 | Salamandra..... | 290 |
| Réchaud para sopa..... | 480 | Recipientes Gastronorm policarbonato transparente..... | 64 | Salamandra 600..... | 292 |
| Réchaud para sopa com acabamento espechado..... | 486 | Recipientes Gastronorm polipropileno..... | 65 | Salamandra com elementos de aquecimento por infravermelhos em quartzo GN 1/1..... | 291 |
| Réchaud – redondo..... | 480 | Recipientes Gastronorm Profi Line..... | 55-56 | Salamandra de elevação 450..... | 292 |
| Réchaud redondo com acabamento acetinado..... | 485 | Recipientes Gastronorm Profi Line..... | 55-56 | Salamandra de parede..... | 290 |
| Réchauds Profi Line..... | 484, 486 | Recipientes térmico para catering 2 x GN 1/1 200..... | 592 | Salamandra de quartzo MAXI GN 1/1..... | 291 |
| Réchaud UNIQ..... | 466-467 | Recipientes térmico portátil Profi Line..... | 603 | Salamandra GN 1/1..... | 290 |
| Recipientes com isolamento térmico com função de aquecimento..... | 593 | Rede de pizza..... | 348 | Saleiro e pimenteiro..... | 456-457 |
| Recipientes de catering com isolamento GN 1/1, carregamento pela parte superior..... | 594 | Rede escorredora - 5 unidades..... | 547 | Saleiros & Pimenteiros..... | 117 |
| Recipientes GN 1/1 em polipropileno..... | 68 | Refrigerador de champanhe..... | 538 | Saturn..... | 417 |
| Recipientes GN 1/2 em polipropileno..... | 69 | Refrigerador de champanhe..... | 538 | Secador de mãos..... | 620 |
| Recipientes GN 1/3 em polipropileno..... | 69 | Refrigerador de vinho..... | 540 | Secador de salada..... | 119 |
| Recipientes GN 1/4 em polipropileno..... | 69 | Refrigerador de vinho..... | 539 | Seladora térmica Compact..... | 231 |
| Recipientes GN 1/6 em polipropileno..... | 69 | Refrigerador de vinhos de bancada, 2 zonas Cellar..... | 397 | Separadores de hambúrgueres..... | 203 |
| Recipientes GN 1/9 em polipropileno..... | 69 | Regulador de pressão 50 mBar..... | 245 | Separadores de hambúrgueres de papel..... | 203 |
| Recipientes GN 2/3 em polipropileno..... | 68 | Regulador de pressão 37 mBar..... | 669 | Servindo stands..... | 502 |
| Recipientes para açúcar/queijo..... | 458 | Regulador de pressão 50 mBar..... | 669 | Shaker Boston..... | 535 |
| Recipientes para alimentos GN 1/1 com 2 compartimentos..... | 481 | Relógio de parede..... | 147 | Shaker Boston Tin-on-Tin..... | 534 |
| Recipientes para alimentos redondo com 5,6L para réchaud redondo..... | 480 | Retentor de gordura..... | 620 | Shaker Cobbler..... | 534-535 |
| Recipientes para banho-maria..... | 481 | Roast-Master Maxi..... | 662 | Sifão de soda..... | 527 |
| Recipientes para carrinho de serviço..... | 588 | Roast-Master Pro Preto..... | 660 | Sifão para natas Kitchen Line..... | 159-160 |
| Recipientes para gelado em policarbonato..... | 166 | Rolha com tampa - 6 unidades..... | 526 | Sifão para natas preto Kitchen Line..... | 159, 527 |
| Recipientes para gelado Kitchen Line..... | 167 | Rolha de fluxo livre..... | 524 | Sifão para natas Profi Line..... | 158 |
| Recipientes para gelado Profi Line..... | 167 | Rolha de fluxo livre com tampa..... | 524 | Sifão térmico..... | 162 |
| Recipientes para gelado, redondo..... | 167 | Rolo da massa em madeira..... | 177 | Sinal de mesa "Não fumadores"..... | 451 |
| Recipientes para gelados, redondo..... | 167 | Rolo de alumínio para massa..... | 177 | Sinal de mesa reservada..... | 450 |
| Recipientes para gelo com isolamento - 110 L..... | 589 | Rolo de massa..... | 177 | Sinal de mesa Reservada - 4 unidades..... | 450 |
| Recipientes para lavagem de colheres de gelado..... | 161 | Rolo de massa com revestimento antiaderente..... | 177 | Sinal de peso molhado..... | 632 |
| Recipientes para lixo..... | 633 | Rolos de massa elétricos..... | 336 | Sinalética para paredes redonda..... | 451 |
| Recipientes para ovos HENDI OVOBOX 120..... | 71 | Rolos para carne de aves..... | 204 | Sinalética para portas..... | 451 |
| Recipientes para snacks..... | 432 | Rolos para shoarma..... | 204 | Sistema de banho-maria HENDI Ranger..... | 264 |
| Recipientes portátil isolado - com uma torneira Profi Line..... | 603 | S Saca-rolhas..... | 523 | Sistema de chamadas para restauração..... | 513 |
| Recipientes de armazenamento HACCP..... | 66 | Saca-rolhas de bolso..... | 523 | Sistema sous-vide..... | 283 |
| Recipientes de polipropileno GN HACCP, com tampas, herméticos..... | 68 | Saca-rolhas simples..... | 523 | Sistema sous vide GN 1/1..... | 283 |
| Recipientes Gastronorm Budget Line..... | 60 | Saco de pasteleiro..... | 170 | Sistema sous vide GN 2/3..... | 283 |
| Recipientes Gastronorm Budget Line com asas..... | 61 | Saco de pasteleiro - 100 unidades..... | 171 | Sistema sous vide Mastervide..... | 285 |
| Recipientes Gastronorm Kitchen Line..... | 58 | Saco de pasteleiro - 2 unidades..... | 171 | Sistemas térmicos..... | 263 |
| Recipientes Gastronorm Kitchen Line - perfurado..... | 59 | Saco de roupa para carrinho de roupa suja..... | 632 | Sistemas térmico 1..... | 263 |
| Recipientes Gastronorm policarbonato branco..... | 63 | Saco para entrega de pizza..... | 350 | Sistemas térmico 2..... | 263 |
| | | Saco para entrega de pizza, 45 cm, Kitchen Line..... | 350 | Sistemas térmico 4..... | 263 |
| | | Saco para pão redondo..... | 439 | Suporte com 2 lâmpadas de infravermel- hos para aquecer alimentos..... | 247 |
| | | Sacos de embalar a vácuo com relevo..... | 237 | Suporte com rodas para caixote do lixo redondo..... | 634 |
| | | Sacos de pão..... | 439 | Suporte de armazenamento de montagem na parede..... | 215 |
| | | Sacos de pasteleiro antiderrapantes..... | 170 | Suporte de cesto para talheres..... | 505 |
| | | Sacos de vácuo com relevo - 100 unidades..... | 237, 283 | Suporte de chão para papel de cozinha..... | 632 |
| | | Sacos para embalar a vácuo..... | 237 | Suporte de ementa para mesa..... | 452 |
| | | Saladeira..... | 413, 415, 417, 419, 430 | Suporte de ementa para mesa - 6 unidades..... | 452 |

| | | | | | |
|--|----------|---|--------------|--|----------|
| Suporte de montagem para recipiente de lavagem..... | 161 | Tábua para piza..... | 348 | Tabuleiro GN 1/1 para fast food em polipropileno..... | 510 |
| Suporte dobrável para tabuleiro..... | 508 | Tábua para piza com pega..... | 340 | Tabuleiro para baguete..... | 328 |
| Suporte para biberões para molhos..... | 151 | Tábuas de corte HACCP..... | 78-80 | Tabuleiro para batatas fritas para forno, ondulado CONVECTOMAT FRY..... | 327 |
| Suporte para bolos..... | 502 | Tábuas de corte HACCP Gastronorm 1/1 - conjunto de 6 cores..... | 79 | Tabuleiro para café oval..... | 506 |
| Suporte para calcadeira..... | 564 | Tábua universal de corte com ranhura..... | 81 | Tabuleiro para carne..... | 402-403 |
| Suporte para condimentos preto..... | 453 | Tabuleiro - 3 bordas..... | 328 | Tabuleiro para especiarias para desidratador alimentar..... | 267 |
| Suporte para condimentos redondo..... | 453 | Tabuleiro - 4 bordas..... | 328 | Tabuleiro para forno de alta velocidade, antiaderente..... | 328 |
| Suporte para cones de gelado..... | 161 | Tabuleiro aquecedor..... | 255 | Tabuleiro para forno de alta velocidade, antiaderente, reforçado..... | 328 |
| Suporte para copos de cerveja..... | 555 | Tabuleiro com revestimento antiaderente..... | 329 | Tabuleiro para forno de alta velocidade, antiaderente..... | 328 |
| Suporte para filtro de gordura para fritadeira..... | 118 | Tabuleiro CONVECTOMAT..... | 329 | Tabuleiro para ir ao forno antiaderente em silicone..... | 175 |
| Suporte para forno a vapor de convecção com grelhador 4x GN 2/3..... | 313 | Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO 600x400..... | 326 | Tabuleiro para ovos, com revestimento antiaderente CONVECTOMAT EGGPLATE..... | 327 |
| Suporte para garrafas..... | 525 | Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1..... | 326 | Tabuleiro para piza perfurado..... | 348 |
| Suporte para guardanapos..... | 449 | Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3..... | 326 | Tabuleiro para produtos de confeitaria..... | 262, 402 |
| Suporte para lata de combustível para réchauds - 2 unidades..... | 490 | Tabuleiro de apresentação..... | 262, 402-403 | Tabuleiro para seladora térmica matrix..... | 231 |
| Suporte para mesa para refrigerador de vinho..... | 539 | Tabuleiro de apresentação dourado..... | 262, 402 | Tabuleiro para servir antiderrapante, oval..... | 508 |
| Suporte para pães..... | 403 | Tabuleiro de assar com revestimento antiaderente CONVECTOMAT BAKE..... | 327 | Tabuleiro para servir em melamina com padrão de madeira..... | 511 |
| Suporte para pão - perfurado..... | 403 | Tabuleiro de assar, fechado..... | 328 | Tabuleiro para servir GN 1/1..... | 506 |
| Suporte para pendurar copos..... | 546 | Tabuleiro de banquetes GN 1/1, com rebordo decorativo..... | 507 | Tabuleiro para servir oval XL..... | 508 |
| Suporte para presunto..... | 209 | Tabuleiro de banquetes GN 1/1 com rebordo liso..... | 506 | Tabuleiro para servir redondo..... | 508-509 |
| Suporte para recipientes Gastronorm..... | 75 | Tabuleiro de cerveja..... | 506 | Tabuleiro para servir, redondo..... | 507 |
| Suporte para redes/formas de piza 14 níveis..... | 349 | Tabuleiro de comida rápida em polipropileno, oval..... | 510 | Tabuleiro para servir redondo com aro alto..... | 509 |
| Suporte para refrigerador de champagne..... | 539 | Tabuleiro de confeitaria - preto..... | 402 | Tabuleiro para servir retangular..... | 508-509 |
| Suporte para refrigerador de vinho..... | 539 | Tabuleiro de exposição com tampa e placas de refrigeração..... | 498 | Tabuleiro para talheres..... | 505 |
| Suporte para saco de batatas fritas..... | 427 | Tabuleiro de exposição redondo com tampa..... | 500 | Tabuleiro redondo com tampa..... | 500 |
| Suporte para saco do lixo..... | 635 | Tabuleiro de forno com revestimento antiaderente CONVECTOMAT ROAST..... | 327 | Tabuleiros CONVECTOMAT CLASSIC..... | 326 |
| Suporte para tábuas de corte..... | 83 | Tabuleiro de pingos para desidratador alimentar..... | 267 | Tabuleiros de apresentação em melamina..... | 402 |
| Suporte para tacos..... | 151, 403 | Tabuleiro de plástico para pingos para desidratador de alimentos..... | 266 | Tabuleiros de exposição em aço inoxidável..... | 403 |
| Suporte para talheres..... | 505 | Tabuleiro de poliéster para restaurantes self-service..... | 509 | Tabuleiros de exposição em alumínio..... | 402 |
| Suporte para tampa..... | 39 | Tabuleiro de preparação..... | 75 | Tabuleiros Gastronorm com borda fina..... | 503 |
| | | Tabuleiro de servir em madeira..... | 511 | Tabuleiros para fast-food..... | 510 |
| | | Tabuleiro de servir retangular..... | 506 | Tabuleiros para fast-food grandes..... | 510 |
| | | Tabuleiro de servir, retangular, antiderrapante, laminado..... | 511 | Tabuleiros para fast-food médios..... | 510 |
| | | Tabuleiro em madeira..... | 511 | Tabuleiros para fast-food pequenos..... | 510 |
| | | Tabuleiro esmaltado para cozer e grelhar mini..... | 669 | Taça de cozinha..... | 134 |
| | | Tabuleiro expositor de refrigeração..... | 507 | Taça de geloado Palhaço..... | 423 |
| | | Tabuleiro Gastronorm Profi Line..... | 330 | Taça de mistura..... | 134 |
| | | Tabuleiro Gastronorm Profi Line GN 2/1..... | 330 | Taça de mistura com base de borracha..... | 134 |
| | | Tabuleiro GN 1/1..... | 503 | Taça para champagne..... | 538 |
| | | | | Taça para gelado..... | 447 |
| | | | | Taça quadrada..... | 503 |
| | | | | Taça retangular..... | 430 |
| | | | | Taças inclinadas Velocity..... | 435 |
| | | | | Taças para sopa e molho..... | 434 |
| | | | | Taça Vanilla..... | 423 |

| | |
|---|-------------------|
| Tacho alto - com tampa..... | 31, 34 |
| Tacho alto - sem tampa | 35 |
| Tacho baixo - com tampa | 34, 36 |
| Tacho - com tampa..... | 31 |
| Tacho de ferro fundido..... | 49 |
| Tacho médio - com tampa..... | 31, 34 |
| Tacho médio - sem tampa..... | 35 |
| Tacho para banho-maria | 37, 178 |
| Tacho para sopa e molhos - com tampa | 431 |
| Tacho para sopa e molhos - com tampa...50 | |
| Tachos e painéis com fundo em cápsula Kitchen Line | 34 |
| Talheres de marisco | 459 |
| Tampa..... | 526 |
| Tampa aberta para caixote do lixo redondo | 634 |
| Tampa basculante para caixote do lixo redondo..... | 634 |
| Tampa com receso na pega | 57, 59, 61 |
| Tampa doseadora - 3 unidades | 458, 524 |
| Tampa Gastronorm | 57, 59, 61-65, 67 |
| Tampa Gastronorm com abertura para sonda de sous-vide..... | 64, 286 |
| Tampa Gastronorm com aro em silicone..... | 57, 59, 61 |
| Tampa Gastronorm com encaixe para colheres | 57, 59, 61 |
| Tampa Gastronorm em roxo..... | 73 |
| Tampa hermética para garrafa..... | 526 |
| Tampa para a máquina de algodão doce..... | 192, 194 |
| Tampa para apresentação basculante .. | 500 |
| Tampa para apresentação GN 1/1...500-501 | |
| Tampa para balde com base reforçada Profi Line | 119 |
| Tampa para caixote do lixo redondo | 634 |
| Tampa para cestos..... | 621 |
| Tampa para garrafa de champanhe..... | 526 |
| Tampa para panela | 32 |
| Tampa para recipiente de lixo..... | 633 |
| Tampa para recipiente para gelado em policarbonato | 166 |
| Tampa para recipiente para gelado, redonda | 167 |
| Tampa para recipientes GN com reentrância na pega | 57, 59 |
| Tampas adicionais para conjunto bomba de vácuo | 546 |

| | |
|---|-------------------------|
| Tampas para tachos..... | 35 |
| Tapasmini..... | 424 |
| Tapete antiaderente para arrozeira..... | 288 |
| Tapete antiderrapante | 82 |
| Tapete de Bar | 547 |
| Tapete para calcadeira..... | 564 |
| Tapete para calcadeira duplo | 564 |
| Temporizador | 148 |
| Temporizador analógico de cozinha | 148 |
| Temporizador digital de cozinha..... | 148 |
| Termómetro analógico..... | 146 |
| Termómetro com sonda..... | 145 |
| Termómetro com sonda dobrável | 144 |
| Termómetro de bolso com sonda | 144 |
| Termómetro de infravermelhos | 144 |
| Termómetro de infravermelhos com sonda..... | 144 |
| Termómetro de resposta rápida..... | 145 |
| Termómetro digital com sonda dobrável..... | 146 |
| Termómetro impermeável..... | 145 |
| Termómetro para assados com temporizador..... | 145 |
| Termómetro para carne - 4 unidades .. | 146 |
| Termómetro para espuma de leite | 146, 565 |
| Termómetro para forno | 147 |
| Termómetro para frigorífico | 147 |
| Terrina..... | 423 |
| Tesoura de cozinha | 92 |
| Tesoura para aves..... | 92 |
| Tesoura para carne de aves desmontável..... | 92 |
| Tesoura para piza..... | 345 |
| Tigela de sopa..... | 413, 415, 419, 423, 434 |
| Tigela de sopa e prato..... | 417 |
| Torneira com unidade de pré-lavagem de puxar | 617 |
| Torneira de enxaguamento, extensível .. | 619 |
| Torneira de lava-loiças | 618 |
| Torneira de lava-loiças com alavanca longa..... | 618 |
| Torneira de pré-lavagem | 617 |
| Torneira para lavatório | 619 |
| Torneira pré-lavagem | 617 |
| Torneira pré-lavagem de montagem na parede | 617 |
| Torradeira | 293-294 |
| Torradeira 4 fatias..... | 292 |
| Torradeira de tapete duplo | 294 |
| Torradeira múltipla com 6 pinças..... | 293 |

| | |
|---|-----|
| Travessa de ferro fundido com tábua de madeira e pinça | 49 |
| Travessa Gastronorm GN 1/1 | 504 |
| Travessa Gastronorm GN 1/2 | 504 |
| Travessa Gastronorm GN 1/3 | 504 |
| Trens de cozinha Budget Line | 36 |
| Triturador 250 - com velocidade ajustável..... | 216 |
| Triturador com cabo flexível..... | 218 |
| Triturador de gelo | 556 |
| Trituradores Profi Line | 215 |
| Triturador HENDI BLEND..... | 217 |
| Triturador Kitchen Line..... | 220 |
| Triturador Kitchen Line 160 com velocidade ajustável..... | 221 |
| Triturador Profi Line 400 - velocidade ajustável..... | 216 |
| Triturador sem fios Smart Pressure | 219 |

U

| | |
|--|-----|
| Unidade de pré-lavagem com braço único..... | 618 |
|--|-----|

V

| | |
|---|-----|
| Vedação hermética para tampas Gastronorm | 65 |
| Velante de borracha para regulador de pressão..... | 669 |
| Vertedor anti-pingos..... | 525 |
| Vertedor de fluxo livre longo..... | 524 |
| Vitrina expositora refrigerada | 373 |
| Vitrina expositora refrigerada GN 1/3 .. | 373 |
| Vitrina expositora refrigerada GN 1/4 .. | 373 |

W

| | |
|---|------------------|
| Wok | 42, 45, 244, 253 |
| Wok com 3 camadas - sem tampa | 50 |
| Wok com pega de madeira | 45 |
| Wok de indução modelo 3500 | 252 |
| Woks e frigideiras de aço carbono | 44 |
| Wok Titanium Profissional..... | 41 |

X

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Xantos Black Churrasqueira a gás..... | 665 |
| Xantos Churrasqueira a gás..... | 665 |
| Xenon Pro..... | 667 |

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion,
serve with perfection



PANELAS E FRIGIDEIRAS COM FUNDO SANDUÍCHE PROFI LINE

Fundo do tipo sanduíche formado por ligação de impacto especial

As pegas não aquecem



Ver vídeo

831007

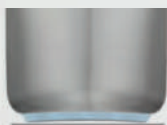
832004

830055

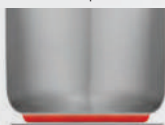
FUNDO MULTICAMADA TIPO SANDUÍCHE

- Integração perfeita – o fundo é formado por uma ligação especial por impacto, que garante uma união perfeita das camadas.
- Resiste à corrosão.
- Poupança de energia até 30% – distribuição de calor mais rápida.
- Cozedura mais rápida.
- Distribuição de calor ideal por toda a superfície do fundo, cozedura uniforme sem queimar o recipiente.
- Fundo sanduíche forjado por ligação por impacto sob um peso de 2500 toneladas.
- Pureza do alumínio – 95%.
- Eficiência de ligação superior a 99% das 3 camadas.

tacho frio

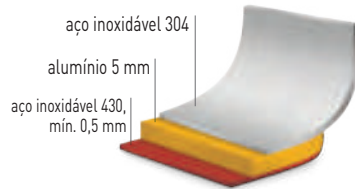


tacho quente





- A base de sanduíche espessa (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) combina as propriedades de difusão de calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço inoxidável, tornando-o adequado para utilização em fogões de indução.
- A base é formada utilizando uma ligação de alto impacto, que solda perfeitamente toda a superfície das camadas.
- As pegas ocas garantem que o calor das panelas não é transferido para as pegas.
- Os tachos são fáceis de limpar.



TACHO ALTO – COM TAMPА

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



TACHO MÉDIO – COM TAMPА

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



TACHO – COM TAMPА

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





PANELAS E FRIGIDEIRAS COM FUNDO SANDUÍCHE PROFI LINE

NEW



PANELA ALTA, SEM TAMPA

| código | litros | espessura (mm) | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------------|---------------|
| 830529 | 3 | 0,6 | ø160x(H)156 | 29,95 |
| 830536 | 5,9 | 0,6 | ø200x(H)196 | 38,95 |
| 830543 | 9,8 | 0,8 | ø240x(H)226 | 63,95 |
| 830567 | 15,9 | 0,8 | ø280x(H)266 | 90,95 |
| 830574 | 24 | 1 | ø320x(H)306 | 128,50 |
| 830581 | 36,5 | 1 | ø360x(H)106 | 161,00 |
| 830628 | 50 | 1 | ø400x(H)406 | 194,00 |
| 830635 | 71 | 1,2 | ø450x(H)456 | 251,00 |



PANELA MÉDIA SEM TAMPA

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



PANELA BAIXA SEM TAMPA

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



TAMPA PARA PANELA

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

ÇAÇAROLA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



830048

ÇAÇAROLA PARA SALTEAR – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



830352

FRIGIDEIRA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



835432

FRIGIDEIRA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE - SEM TAMPA

- Revestimento antiaderente Teflon® Platinum Plus.

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

- Cabo com rebites.

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



835401



ADAPTADOR DE SUPORTE PARA PANEIAS E ÇAÇAROLAS

- Para colocar panelas e çaçarolas pequenas em suportes grandes.

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 839997 | 255x255x(H)25 | 6,15 |



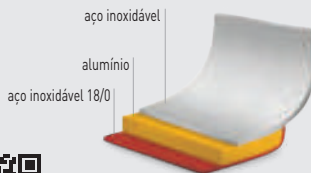
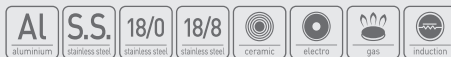
839997





TACHOS E PANEIS COM FUNDO EM CÁPSULA KITCHEN LINE

- Fundo do tipo sanduíche encapsulado.
- Combina a distribuição de calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço para permitir a confeção de indução.
- Acabamento acetinado de todas as superfícies exteriores.
- As pegas de aço afixadas com soldadura multipontos mantêm-se suficientemente frias para tocar.



Ver vídeo



837306

TACHO ALTO – COM TAMPA

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



836309

TACHO MÉDIO – COM TAMPA

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



836026

TACHO BAIXO – COM TAMPA

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



839409

CAÇAROLA PARA SALTEAR – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

TACHO ALTO - SEM TAMPA

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



837771

TACHO MÉDIO - SEM TAMPA

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



837726

PANELA BAIXA - SEM TAMPA

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



837665

TAMPAS PARA TACHOS

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



837832

CAÇAROLA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



838105

FRIGIDEIRA - SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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



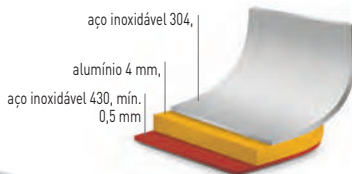
838501





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.



Para refogar

PANELA COM TAMPA

- Tampa com orifícios para saída de vapor.

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

PANELA MÉDIA - COM TAMPA

- Tampa com orifícios para saída de vapor.

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

TACHO BAIXO COM TAMPA

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



Fundo tipo Sandwich



Cabo com rebites



As pegas não aquecem



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 |

18/0
stainless steel



833506

18/8
stainless steel



Ver vídeo

Com gancho extra para segurar ao verter

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 |



833100

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel



CONJUNTO DE COZEDURA A VAPOR PARA ESPARGOS XL

- A altura extra permite cozer a vapor espargos extra longos.
- Também pode ser utilizado para cozer a vapor outros vegetais, peixe, cozinhar massa, manter a temperatura de cachorros quentes, etc.
- O conjunto inclui uma caçarola, um cesto de cozedura a vapor e uma tampa.

| código | litros | parede (mm) | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------------|-------|
| 833100 | 5,5 | 0,6 | ø162x(H)280 | 55,25 |

ASSADEIRA

- Com pegas.
- Apenas adequado para fornos, não para aquecimento por contacto direto.

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



S.S.
stainless steel



508503

Preços sem IVA e não vinculativos.



NEW

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, 626894).

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



611029

611043

611036

611012

NEW

CAÇAROLA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Fabricado em alumínio fundido com um revestimento resistente ao calor.
- Revestimento antiaderente em PTFE.
- Pega em aço inoxidável.
- Adequado para utilização em fogões a gás, indução, elétricos e cerâmicos.
- Base de indução.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- A caçarola pode ser utilizada no forno.
- A tampa não pode ir ao forno.

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



470534

S.S.
stainless steel

SUPORE PARA TAMPA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Revestimento antiderrapante.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

NEW

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



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.

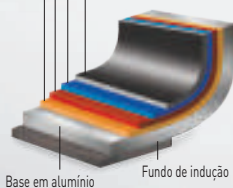


Revestimento primário: para resistência à corrosão, aos choques e uma melhor durabilidade dos revestimentos

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



CHAPA DE GRELHAR PARA PLACAS DE INDUÇÃO

| 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.

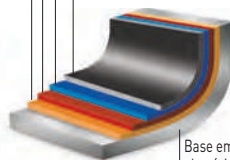


Revestimento primário: para resistência à corrosão, aos choques e uma melhor durabilidade dos revestimentos

Revestimento de titânio: para resistência aos riscos e à abrasão

Revestimento intermédio: Whitford® Xylan antiaderente

Reforço da superfície antiaderente e brilhante



FRIGIDEIRA TITANIUM PROFISSIONAL

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



839010

WOK TITANIUM PROFISSIONAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|-------------|-------|
| 839010 | 157 | ø320x(H)100 | 64,95 |



629505

FRIGIDEIRA SAUTÉ TITANIUM PROFISSIONAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 629505 | 225 | ø280x(H)85 | 51,35 |



629802

FRIGIDEIRA GRELHADORA - SUPERFÍCIE ONDULADA TITANIUM PROFISSIONAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|---------------|-------|
| 629802 | 220 | 550x290x(H)55 | 55,60 |



629604

FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL TITANIUM PROFISSIONAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|---------------|-------|
| 629604 | 175 | 400x275x(H)35 | 58,85 |



629413

FRIGIDEIRA PARA CREPES TITANIUM PROFISSIONAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 629413 | 260 | ø320x(H)20 | 57,15 |

Preços sem IVA e não vinculativos.



FRIGIDEIRAS ALUMÍNIO “MÁRMORE PROFISSIONAL”

- 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.



FRIGIDEIRA

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



WOK

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

FRIGIDEIRA PARA CREPES

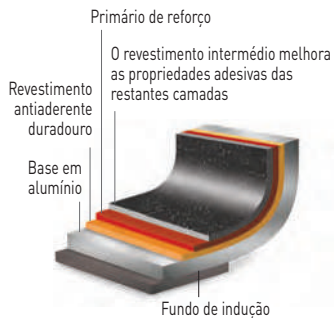
| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 627679 | 240 | ø280x(H)25 | 27,95 |
| 627686 | 280 | ø320x(H)20 | 36,35 |

FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|---------------|-------|
| 627716 | 185 | 280x400x(H)55 | 58,85 |

FRIGIDEIRAS ALUMÍNIO "PLATINA PROFISSIONAL"

- Em alumínio duradouro, adequado para todas as fontes de calor.
- O alumínio é excelente na condução de calor, o que faz com que a frigideira fique pronta a usar rapidamente.
- Cabo em aço inoxidável com pega em silicone com isolamento térmico para uma boa aderência.
- O revestimento antiaderente "Teflon™ Platinum Plus" é resistente a altas temperaturas (até 260 °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.



FRIGIDEIRAS

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

FRIGIDEIRA PARA PAELLA

- Fabricado em aço carbono.
- Com 2 pegas.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



| código | adequado para o grelhador a gás | mm | € |
|--------|---------------------------------|-------------|--------|
| 622094 | | ø300x(H)110 | 11,95 |
| 622100 | | ø340x(H)140 | 14,95 |
| 622117 | | ø380x(H)120 | 20,95 |
| 622216 | | ø420x(H)120 | 24,95 |
| 622308 | | ø460x(H)40 | 28,95 |
| 622353 | | ø550x(H)100 | 51,95 |
| 622407 | Fiesta 146002 | ø600x(H)40 | 57,95 |
| 622605 | Fiesta 146804 | ø800x(H)50 | 142,50 |





WOKS E FRIGIDEIRAS DE AÇO CARBONO

- Fabricado em aço carbono.
- Adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- NOTA: deve ser preparado antes da utilização.



NEW



628058

FRIGIDEIRA

- Pega ergonómica em aço carbono, com um orifício para pendurar.
- Pode ir ao forno, a uma temperatura até 220°C.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|----------|-------|
| 628058 | 254 | ø327x593 | 36,75 |



628003

FRIGIDEIRA

- Pega ergonómica em aço carbono, com um orifício na pega para pendurar.
- Pode ir ao forno, a uma temperatura até 220°C.

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



627976

FRIGIDEIRA PARA CREPES

- Pega ergonómica em aço carbono, com um orifício para pendurar.
- Fundo plano, perfeito para fazer crepes e tortilhas.
- Pode ir ao forno a temperaturas até 220°C.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|---------------|-------|
| 627976 | 255 | 520x282x(H)85 | 28,30 |



627983

GRELHADOR, QUADRADO

- Superfície canelada.
- Pega ergonómica em aço carbono, com um orifício para pendurar.
- Com um bico para verter facilmente o excesso de gordura.
- Pode ser utilizado no forno temperaturas até 220°C.

| code | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 627983 | 480x282x(H)80 | 33,50 |



627945

FRIGIDEIRA PARA SERVIR

- Frigideira em aço carbono.
- Duas pegas em aço inoxidável.
- Pode ir ao forno a temperaturas até 250°C.

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

NEW

627990



627907

WOK

- Pega ergonómica em aço carbono, com um orifício para pendurar.
- Pode ir ao forno a temperaturas até 220°C.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|----------|-------|
| 627990 | 180 | ø304x530 | 34,15 |

WOK COM PEGA DE MADEIRA

- Pegas feitas de madeira de borraça montadas num núcleo de aço, uma das pegas tem um orifício para pendurar.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|----------|-------|
| 627907 | 110 | ø324x565 | 54,55 |

GUIA PASSO A PASSO**Passo 1**

Antes da primeira utilização, lave a frigideira com água quente e detergente, utilizando uma esponja.

**Passo 2**

Seque bem antes de usar.

**Passo 3**

Aqueça a frigideira e adicione óleo. Não sobreaqueça.

**Passo 4**

Para limpar, use água corrente quente e uma esponja ou escova. Seque de imediato.

**Passo 5**

Antes de guardar, esfregue a frigideira com um pouco de óleo para reforçar a camada antiaderente que evita que os alimentos colem.

**Passo 6**

Para remover resíduos queimados, esfregue com sal e papel de cozinha. Nunca mergulhe a frigideira em água nem a coloque na máquina de lavar loiça.



FRIGIDEIRAS EM AÇO DE CARBONO

- Fabricado em aço de carbono.
- Pega ergonómica em aço carbono com um orifício para pendurar.
- Adequado para várias fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e cerâmica.



- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Excelente condutividade térmica.
- Construção sólida, vida útil muito longa.
- Nota: Tem de ser temperado antes da utilização.

NEW



629420 - 629475



629482

FRIGIDEIRA LYONNAISE

- Frigideira redonda clássica em aço carbono com forma de lyonnaise.
- Perfeito para uma variedade de técnicas culinárias, desde alourar e fritar ou saltear.
- Leve e fácil de manusear - perfeito para cozinhar diariamente.
- Desenvolve uma superfície antiaderente natural ao longo do tempo através dos temperos.
- Aquece rapidamente - excelente para dourar e caramelizar.
- Pega de estilo francês para um manuseamento confortável.
- Equipado com um orifício para pendurar para um armazenamento fácil.
- Pode ser utilizado no forno até 10 minutos a uma temperatura máxima de 200°C.

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

NEW



629499

FRIGIDEIRA PARA CREPES

- A borda foi especialmente concebida para deslizar facilmente as panquecas.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 629499 | ø290x(H)100 | 29,95 |

NEW



629529

FRIGIDEIRA PARA PANQUECAS

- Ângulo inferior concebido para virar panquecas.

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

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 vídeo



628614

FRIGIDEIRA

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



628805

FRIGIDEIRA PARA CREPES

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 628805 | 200 | 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 fogo.



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.



FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO

- Com 2 bicos vertedores - 1 de cada lado.
- Pega grande com orifício para pendurar.
- Disponível em 3 tamanhos (629314, 629321, 629338).

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



NEW



629925

FRIGIDEIRA GRELHADORA EM FERRO FUNDIDO

- Pega em ferro fundido.
- Com 2 bicos.

| code | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 629925 | 398x265x(H)48 | 30,95 |



629376

TACHO DE FERRO FUNDIDO

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

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



629291

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.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 629291 | ø245x(H)280 | 64,35 |

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.
- Com pega removível.
- O conjunto não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



629383



629932

FRIGIDEIRA EM FERRO FUNDIDO

- Pega em ferro fundido.
- Com um bico.
- 358x244x53mm.

| code | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 629932 | 230x230x(H)25 | 21,95 |



629369

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 | 250x250x(H)50 | 27,25 |

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)180 | 16,55 |
| 625057 | 1,5 | 3,4 | ø220x(H)195 | 20,15 |
| 625101 | 2 | 5,2 | 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 | 0,6 | ø120x(H)95 | 13,65 |
| 625705 | preto | 0,8 | ø140x(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 |
| 622773 | ø300x(H)50 | 22,95 |
| 622780 | ø340x(H)50 | 28,95 |

N



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 | 12,95 |

NEW

ÇAÇAROLA ESMALTADA

- Fabricado em aço carbono.
- Acabamento esmaltado.
- 2 pegas.
- Adequado para fogões a gás, cerâmicos e elétricos.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



622551

622544

622537

622520

622513



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 | policarbonato |
| Espessura (mm) | 0,7-0,8 | 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

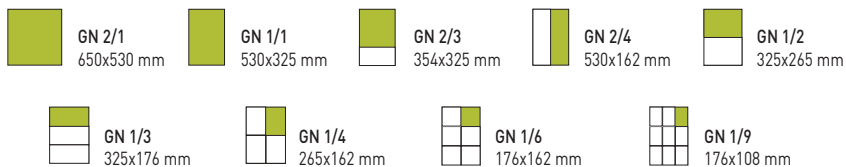
- Designação do tamanho standard dos recipientes utilizados na indústria alimentar, determinado pela norma PN-EN 631-1:1996.
- A estandardização das dimensões dos recipientes facilita a sua utilização em vários aparelhos de cozinha que são concebidos com base nestas dimensões, por exemplo, em fornos,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

1/1



801222

2/3



801321

| 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 |

| 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 |

| 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



801666

1/2



801420

1/3



801529

| 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 |

| 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 |

| 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



801628

| 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

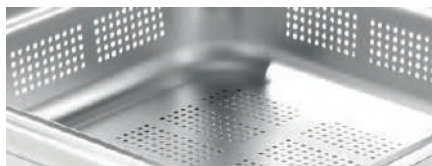


801826

| 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 100mm.



1/1



802229

| 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 |

NEW

1/1



803202

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

1/2



803400

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

1/3



803509

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

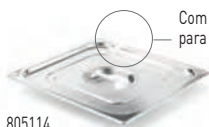


804100

TAMPA GASTRONORM

- Adequado 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

- Adequado 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 |

Com encaixe para colheres



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 |

NEW



804209

TAMPA PARA RECIPIENTES GN COM REENTRÂNCIA NA PEGA

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

NEW



804322

TAMPA COM RECESSO NA PEGA

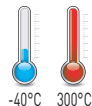
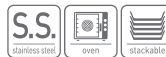
| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------|--------------|
| 804322 | GN 1/2 | 265x325 | 56,95 |
| 804339 | GN 1/3 | 325x176 | 42,95 |





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 |

1/1



806135

2/3



806234

1/2



806333

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

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

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

1/3



806432

1/4



806531

1/6



806630

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

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

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

1/9



806722

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

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE – PERFURADO

1/1



807132

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

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

- Base perfurada.

| código | litros | espessura (mm) | altura (mm) | € |
|--------|--------|----------------|-------------|-------|
| 807118 | 5 | 0,6 | 40 | 16,95 |



806845

2/3



807224

- Diâmetro de perfuração 3 mm
- Base perfurada.
- Lados perfurados com uma altura igual ou superior a 100mm.

| código | litros | espessura (mm) | altura (mm) | € |
|--------|--------|----------------|-------------|-------|
| 807224 | 5,5 | 0,6 | 65 | 14,95 |



806937

1/2



807330

- Diâmetro de perfuração 3 mm
- Base perfurada.
- Lados perfurados com uma altura igual ou superior a 100mm.

| código | litros | espessura (mm) | altura (mm) | € |
|--------|--------|----------------|-------------|-------|
| 807330 | 6,5 | 0,6 | 100 | 14,95 |

- Base perfurada.

| código | litros | espessura (mm) | altura (mm) | € |
|--------|--------|----------------|-------------|-------|
| 807323 | 4 | 0,6 | 65 | 10,95 |



804209

TAMPA GASTRONORM

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



806197

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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



804322

TAMPA PARA RECIPIENTES GN COM REENTRÂNCIA NA PEGA

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



807606

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 |

PRATELEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN

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



808108

TAMPA COM RECESSO NA PEGA

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

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTRONORM

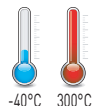
- Para encaixar pequenos recipientes Gastronorm em banho-maria, réchauds, etc.

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



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 |



800133



800232



800331

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

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

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



800430



800539



800638

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

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

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



800737

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

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE COM ASAS



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



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



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



TAMPA GASTRONORM

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

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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

TAMPA GASTRONORM

- Com recorte para as pegas.

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



PRATELEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN

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



TAMPA COM RECESSO NA PEGA

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

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 |



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.

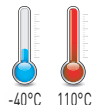
- Adequado para os recipientes Gastronorm Kitchen & Budget Line - os recipientes devem ter uma profundidade superior a 65 mm para uma vedação segura.

| 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 POLICARBONATO PRETO

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



Ver vídeo



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

Com graduação

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

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

1/1



862223

1/2



862421

1/3



862520

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

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

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

1/4



862629

1/6



862728

1/9



862827

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

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

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

TAMPA GASTRONORM

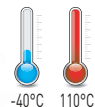
| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------|--------------|
| 862902 | GN 1/1 | 530x325 | 15,55 |
| 862926 | GN 1/2 | 325x265 | 8,45 |
| 862933 | GN 1/3 | 325x176 | 6,45 |
| 862940 | GN 1/4 | 265x162 | 5,85 |
| 862957 | GN 1/6 | 176x162 | 5,55 |



862902

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 _____
entre -40 °C / 110 °C
Com graduação _____

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

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

1/1



862285

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

1/2



862476

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

1/3



862575

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

1/4



862674

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

1/6



862773

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



862964

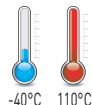
TAMPA GASTRONORM

| 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 / 110 °C.



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



Com graduação

2/1



861196

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

1/1



861226

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

1/2



861424

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

1/3



861523

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

1/4



861622

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

1/6



861721

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

1/9



861820

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

864104



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



PRATELEIRA 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

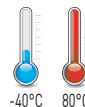
- Com abertura para sonda de sous-vide 221129.

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

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

RECIPIENTES GASTRONORM POLIPROPILENO

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



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

Com graduação

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

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

1/1



880029

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

1/2



880128

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

1/3



880227

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

1/4



880326

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

1/6



880425

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

1/9



880524

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

880609

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 |

SIL

silicone

881811

VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA TAMPAS GASTRONORM

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

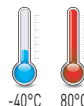


| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------|-------|
| 881804 | GN 1/1 | 530x325 | 18,55 |
| 881811 | GN 1/2 | 325x265 | 13,35 |
| 881828 | GN 1/3 | 325x176 | 9,30 |
| 881835 | GN 1/4 | 265x162 | 7,50 |
| 881842 | GN 1/6 | 176x162 | 6,85 |
| 881859 | GN 1/9 | 176x108 | 6,15 |



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.



Ver vídeo



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

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

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

1/3



880258

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

1/4



880371

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

1/6



880456

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

1/9



880555

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

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

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 |



880661

880685

880692

880678

880869



RECIPIENTES DE POLIPROPILENO GN HACCP, COM TAMPAS, HERMÉTICOS

NEW



- Fabricado em polipropileno.
- Não absorve odores.
- Cliques de cor incluídos (verde, amarelo, azul e vermelho).
- Empilhável.
- Com tampa.
- Rótulo embutido no material para acompanhamento do processo de armazenamento.

- Etiquetas laváveis.
- Vedante seguro e resistente a fugas.
- Os marcadores para preenchimento de etiquetas devem ser encostados separadamente.
- Resistência a temperaturas entre: -20° e +90°C.



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

1/1



873342

2/3



873298

RECIPIENTE GN 1/1 EM POLIPROPILENO

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

RECIPIENTE GN 2/3 EM POLIPROPILENO

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

1/2



873267

RECIPIENTE GN 1/2 EM POLIPROPILENO

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

1/3



873236

RECIPIENTE GN 1/3 EM POLIPROPILENO

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

1/4



873199

RECIPIENTE GN 1/4 EM POLIPROPILENO

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

1/6



873168

RECIPIENTE GN 1/6 EM POLIPROPILENO

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

1/9



873137

RECIPIENTE GN 1/9 EM POLIPROPILENO

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

871546

**MARCADORES HORECA**

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

| código | embalagem por | € |
|--------|---------------|--------------|
| 871546 | 2 | 12,70 |

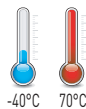




RECIPIENTE PARA ALIMENTOS COM DIVISÓRIA



Empilhável



Fabricado em polipropileno seguro para contacto com alimentos resistente a agentes químicos



1,9 l
870907

3,8 l
870914

5,7 l
870921

7,6 l
870938

11,4 l
870945

17,2 l
870952

20,8 l
870969

- Fabricado em polipropileno transparente.
- Sem BPA.
- Escala graduada de volume na parede do recipiente.
- Resistente à temperatura: -40°C a +70°C.
- Empilhável.
- Adequado para utilização em microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Reciclável.
- A tampa pode ser comprada separadamente.

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



NEW



870976

870983

870990

TAMPA PARA RECIPIENTE DE ALIMENTOS

- Fabricado em polipropileno.
- Material totalmente isento de BPA.
- Resistência à temperatura de -40°C até +70°C.
- Pode ir ao microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Reciclável.

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



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



Max capacity: 120 eggs

Supplier: Super Eggs

Use by: 20 / 6 / 2024

Batch no.: 95/24

Operator: Anna

Temperature range: 2-8°C

Sterilization date: 15 / 5 / 24



870785

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 |



870792

Preços sem IVA e não vinculativos.

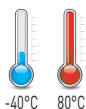


71



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.



Ver vídeo



1/1



880050

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

1/2



880159

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

1/3



880258

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

1/4



880371

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

1/6



880456

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

1/9



880555

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



DAIRY FREE



GLUTEN FREE



EGG FREE



PEANUT FREE



881705



TAMPA GASTRONORM EM ROXO

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

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



171882



PINÇAS DE SERVIR HACCP 250 MM

| código | cor | mm | € |
|--------|------|--------|------|
| 171882 | Roxo | (L)250 | 5,15 |

826164



826065



TÁBUA DE CORTE HACCP

- Um lado liso e outro com ranhura.

| código | cor | mm | espessura (mm) | € | |
|--------|------|--------|----------------|----|-------|
| 826065 | Roxo | GN 1/1 | 530x325 | 15 | 27,25 |
| 826164 | Roxo | GN 2/3 | 325x265 | 12 | 12,70 |

825570



825662



TÁBUA DE CORTE HACCP

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

| código | cor | mm | € |
|--------|------|-----------------|-------|
| 825662 | Roxo | 600x400x(H)18 | 43,55 |
| 825570 | Roxo | 450x300x(H)12,7 | 14,65 |



842775



FACA DE COZINHEIRO

| código | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|----------------|-------------------------|------------------|-------|
| 842676 | 2,5 | 180 | 320 | 8,65 |
| 842775 | 2,5 | 240 | 385 | 10,25 |

AUTOCOLANTES REUTILIZÁVEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Reutilizável.
- Rótulo em 3 línguas: Espanhol, português e inglês.
- Fácil de remover do plástico, metal e vidro.
- Todos os dias da semana marcados com uma cor diferente.

NEW



850909

CONJUNTO DE ETIQUETAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR REUTILIZÁVEIS COM DISPENSADOR

- Dispensador feito de cartão resistente e espesso.
- Número de autocolantes por rolo: 7000 unidades
- Quantidade: 7 rolos de etiquetas.
- Tamanho da etiqueta: 25 x 25 mm.
- Incluído no conjunto: dispensador, 7 rolos de etiquetas para cada dia da semana.

| code | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 850909 | 240x80x(H)100 | 30,95 |

Producto
 Fecha
 Tiempo AM PM Fecha
 Duración días meses años
 Persona

NEW

850879

AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "USAR ATÉ"

- Espaço para data, hora, notas adicionais.
- Número de autocolantes por rolo: 500 unidades

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

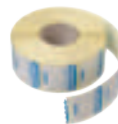
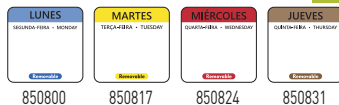
AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "UTILIZAR ANTES DE"

- Espaço para data, hora e notas adicionais.
- Número de autocolantes por rolo: 500 unidades

| code | embalé par | mm | € |
|--------|------------|-----|------|
| 850886 | 500 | ø50 | 7,95 |

- Retire o autocolante antes de lavar os recipientes.
- Etiquetas autoadesivas para fácil identificação de produtos semiacabados e acabados, de acordo com as normas de segurança do serviço de alimentos.

NEW



AUTOCOLANTES DIÁRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, REUTILIZÁVEIS

- Espaço para notas extra.
- Número de autocolantes por rolo: 1000 unidades

| código | - | embalado por | mm | € |
|--------|---------------|--------------|-------|------|
| 850800 | Segunda-feira | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850817 | Terça-feira | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850824 | Quarta-feira | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850831 | Quinta-feira | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850848 | Sexta-feira | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850855 | Sábado | 1000 | 25x25 | 4,10 |
| 850862 | Domingo | 1000 | 25x25 | 4,10 |



NEW



850893

AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "USAR PRIMEIRO"

- Número de autocolantes por rolo: 500 unidades

| code | embalé par | mm | € |
|--------|------------|-----|------|
| 850893 | 500 | ø50 | 7,95 |



NEW



850886



NEW

S.S.
stainless steel



SUPOORTE PARA RECIPIENTES GASTRONORM

- Fabricado em aço inoxidável.
- Para organizar recipientes GN (não incluídos).
- Pés de borracha antiderrapantes.
- Montagem opcional na parede.

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



820032

3x GN 1/6



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

820049



NEW



873410



873427



873434



873441



TABULEIRO DE PREPARAÇÃO

- Fabricado em polietileno.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

75



02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut





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).



**POLIETILE-
NO MUITO
DURO**

TÁBUA DE CORTE HACCP 600X400

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|--------------|
| 825600 | Branco | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825617 | Vermelho | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825624 | Azul | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825631 | Verde | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825648 | Castanho | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825655 | Amarelo | 600x400 | 18 | 43,55 |
| 825662 | Roxo | 600x400 | 18 | 43,55 |

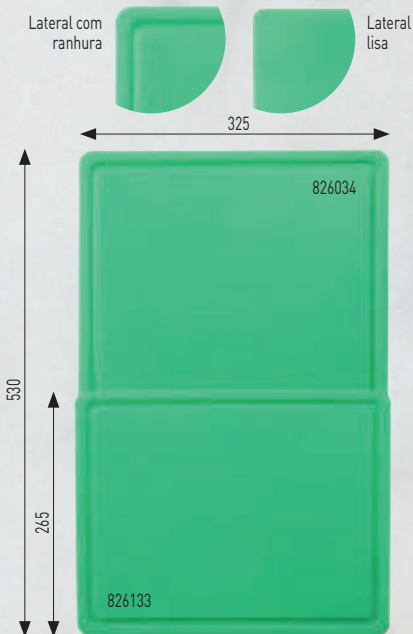
TÁBUA DE CORTE HACCP 450X300

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|--------------|
| 825518 | Branco | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825525 | Vermelho | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825532 | Azul | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825549 | Verde | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825556 | Castanho | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825563 | Amarelo | 450x300 | 13 | 14,65 |
| 825570 | Roxo | 450x300 | 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).



**POLIETILE-
NO MUITO
DURO**



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 |



826676



TÁBUAS DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/1 - CONJUNTO DE 6 CORES

- Conjunto de 6 - vermelho, castanho, azul, verde, branco, amarelo.
- Cada tábuas de corte tem 10 mm de espessura.

| código | espessura (mm) | mm | € |
|--------|----------------|---------|--------|
| 826676 | 10 | 530x325 | 116,50 |



**NEW****TÁBUAS DE CORTE HACCP**

- Fabricado em LDPE (polietileno de baixa densidade).
- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.
- Em conformidade com os standards HACCP.
- Disponível em 6 cores.
- Pode ir à máquina de lavar loiça em ciclos curtos.



825686

TÁBUA DE CORTE HACCP 600X400

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|--------------|
| 827109 | Branco | 600x400 | 15 | 25,95 |
| 827116 | Vermelho | 600x400 | 15 | 25,95 |
| 827123 | Azul | 600x400 | 15 | 25,95 |
| 827130 | Verde | 600x400 | 15 | 25,95 |
| 827147 | Castanho | 600x400 | 15 | 25,95 |
| 827154 | Amarelo | 600x400 | 15 | 25,95 |

TÁBUA DE CORTE HACCP GN 1/1

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|--------------|
| 826805 | Branco | 530x325 | 10 | 12,95 |
| 826812 | Vermelho | 530x325 | 10 | 12,95 |
| 826850 | Amarelo | 530x325 | 10 | 12,95 |
| 826829 | Azul | 530x325 | 10 | 12,95 |
| 826836 | Verde | 530x325 | 10 | 12,95 |
| 826843 | Castanho | 530x325 | 10 | 12,95 |

TÁBUA DE CORTE HACCP GN 1/2

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|-------------|
| 826904 | Branco | 325x265 | 10 | 5,85 |
| 826911 | Vermelho | 325x265 | 10 | 5,85 |
| 826928 | Azul | 325x265 | 10 | 5,85 |
| 826935 | Verde | 325x265 | 10 | 5,85 |
| 826942 | Castanho | 325x265 | 10 | 5,85 |
| 826959 | Amarelo | 325x265 | 10 | 5,85 |

TÁBUA DE CORTE HACCP 450X300

| código | cor | mm | espessura (mm) | € |
|--------|----------|---------|----------------|-------------|
| 827000 | Branco | 450x300 | 10 | 9,75 |
| 827017 | Vermelho | 450x300 | 10 | 9,75 |
| 827024 | Azul | 450x300 | 10 | 9,75 |
| 827031 | Verde | 450x300 | 10 | 9,75 |
| 827048 | Castanho | 450x300 | 10 | 9,75 |
| 827055 | Amarelo | 450x300 | 10 | 9,75 |

**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.
- O suporte também pode ser adquirido em separado (código: 825693).

| código | espessura (mm) | mm | € |
|--------|----------------|---------|--------------|
| 825686 | 10 | 450x300 | 69,55 |



826485

826348

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 |



Flexível



826300

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 | espessura (mm) | mm | € |
|--------|----------------|---------|-------|
| 826300 | 1 | 380x305 | 16,85 |



826362

TÁBUA DE CORTE UNIVERSAL

- Fabricado em polietileno HDPE.
- Pés antiderrapantes.

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

TÁBUA UNIVERSAL DE CORTE COM RANHURA

- Fabricado em PEAD (polietileno de alta densidade).
- Ranhura em redor do perímetro para recolher líquido - evita derrames para uma bancada.
- Pode ir à máquina de lavar loiça apenas em máquinas de lavar loiça profissionais num ciclo curto.

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



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 |



TÁBUA PARA PÃO

- Madeira de faixa sólida.
- Modelo combinado, 1 lado com ranhura à volta e 1 lado canelado.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | espessura (mm) | mm | € |
|--------|----------------|---------|-------|
| 505403 | 18 | 530x325 | 33,95 |

TÁBUA DE CORTE

- Madeira de faixa sólida.
- Com ranhura.

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

TÁBUA DE CORTE COM CABO

- Madeira de faixa sólida.

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



TÁBUA DE CORTE

- Madeira de seringueira.
- Com pegas.

| código | espessura (mm) | mm | € |
|--------|----------------|---------|-------|
| 506905 | 45 | 530x325 | 45,45 |
| 506912 | 45 | 265x325 | 24,65 |



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 |



505731



505762



TÁBUA DE CORTE PARA PÃO

- Fabricado em madeira de borracha.
- Grelha removível - ranhuras na horizontal.
- 4 pés antiderrapantes que garantem estabilidade durante o corte.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



505502



826201

SUPORTE PARA TÁBUAS DE CORTE

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

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



825693



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 |





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 Crômio-Molibdênio-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) | € | código | | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € | | |
|--------|---|----------------------------|-------------------------|------------------|-----|--------|--------|----------------|--|------------------|-----|-----|-------|
| 844205 | 1 | | 3,3 | 250 | 390 | 46,75 | | | | | | | |
| 844212 | 2 | Faca de cozinheiro | 3,3 | 200 | 335 | 42,85 | 844328 | 8 | Faca para presunto/salmão, semi flexível | 2,6 | 300 | 430 | 47,45 |
| 844250 | 3 | Faca multiusos | 2 | 148 | 262 | 32,85 | 844298 | 9 | Faca de pão | 2,4 | 213 | 345 | 40,00 |
| 844311 | 4 | Faca de talhar | 2,7 | 250 | 380 | 42,85 | 844281 | 10 | Faca de pão | 2,4 | 220 | 350 | 40,00 |
| 844304 | 5 | Faca de talhar | 2,6 | 202 | 330 | 40,00 | 844335 | 11 | Cutelo, Granton | 3 | 165 | 300 | 57,15 |
| 844267 | 6 | Faca de desossar, flexível | 2 | 150 | 270 | 33,75 | 844274 | 12 | Faca Santoku | 3 | 180 | 310 | 43,25 |
| 844236 | 7 | Faca de descascar | 1,9 | 88 | 198 | 21,45 | 844229 | 13 | Garfo de talhar | 9 | 150 | 285 | 33,75 |
| | | | | | | | 844403 | 14 | Afiador de facas em diamante | 10,4 | 310 | 450 | 48,05 |



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 | 3,3 | 200 | 340 | 19,20 | 781395 | 7 | Faca de descascar | 3 | 90 | 200 | 8,15 |
| 781357 | 2 | 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 |





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

VERMELHO – CARNE CRUA



| código | | | comprimento (mm) | comprimento lâmina (mm) | espessura (mm) | € |
|--------|---|---------------------------|------------------|-------------------------|----------------|--------------|
| 842423 | 4 | Faca de talhar | 285 | 150 | 2,5 | 6,45 |
| 842522 | 5 | Faca de filetar | 300 | 150 | 0,9 | 5,70 |
| 842621 | 6 | Faca de cozinheiro | 320 | 180 | 2,5 | 8,65 |
| 842720 | 7 | Faca de cozinheiro | 385 | 240 | 2,5 | 10,25 |
| 842928 | 8 | Faca para presunto/salmão | 490 | 350 | 1,7 | 13,65 |

AMARELO – AVES



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

AZUL – PEIXE



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

**CABO
ERGONÓMICO
ANTIDER-
RAPANTE**



Recortes Granton para um corte antiaderente



Recortes Granton para um corte antiaderente

BRANCO – QUEIJO E PÃO



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

VERDE – FRUTAS E VEGETAIS



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

ROXO – ALERGÉNIO



| código | | | comprimento (mm) | comprimento lâmina (mm) | espessura (mm) | € |
|--------|----|--------------------|------------------|-------------------------|----------------|--------------|
| 842676 | 27 | Faca de cozinheiro | 320 | 180 | 2,5 | 8,65 |
| 842775 | 28 | Faca de cozinheiro | 385 | 240 | 2,5 | 10,25 |



**CABO
ERGONÓMICO
ANTIDER-
RAPANTE**

PRETO - UNIVERSAL

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.



Recortes Granton
para um corte
antiaderente



| 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 | 10 | 230 | 350 | 8,15 |



FACAS DE APARAR, CONJUNTO DE 6 CORES

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.
- 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 | 2,5 | 90 | 185 | 19,95 |



842003



841020



FACA DE DESCASCAR COM CABO EM MADEIRA

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



842010

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 bifés, serrilhada | 117 | 227 | 3,85 |
| 842492 | 5 | Faca utilitária | 105 | 215 | 3,85 |



842447

842454

842461

842485

842492



856413



FACA DE QUEIJO COM PEGA DUPLA

- Lâmina longa e rígida em aço inoxidável (folha laminada).
- Pegas ergonómicas em polipropileno.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|----------------|-------------------------|------------------|-------|
| 856413 | 3 | 380 | 655 | 25,35 |



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

89



FACAS

- Lâmina feita de aço inoxidável de cromo-molibdênio-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.



| código | | cor | comprimento lâmina (mm) | € |
|--------|---|----------|-------------------------|------|
| 841129 | 1 | Preto | (L)158 | 5,15 |
| 841532 | 2 | Vermelho | (L)158 | 5,15 |
| 841549 | 3 | Verde | (L)158 | 5,15 |
| 841105 | 4 | Preto | (L)180 | 5,15 |
| 841556 | 5 | Vermelho | (L)180 | 5,15 |
| 841563 | 6 | Verde | (L)180 | 5,15 |
| 841136 | 7 | Preto | (L)214 | 5,15 |
| 841594 | 8 | Vermelho | (L)214 | 5,15 |
| 841600 | 9 | Verde | (L)214 | 5,15 |

| código | | cor | comprimento lâmina (mm) | € |
|--------|----|----------|-------------------------|------|
| 841112 | 10 | Preto | (L)192 | 5,15 |
| 841570 | 11 | Vermelho | (L)192 | 5,15 |
| 841587 | 12 | Verde | (L)192 | 5,15 |
| 841617 | 13 | Preto | (L)211 | 5,15 |
| 841624 | 14 | Vermelho | (L)211 | 5,15 |
| 841631 | 15 | Verde | (L)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 | - | 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 |



841471

841488

841495

DESCASCADOR UNIVERSAL COM LÂMINA SERRILHADA

| código | - | 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 |



841228

DESCASCADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.



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



841235

DESCASCADOR

- Modelo pendular.



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



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 |



856406

Preços sem IVA e não vinculativos.



856314

TESOURA PARA AVES

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

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 856314 | (L)240 | 18,15 |

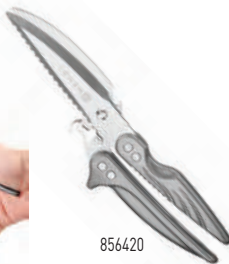


782590

NEW**TESOURA DE COZINHA**

- 2 lâminas em aço inoxidável: 1 serrilhada e 1 lisa.
- Pega em polipropileno.
- Inclui extremidades serrilhadas adicionais para porcas rachadas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 782590 | (L)252 | 5,95 |



856420

NEW**TESOURA PARA CARNE DE AVES DESMONTÁVEL**

- Fabricado em aço inoxidável e alumínio.
- Desmontável.

| código | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|----------------|-------------------------|------------------|-------|
| 856420 | 3,5 | 100 | 265 | 18,95 |



856307

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 |



Abre-cápsulas integrado



856284

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 |



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 |



229835



856260

ESMAGADOR DE ALHOS

- 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 removíveis.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 856123 | 180x25 | 12,95 |



NEW

CORTADOR DE ANANÁS

- Haste central em aço inoxidável 18/0.
- Pega em ABS.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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



856437



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 |





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 373 mm.
 - 2 - faca de chef de 333 mm.
 - 3 - faca de trinchar de 333 mm.
 - 4 - faca para descascar 195 mm.

| | |
|--------|-------|
| código | € |
| 781029 | 32,45 |



NEW

CONJUNTO DE FACAS E AFIADOR

- Inclui 2 facas e 1 ferramenta de afiação.
- Lâminas de faca feitas de aço inoxidável, ferramenta de afiação feita de aço carbono.
- Pegas feitas de PP.
- Pode ir à máquina de lavar loiça apenas para facas.
- O conjunto contém:
 - Faca Chef de 18 cm [dimensões da lâmina: 180 x 38 mm, pega 140 mm, espessura 2,5 mm].
 - Faca Chef de 24 cm [dimensões da lâmina: 240 x 50 mm, pega 140 mm, espessura 2,5 mm].
 - Afiador de 23 cm [dimensões da haste/afiador: 230 x 10 mm, pega 125 mm].

| | |
|--------|-------|
| código | € |
| 842683 | 22,95 |





856291

**CONJUNTO PARA DECORAÇÃO - 6 UNIDADES**

- O conjunto inclui:
 - Cortador de fruta em bolas com duas pontas;
 - Faca para descaroçar 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



400074

**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 |

**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 |



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 |

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 |



6 facas (comprimento máximo: 400 mm)

856383

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 bolsas 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 |



856277

10 facas (comprimento máximo: 450 mm)

ÍMÃ PARA FACAS COM GANCHOS

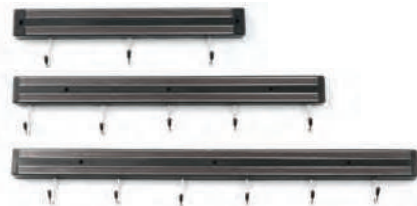
- Com 2 faixas magnéticas.

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

820209

820308

820407





BLACKBOLT^{PRO}

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

221150

NEW

página 224





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 | 1,5 | 165 | 290 | 34,45 |
| 845097 | 2 Deba | 3 | 150 | 275 | 45,50 |
| 845028 | 3 Nakiri | 1,5 | 165 | 290 | 34,45 |
| 845059 | 4 Sashimi | 2 | 210 | 335 | 38,35 |
| 845042 | 5 Sashimi | 2,5 | 240 | 375 | 55,25 |
| 845127 | 6 Sashimi | 2,5 | 270 | 405 | 64,35 |



Preços sem IVA e não vinculativos.

 HENDI

99





Ver vídeo



RALADOR DE CASCA DE LIMÃO

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 856031 | (L)155 | 7,10 |



FACA 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 |

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel



DESCASCADOR DE CITRINOS

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 856055 | (L)175 | 7,50 |



DESCAROÇADOR DE MAÇÃS

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|----|------------------|------|
| 856079 | 20 | (L)215 | 7,10 |



CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO SERRILHADO

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|----|------------------|------|
| 856024 | 22 | (L)150 | 7,10 |



CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO DUPLA

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



FACA CANELADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 856048 | (L)155 | 7,10 |



CORTADOR DE MASSA COM LÂMINA SERRILHADA

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|----|------------------|------|
| 856154 | 60 | (L)188 | 9,05 |



ENROLADOR DE MANTEIGA - Serrilhado.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 856192 | (L)194 | 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 | 116 | 228 | 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 | 100 | (L)230 | 6,15 |



CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|------|
| 617014 | 100 | (L)230 | 8,80 |

GUIA DE CORREÇÃO PROFUNDA

Guia profunda reforçada – facilita a orientação da lâmina

224403



DISCOS ABRASIVOS

Afiar e alisar num só processo.

VERSATILIDADE

A ampla superfície de afiação permite afiar lâminas muito grossas e vários tipos de facas.

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 |

LIXA PARA AFIADOR DE FACAS

- Lixa de substituição para afiador de facas (224403).

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

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.



820612

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.



| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 820612 | 200x46x(H)75 | 14,95 |



820605

AFIADOR DE FACAS

- Lâminas de afiação feitas de carboneto.
- Para todos os tipos de facas, incluindo facas com lâminas serrilhadas.
- Com proteção para os dedos.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.



| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 820605 | 140x15x(H)65 | 14,45 |



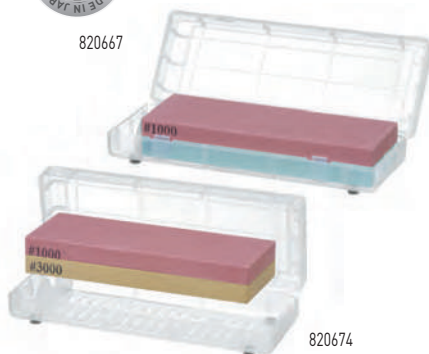
PEDRA DE AFIAR JAPONESA HENDI BY NANIWA

- A pedra de dupla face consiste em 2 placas com 2 tamanhos de grão diferentes:
 - 220/1000 [820667].
 - 1000/3000 [820674].
- Grão de pedra - propósito:
 - 220: moagem e regeneração da extremidade da lâmina.
 - 1000: afiação básica da lâmina.
 - 3000: polimento e acabamento da extremidade da lâmina.
- Antes de utilizar, molhe a pedra com água.
- O conjunto inclui uma caixa de plástico para um armazenamento seguro.

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



820667



820674

AFIAR FACAS NUMA PEDRA DE AFIAR JAPONESA



Passo 1

Mergulhe a pedra em água durante 3-5 minutos.



Passo 2

Coloque a faca sobre a pedra num ângulo de 10-15° e mova-a para trás e para a frente, mantendo o ângulo e a pressão constantes. Verifique a consistência do ângulo pelo som.



Passo 3

Repita em ambos os lados da lâmina até os rebarbas desaparecerem.



Passo 4

Não limpe a pasta húmida da pedra durante a afiação



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 |



237922

MANDOLINA JAPONESA SAMURAI

- Construção robusta, em aço inoxidável, ABS e polipropileno.
- Superfície com acabamento em PTFE antiaderente para um corte suave.
- Lâminas principais extremamente afiadas, fáceis de serem trocadas entre a lâmina lisa ou ondulada.
- A espessura do corte pode ser definida entre 0,5 e 9 mm.
- Com lâminas integradas para corte de juliana com 3 mm e batatas fritas com 13 mm de espessura.
- Possibilidade de remover as lâminas de juliana para limpeza, posição de desbloqueio impressa no mostrador.

- Com pé retrátil e gancho para tigela, pode ser utilizado em pé, colocado numa tigela ou mesmo na mão.
- O gancho para tigela e os pés revestidos a TPR (borracha termoplástica) antiderrapante garantem estabilidade durante a utilização.
- Inclui um fixador de produto para proteger os dedos durante o corte, e proteções para as lâminas de modo a garantir um armazenamento seguro.

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



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 |



MANDOLINA TIPO V

- Em PP e ABS preto sólido.
- Inclui 5 lâminas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Suporte dobrável com pé em borracha.
- Lâmina de corte principal em V.
- Lâminas para juliana ou batatas fritas, com largura de 6 ou 9 mm.
- Espessura de rodela ajustável de 1 a 9 mm.
- Suporte de produto com pinos metálicos.
- Altura de 140 mm (com o suporte aberto).



Lâmina em V para um corte rápido

222614

| código | mm | € |
|--------|---|-------|
| 222614 | 130x335x(H)75 | 35,05 |
| 229903 | Conjunto de 5 lâminas de corte sobresselentes para a mandolina 222614 | 18,85 |

NEW



222676



MANDOLINA TIPO V

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 e ABS.
- A espessura pode ser alterada, substituindo a placa, 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm.
- Com 2 placas/ lâminas para juliana com 3,5 mm e 7 mm de espessura.
- As placas são desbloqueadas com o botão de bloqueio/libertação único.
- Os pés retráteis são revestidos com borracha antiderrapante, garantindo estabilidade durante a utilização.
- Pode ser utilizado na vertical, colocado numa taça ou mesmo na mão.
- Inclui uma caixa de armazenamento para as placas, suporte para proteger os dedos durante o corte e protetor da lâmina para garantir um armazenamento seguro.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



PANELAS E FRIGIDEIRAS PROFI LINE

página 28



MANDOLINAS JAPONESAS SHÔGUN 將軍

- Lâminas em aço inoxidável japonês SUS 420J2.
- Corpo feito em ABS.
- Ajuste suave e fácil da espessura de corte: 1 - 5mm.
- 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.



MANDOLINA JAPONESA SHÔGUN 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 |



espessura 1-5 mm



MANDOLINA JAPONESA SHÔGUN 將軍 PRO

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

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



espessura 1-5 mm





856352

856369

856376

RASPADORES

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

| código | - | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|--------|-------------------------|--------|-------|
| 856352 | Fino | 220 | 36x395 | 18,55 |
| 856369 | Grosso | 220 | 35x405 | 18,55 |
| 856376 | Fita | 220 | 36x395 | 18,55 |

Extremamente afiado, raspas com corte preciso tipo laser



856321

856338

856345

RASPADORES

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

| código | - | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|--------|-------------------------|--------|-------|
| 856321 | Grosso | 134 | 65x318 | 15,55 |
| 856338 | Fita | 135 | 65x318 | 15,55 |
| 856345 | Lâmina | 134 | 65x330 | 15,55 |



844366

844359



FACA PARA PICAR

| código | - | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|--------------|-------------------------|---------|-------|
| 844359 | lâmina única | 220 | 215x150 | 16,85 |
| 844366 | lâmina dupla | 220 | 215x150 | 25,35 |

RALADOR, QUATRO FACES

- Construção sólida.

| código | mm | € |
|--------|--------------|------|
| 443002 | 90x65x(H)200 | 8,45 |



443002

RALADOR DE 4 LADOS COM RECIPIENTE

- Ralador em aço inoxidável, com pega em ABS e base antiderrapante.

- Recipiente de recolha feito em PP.

- 4 lados diferentes para ralar: fino, médio, grosso e cortar em fatias.

- Pode ir à máquina de lavar loiça.



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



443026

RALADOR DE 6 LADOS

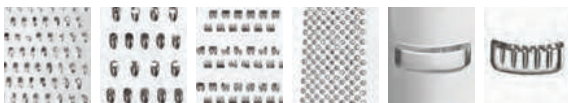
- Fabricado em aço inoxidável.

- 4 lados para ralar e 2 para fatiar.

- Pode ir à máquina de lavar loiça.



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



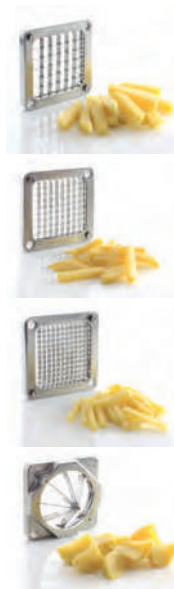
443033

Preços sem IVA e não vinculativos.





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 um 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



FACA PARA BATATAS PARA CORTADOR DE BATATAS FRITAS

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



13x13

932926



11x11

630419



9x9

932919



6x6

932902



8 cunhas

932933



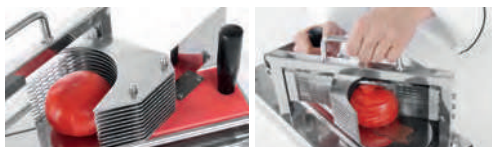
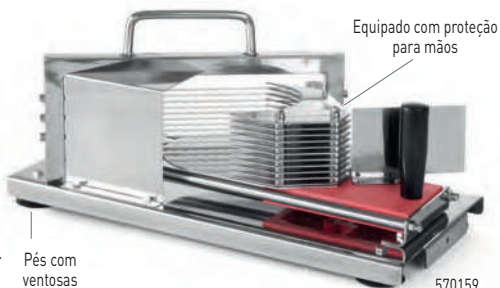
| código | mm | € |
|--------|----------|-------|
| 932902 | 6x6 | 19,20 |
| 932919 | 9x9 | 19,20 |
| 630419 | 11x11 | 19,20 |
| 932926 | 13x13 | 19,20 |
| 932933 | 8 cunhas | 19,20 |



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 |



CORTA OVOS - RETANGULAR

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 570104 | 130x85x(H)30 | 12,35 |



CORTA OVOS - OVAL

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

NEW



680223

ESCAMADOR DE PEIXE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Lâmina muito afiada e especialmente moldada para uma remoção eficiente e suave das escamas sem rasgar.

| código | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|-------------------------|------------------|-------|
| 680223 | 105 | 240 | 18,85 |





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 |

690000



ABRE-LATAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com uma pega de polipropileno confortável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 856116 | (L)180 | 10,10 |



856116



ABRE-LATAS SEGURO

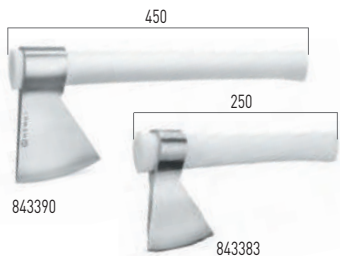
- Este abre-latas remove a tampa sem deixar arestas afiadas e oferece a possibilidade de colocar novamente a tampa na lata.
- O mecanismo de corte funciona através do corte do lado da lata imediatamente por baixo da tampa.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 856161 | (L)190 | 12,95 |



856161





CUTELO PARA CARNE

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

| código | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|-------------------------|------------------|----------------|
| 843390 | 125 | 450 | 133,25 |
| 843383 | 79 | 250 | 70,70 N |



GANCHOS DE TALHO - CONJUNTO DE 4 GANCHOS

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



Base reforçada

BLOCO DE TALHANTE EM POLIETILENO

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

| código | mm | € |
|--------|------------------------------|------------------------------|
| 505687 | 505656 + 505670 | 500x400x(H)800 370,50 |
| 505656 | Tampo - Polietileno sem base | 500x400x(H)50 103,35 |
| 505663 | Tampo - Polietileno sem base | 500x400x(H)80 146,25 |
| 505670 | Base para bloco de talhante | 500x400x(H)750 258,05 |



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 | 140 m | 9,75 |



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 |

AMACIADORES DE CARNE



MARTELO AMACIADOR DE CARNE

- Fabricado em liga de alumínio.
- Com dois lados: lado plano para alisar, lado com picos para amaciar.
- Cabo comprido com ilhó.

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|--------------|-------|
| 513002 | Cinzeno-claro | 255x65x(H)70 | 12,70 |
| 513118 | Preto | 255x65x(H)70 | 12,05 |



MARTELO AMACIADOR DE CARNE XL

- Fabricado em liga de alumínio.
- Com dois lados: lado plano para alisar, lado com picos para amaciar.
- Cabo comprido com ilhó.

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|--------------|-------|
| 513057 | Cinzeno-claro | 300x80x(H)80 | 21,45 |
| 513125 | Preto | 300x80x(H)80 | 21,45 |



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 sutil permite a penetração dos molhos derramados sobre a carne.
- Molas macias, utilização mais fácil, melhor resultado.

Pega com design especial



843451



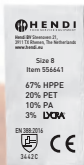
Ver vídeo

51 lâminas em aço inoxidável para cortar carne

Abas onduladas no fundo para alisar carne



556641



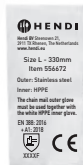
LUVAS RESISTENTES AO CORTE, CERTIFICADAS

- 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 | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 556641 | 2 | (L)260 | 19,20 |



556655



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 |



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 |

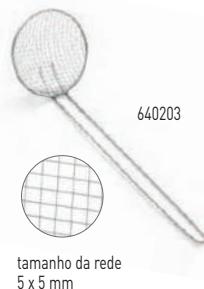


tamanho da rede
5 x 5 mm

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 |

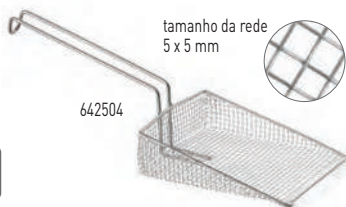


tamanho da rede
5 x 5 mm

ESCUMADEIRA PARA FRITOS

- Com pega de arame.

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



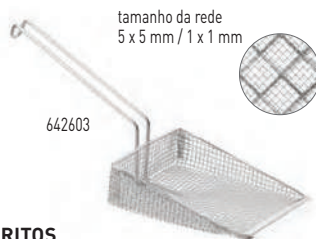
tamanho da rede
5 x 5 mm



PÁ PARA FRITOS

- Com cabo em arame de 150 mm.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 642504 | 455x160 | 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 |



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



SALEIROS & PIMENTEIROS

- Com tampa de rosca.



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



SALEIROS & PIMENTEIROS

- Com tampa de rosca.



| código | | mm | € |
|--------|------------|------------|-------|
| 630204 | Pimenteiro | ø65x(H)105 | 4,90 |
| 630105 | Saleiro | ø80x(H)175 | 11,40 |



ESCUADEIRA DE GORDURA - REDE FINA

- Com pega de arame.

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



PÁ PARA BATATAS FRITAS

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

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 642559 | 230x220 | 16,85 |



PÁ PARA BATATAS FRITAS

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

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 642566 | 233x205 | 12,70 |



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 |

S.S.
stainless steel

Com graduação

516720



Base larga e reforçada para estabilidade e higiene

**BALDE COM BASE REFORÇADA PROFI LINE**

- Com graduação.

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

S.S.
stainless steel

516744

BALDE KITCHEN LINE

- 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 |

S.S.
stainless steel

516713

TAMPA PARA BALDE COM BASE REFORÇADA PROFI LINE

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

S.S.
stainless steel

516768

BALDE BUDGET LINE

- 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 |

PA
poliamidido**PP**
polipropileno**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.

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



222560

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

119



567500

**JARRO MEDIDOR EM POLIPROPILENO**

- Com graduação.

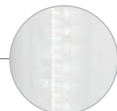
| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 567104 | 0,5 | ø90x(H)140 | 2,55 |
| 567203 | 1 | ø110x(H)170 | 4,25 |
| 567302 | 2 | ø140x(H)215 | 6,85 |
| 567401 | 3 | ø160x(H)240 | 9,05 |
| 567500 | 5 | ø190x(H)270 | 12,95 |



567852



Empilhável

**JARRO MEDIDOR EMPILHÁVEL**

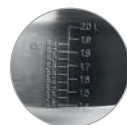
- Escala em relevo na lateral do jarro.

- 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



521502



521489

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 |

PÁ EM ALUMÍNIO

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

PÁ DOSEADORA

- Fabricado em aço inoxidável.

- Manuseie com gancho.

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



extensão
do bocal, curva

bocal de jato
redondo

bocal de jato
plano



270882



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.



- 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 | 220x90x(H)240 | 773,50 |

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





Ver vídeo



680025



680186



680063

PINÇAS MULTIUSOS

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

PINÇA CURVA COM PEGA PERFILADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680186 | (L)240 | 7,75 |

PINÇAS CURVAS

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



680162



680087



680124

PINÇA COM PONTA RETA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680162 | (L)145 | 4,55 |

PINÇA

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

PINÇA, CABEÇA REDONDA

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



680155

PINÇA PARA ESPINHAS OBLÍQUA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680155 | (L)155 | 5,15 |



680131

PINÇAS MULTIUSOS

- Com revestimento preto aplicado através de PVD.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680131 | (L)300 | 9,45 |



680216

PINÇAS DE PONTA REDONDA

- Com revestimento preto aplicado através de PVD.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680216 | (L)305 | 9,95 |



680117

680100

PINÇAS PARA ESPINHAS, CABEÇA INCLINADA

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



680148

PINÇA PARA ESPINHAS, PONTA INCLINADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 680148 | (L)100 | 3,85 |

Preços sem IVA e não vinculativos.





PINÇAS PARA SALADA

- Com clipe de aperto.
- Design robusto.

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



171806

DESIGN
ROBUSTO



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 video



PIÇAS DE SERVIR HACCP 250 MM

- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP.

| 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

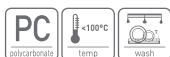
- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP.

| 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 |



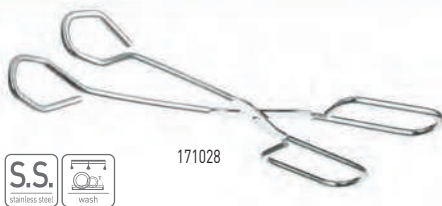
PIÇAS DE SERVIR

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



Preços sem IVA e não vinculativos.





171028



PINÇAS DE SERVIR - 2 UNIDADES

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

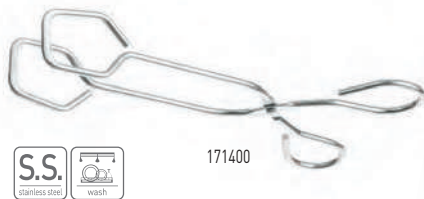


171417



PINÇAS CURVAS PARA SERVIR

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



171400



PINÇAS PARA SERVIR

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



171622



PINÇAS DE PASTELARIA

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



171615



PINÇA DE PASTELARIA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 171615 | (L)220 | 5,95 |



523018



PINÇA PARA PASTELARIA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523018 | (L)215 | 4,55 |



523315



PINÇA PARA SALADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523315 | (L)212 | 4,55 |



523216



PINÇA PARA ESPARGUETE

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523216 | (L)200 | 4,90 |



523629



PINÇAS PARA CUBOS DE AÇÚCAR - 2 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523629 | (L)160 | 6,45 |



523520



PINÇAS PARA CUBOS DE GELO

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523520 | (L)180 | 5,85 |



525159

ESPÁTULA DE MADEIRA CURVADA - CONJUNTO DE 2

- Feita de madeira de faia - durável e leve.
- Resistente a altas temperaturas.
- Adequado para frigideiras com revestimento antiaderente, sem danificar a sua superfície delicada.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------------|
| 525159 | 320x70 | 3,85 |



525142

ESPÁTULA DE MADEIRA - CONJUNTO DE 4

- Uso versátil.
- Feita de madeira de faia.
- Pega plana com orifício.
- Comprimento: 300mm
- ATENÇÃO: não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------------|
| 525142 | 300x55 | 6,45 |



658000

ESPÁTULA

| código | mm | € |
|--------|--------|-------------|
| 658000 | 280x70 | 6,45 |



659502

ESPÁTULA

- Feita de poliamida reforçada.

| código | mm | € |
|--------|--------|--------------|
| 659502 | 300x90 | 16,85 |



659601

ESPÁTULA

| código | mm | € |
|--------|--------|--------------|
| 659601 | 325x90 | 16,85 |



855713

**ESPÁTULA PARA RASPAR**

- Pega preta de plástico.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|-------------|
| 855713 | 120 | 249x101 | 9,05 |



855119

**ESPÁTULA PARA RASPAR**

- Com cabo de madeira.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|-------------|
| 855119 | 118 | 251x100 | 6,30 |



855508

**ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES**

- Com cabo em madeira.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|--------------|
| 855508 | 120 | 270x75 | 8,80 |
| 855607 | 150 | 305x110 | 11,05 |



855676



ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|-------|
| 855676 | 145 | 274x76 | 11,65 |
| 855652 | 174 | 313x108 | 15,55 |



855669



ESPÁTULA FLEXÍVEL PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.

- Flexível.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|-------|
| 855737 | 239 | 368x76 | 10,70 |
| 855669 | 160 | 310x96 | 11,65 |



855720



ESPÁTULA FLEXÍVEL, PERFURADA

- Pega feita de plástico preto.

- Perfurada.

- Flexível.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|-------|
| 855720 | 239 | 368x76 | 10,70 |



855799



ESPÁTULA TEPPANYAKI

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|------|
| 855799 | 85 | 240x105 | 9,75 |

COLHER DE MADEIRA - CONJUNTO DE 3, VÁRIOS TAMANHOS

- Utilização versátil.

- Forma elegante e clássica.

- Fabricado em madeira de faia.

- ATENÇÃO: Não adequado para a máquina de lavar loiça.



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



525005



563106



COLHER

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



659809



COLHER

- Feita de poliamida reforçada.

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



Cabo ergonómico em nylon reforçado com fibra de vidro e acabamento mate para maior conforto.

Espátula flexível em borracha natural – facilita a remoção da massa e adere menos.

658901



658604

ESPÁTULA PROFI LINE

- Pega ergonómica feita de nylon reforçado com fibra de vidro para maior conforto de utilização.
- Elemento de raspagem flexível feito de borracha natural – facilita a raspagem e a massa não adere ao raspador.
- Apenas adequado para preparação de alimentos frios.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|------|
| 658604 | 90 | 260x55 | 6,45 |



658901

ESPÁTULA PROFI LINE

- Pega ergonómica feita de nylon reforçado com fibra de vidro para maior conforto de utilização.
- Elemento de raspagem flexível feito de borracha natural – facilita a raspagem e a massa não adere ao raspador.
- Apenas adequado para preparação de alimentos frios.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|-------|
| 658703 | 90 | 320x75 | 14,25 |
| 658802 | 90 | 425x75 | 14,25 |
| 658901 | 150 | 515x100 | 25,95 |



659403



659472



ESPÁTULA KITCHEN LINE

- Pega em ABS.
- Espátula em silicone.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|------|
| 659205 | 90 | 257x52 | 3,20 |
| 659304 | 116 | 358x70 | 4,95 |
| 659403 | 116 | 406x70 | 6,30 |



ESPÁTULA EM FORMATO DE COLHER KITCHEN LINE

- Pega em ABS.
- Espátula de borracha sintética.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|------|
| 659472 | 117 | 408x75 | 7,75 |
| 659458 | 88 | 254x57 | 4,55 |
| 659465 | 117 | 357x75 | 6,30 |



659106



ESPÁTULA KITCHEN LINE

- Pega em PA.
- Espátula em silicone.

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|-------|
| 659014 | 90 | 266x55 | 7,50 |
| 659007 | 105 | 354x70 | 10,10 |
| 659106 | 105 | 420x70 | 11,65 |

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

S.S.
STAINLESS STEEL



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 MOLHOS

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 542606 | 410x100 | 14,65 |

COLHER PARA VEGETAIS

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 542507 | 485x75 | 14,65 |

GARFO DE TALHAR

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 542705 | 465x32 | 10,10 |

ESPÁTULA

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|---------|-------|
| 542200 | 120 | 510x100 | 16,55 |

CONCHAS E ESCUMADEIRAS KITCHEN LINE

S.S.
STAINLESS STEEL

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 | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|------|
| 526118 | 85 | 370x70 | 5,15 |

ESPÁTULA

| código | comprimento lâmina (mm) | mm | € |
|--------|-------------------------|--------|------|
| 526101 | 85 | 370x70 | 5,15 |

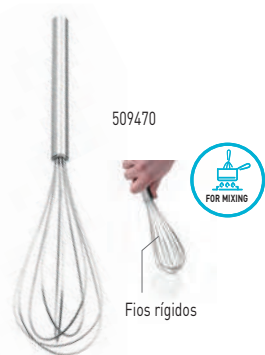
GARFO DE TALHAR

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 526200 | 350x35 | 5,15 |

COLHER PARA VEGETAIS

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 526309 | 325x60 | 4,55 |

BATEDORES



509470

Fios rígidos



BATEDOR

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

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 509470 | (L)285 | 3,60 |



510100

Fios rígidos



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 |



509104

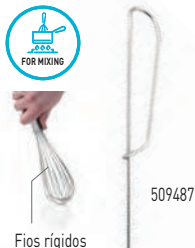
Fios rígidos



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 |



NEW



Muito flexível

509494

BATEDOR DE VARAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- 5 varas flexíveis, destinados a pequenas porções.
- Pega com um orifício para pendurar.
- Espessura do fio: 1,4 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 509494 | (L)160 | 3,25 |



532201



Muito flexível



511732



Muito flexível



design by Robert Brorwasser

509449



Muito flexível



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 |





567562

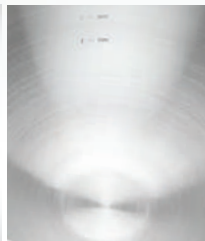
**TAÇA DE MISTURA COM BASE DE BORRACHA**

- Taça em aço inoxidável.
- Base com borracha 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 |



A base da taça tem uma camada antiderrapante em borracha.



Marcas de medição no interior da taça.



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.



596487

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 7 UNIDADES

- 7 capacidades diferentes incluídas no conjunto:
 $\frac{1}{4}$ chávena = 30 ml, $\frac{1}{4}$ chávena = 60 ml, $\frac{1}{2}$ copo = 80 ml,
 $\frac{1}{2}$ copo = 120 ml, $\frac{3}{4}$ copo = 160 ml, $\frac{3}{4}$ chávena = 180 ml,
 1 copo = 240 ml.

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 596487 | 140x85x(H)52 | 19,45 |



- 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.



596494

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

- 4 capacidades diferentes incluídas no conjunto:
 $\frac{1}{4}$ chávena = 30 ml, $\frac{1}{2}$ copo = 80 ml, $\frac{1}{2}$ copo = 120 ml,
 $\frac{3}{4}$ chávena = 180 ml.

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 596494 | 135x80x(H)45 | 10,35 |



515501



Fundo equipado com 2 fios para raspar

18/10
stainless steel

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 |

ESMAGADORES DE BATATAS

S.S.
stainless steel



ESMAGADORES DE BATATAS

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

ESMAGADORES DE BATATAS

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

ESMAGADORES DE BATATAS

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



856147



ESMAGADOR DE BATATA

- Pega confortável feita em polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 856147 | ø95x230 | 10,35 |



515181

ESMAGADOR DE BATATAS

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



515105



ESMAGADOR DE BATATAS

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 515105 | 320x110x(H)110 | 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 | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|-------|
| 647516 | 160 | 360x160x(H)105 | 13,85 |
| 647509 | 180 | 415x160x(H)105 | 16,55 |



647554

tamanho da rede
0,5 x 0,5 mm



COADOR CÔNICO COM MEIA REDE DE ARAME

- Rede de arame fino.

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



547304

tamanho da rede
ø2 mm



COADOR CÔNICO

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



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 louça.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|-------|
| 567555 | 250 | 505x250x(H)200 | 28,95 |



567555



556719



COADOR DE PANO

- 100% algodão.
- Lavável até 95°C.
- Ideal para clarificar o caldo.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 556719 | 700x700 | 17,90 |



635605

tamanho da rede 1 x 1 mm

**COADOR**

- Com pega de arame.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|------|
| 635001 | 120 | 280x125x(H)47 | 2,55 |
| 635155 | 160 | 323x160x(H)65 | 3,45 |
| 635209 | 180 | 343x190x(H)85 | 4,30 |
| 635308 | 200 | 360x210x(H)80 | 4,75 |
| 635407 | 230 | 395x260x(H)90 | 6,65 |
| 635605 | 255 | 413x280x(H)110 | 8,25 |



639023

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

**COADOR DE REDE DUPLA**- Cabo de madeira.
- Suporte de reforço.

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



638903

tamanho da rede 0,5 x 0,5 mm

**COADOR DE REDE FINA**

- Com pega de arame.

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



637609

tamanho da rede 1 x 1 mm

**COADOR**

- Com pega de arame.

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



639238

tamanho da rede 1 x 1 mm

**COADOR PARA SOPA**- Fabricado em aço inoxidável.
- Com uma pega adicional para uma colocação segura sobre uma taça ou panela.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|-------|
| 639238 | 260 | 535x260x(H)111 | 22,75 |

NEW

639252

tamanho da rede 1 x 1 mm

**COADOR REFORÇADO**- Fabricado em aço inoxidável.
- Malha muito fina, reforçada.
- Com pega de arame.
- Equipado com pegas de suporte adicionais para uma colocação segura sobre uma taça ou panela.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

NEW

ESCORREDORES

ESCORREDOR PROFI LINE

- Com base e 2 pegas fixas por boretas.

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



535516

NEW



535424



535301



639283

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 |



COADOR

- Fabricado em aço inoxidável.

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



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

ABS
plastic



580011

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.
- Precisão:
 - precisão de até 200 g 0,1 g,
 - 200-1000 g precisão 0,5 g,
 - mais de 1000 g de precisão de 1 g.

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

S.S.
stainless steel



580226

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.
- Precisão:
 - até 1 kg: ±4 g.
 - 1 kg-3 kg: ±8 g.
 - 3 kg-5 kg: ±10 g.

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

ABS
plastic



580035

BALANÇA DE COZINHA DOBRÁVEL

- Fabricado em metal e ABS.
- O visor LCD indica sobrecarga e bateria fraca.
- Função de tara, zeragem e desligamento automático.
- Opção para alterar unidades de g para oz ou lb.
- Necessita de 1 pilha CR2032 (não incluída).
- Intervalo de pesagem: de 0 a 5 kg.
- Precisão:
 - até 1 kg: ± 4 g,
 - 1 kg-3 kg: ± 8 g,
 - 3 kg-5 kg: ± 10 g.

| código | max. kg | mm | € |
|--------|---------|----------------|-------|
| 580035 | 5 | 219x180 x(H)16 | 38,95 |



580462

BALANÇA DIGITAL, ATÉ 200 KG

- Balança em aço inoxidável.
- Medição precisa 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 Tara.
- Funcionamento através de um visor digital e 4 botões separados.
- Ecrã LCD economizador de energia com indicador de carga da bateria.
- Revestimento resistente à impressão digital.
- Fonte de alimentação: 2 pilhas AAA (incluídas).
- Porta USB-C - kit inclui cabo.
- ATENÇÃO: Adaptador de alimentação não incluído.
- Precisão:
 - até 25 kg: ±40 g.
 - 25 kg-50 kg: ±100 g.
 - 50 kg-100 kg: ±200 g.
 - 100 kg-150 kg: ±300 g.
 - 150 kg-200 kg: ±400 g.

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



RECHARGEABLE
BATTERY



18/8
stainless steel



580028

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, alterar a unidade de pesagem.
- 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.
- Precisão:
 - até 1 kg: ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg: ± 8 g.
 - 3 kg-5 kg: ± 10 g.
 - 5 kg-8 kg: ± 15 g.
 - 8 kg-10 kg: ± 20 g.

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



580233

BALANÇA DE COZINHA 15 KG

- Pesa até 15.000g com gradação de 1g com mínimo de 2g.
- Superfície em aço inoxidável, caixa em plástico HIPS com visor integrado.
- Sensor de alta precisão para medições precisas.
- Leitura em gramas.
- Controlo tátil com botões on-off e tara.
- Com indicação de tara automática, sobrecarga e baixa potência.
- Desligar automaticamente.
- Alimentado por 3 pilhas AAA (não incluídas).
- Precisão:
 - até 500 g: ± 2 g.
 - 500 g-2 kg, ± 5 g.
 - 2 kg-5 kg: ± 14 g.
 - 5 kg-10 kg: ± 29 g.
 - 10 kg-15 kg: ± 44 g.

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



BALANÇA MECÂNICA DE COZINHA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Mostrador mecânico, sem necessidade de pilhas.
- Graduação: 20 g.
- Lê em kg.
- Dimensões da taça da balança: $\varnothing 207 \times (A) 42$ mm
- Capacidade máx.: 5 kg
- Redefinição manual para zero.
- Precisão:
 - < 1 kg, $\pm 2d(40$ g)
 - 1 kg-3 kg, $\pm 3d(60$ g)
 - 3 kg-5 kg, $\pm 4d(80$ g)

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

NEW



580042



Termómetros



| | Termómetro 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 Mín. / Máx. Com suporte de mesa, incluindo capa protetora. | Impermeável IP65. Com capa para sonda. |



**Termômetro 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.

Termômetro 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.

Termômetro 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.

Termômetro impermeável

271162

°C / °F

médio

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



120 mm

aço inoxidável



Mede a temperatura em 1 segundo.

Termômetro para assados com temporizador

271346

°C / °F

lento

-50°C

250°C

±1°C

1°C



150 mm

aço inoxidável apenas a sonda



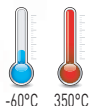
Com função de temporizador. Com definição de alerta de temperatura.



| | Termômetro de bolso | Sacos de vácuo com relevo em rolo | Termômetro para forno | Termômetro para frigorífico | Termômetro para frigorífico | Termômetro para frigorífico | Termômetro para espuma de leite |
|------------------------|---------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Código | 271216 | 271339 | 271179 | 271186 | 271117 | 271124 | 271247 |
| Unidade | °C | °C / °F | °C | °C | °C | °C | °C |
| Tempo de reação | médio | lento | lento | lento | lento | lento | lento |
| Temperatura mín. | 0°C | | 50°C | -50°C | -40°C | -50°C | -10°C |
| Temperatura máx. | 100°C | | 300°C | 25°C | 40°C | 50°C | 110°C |
| Gradação | 1°C | | 10°C | 10°C | 1°C | 1°C | 1°C |
| Comprimento da sonda | 127 mm | 50 mm | | | | | 140 mm |
| Material da sonda | aço inoxidável | aço inoxidável | | | | | 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



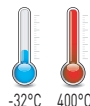
TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS COM SONDA

- 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 |



271148



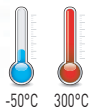
TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS

- 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 |



271308



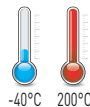
TERMÓMETRO COM SONDA DOBRÁVEL

- 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 |



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

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 - grava 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

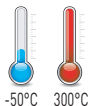
TERMÔMETRO IMPERMEÁVEL

- 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.
- 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 ergonómica.
- Desliga-se automaticamente ao fim de 10 minutos.
- Pilha incluída.

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



18/8
stainless steel



271315

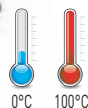
TERMÓMETRO DIGITAL COM SONDA DOBRÁVEL

- 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).

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



271216



TERMÓMETRO ANALÓGICO

- Sonda em aço inoxidável 18/8, caixa do mostrador em aço inoxidável 18/0 e com 127 mm de comprimento.
- Ecrã analógico.
- Intervalo de temperatura: 0°C a 100°C.
- Unidade de medida: °C.
- Precisão: ≈2°C.
- Inclui uma bolsa com um clipe metálico.

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



271339

S.S.
stainless steel

TERMÓMETRO PARA CARNE - 4 UNIDADES

- Intervalo: mal passado - médio - bem passado.
- Precisão: ≈2%.
- Sonda em aço inoxidável de 50 mm.
- Pode ser utilizado em fornos.

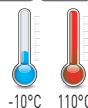
| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-----------|-------|
| 271339 | 4 | ø25x(H)70 | 10,70 |



271247

S.S.
stainless steel

<110°C
temp



TERMÓMETRO PARA ESPUMA DE LEITE

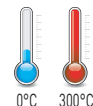
- Com clipe para prender o termómetro ao jarro de leite.
- A marca verde indica a temperatura ideal do leite para cappuccino, etc.
- Intervalo de temperaturas entre -10 e +110°C.
- Escala de 1°C.
- Sonda em aço inoxidável com tampa de proteção.
- Leitura fácil.

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

NEW



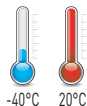
271384



TERMÓMETRO ANALÓGICO

- Sonda fabricada em aço inoxidável 18/8, caixa do mostrador 18/0 e 126 mm de comprimento.
- Ecrã analógico.
- Intervalo de temperatura: 0°C a 300°C.
- Unidade de medida: °C.
- Precisão:
 - ± 3°C: 0°C a 75°C.
 - ±5°C: 75°C a 225°C.
 - ±10°C: 225°C a 300°C.
- Inclui uma bolsa com um clipe metálico.
- Inclui anel de vedação.

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

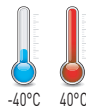


271261

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 |

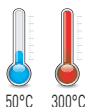
**TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO**

- 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 |



271117

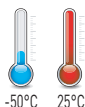


271179

**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 | 60x40x(H)70 | 6,45 |

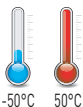


271186

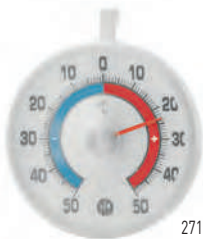
**TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO**

- 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 | 60x40x(H)70 | 6,45 |



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 |



271322

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 |



582039



582046

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 |

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 diodo/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 |



582015

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 |



551813

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



18/8
stainless steel

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 pastelaria.
- Com suporte em arame.

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



Pega ergonómica de ABS

551806

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

ABS plastic S.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 pastelaria.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 551806 | 1,5 | ø212x(H)315 | 87,75 |



Ver vídeo





558003

558010

558027



Volta facilmente
à sua forma
original

BIBERÃO PARA MOLHOS

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

| 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 |



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 |



558096

Ponta anti-gotas



557990

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 |



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 |



ABS
plastic

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 accidental de molho durante o transporte.

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

| 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 |

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.



| código | mm | € |
|--------|---------------|---|
| 199640 | 215x70x(H)160 | |





199992

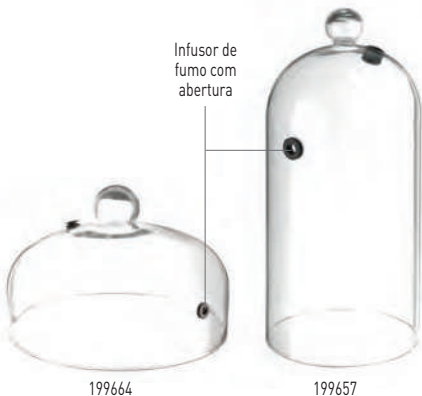


DEFUMADOR DE ALIMENTOS

- 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 |



CÚPULA DE VIDRO COM VENTILAÇÃO

- Fabricado em vidro borossilicato, equipado com ventilação de borracha para segurar o tubo de um defumador
- Ideal para utilizar em combinação com um defumador

| código | | mm | € |
|--------|-----------------------|-------------|--------|
| 199664 | Cúpula para pratos | ø260x(H)175 | 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 | 25,95 |



198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

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







238486



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 |



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 painéis 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 |



03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces
– art in every detail







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 |



CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES



589205

| código | | mm | € |
|--------|------------|---------------|-------|
| 589205 | Profi Line | 120x30x(H)240 | 19,95 |



para natas

para líquidos

para decorar



PONTAS PARA DECORAÇÃO E INJEÇÃO

- Ideais para decorar pratos, rechear 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 sifões de natas HENDI Profi Line.

| código | | € |
|--------|------------|-------|
| 589106 | Profi Line | 19,20 |



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 |



SIFÃO PARA NATAS PRETO KITCHEN LINE

- 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 | € |
|--------|--------|------------|-------|
| 588420 | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |
| 588598 | 0,95 | ø95x(H)320 | 45,45 |

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

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



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

159





975855

975893

975886

975862

975879



SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE

- 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 |
| 975862 | Azul pastel | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |
| 975879 | Verde pastel | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |
| 975886 | Rosa pastel | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |
| 975893 | Taupe | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |





274231

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 POM fácil de montar.
- Tampa transparente em policarbonato com sistema de fecho de segurança "Twist-Lock".
- Inclui colher e copo medidor
- Líquido de refrigeração: R600a.

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



802007

802014

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 |

SUPORE DE MONTAGEM PARA RECIPIENTE DE LAVAGEM

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



755730

SUPORE PARA CONES DE GELADO

- Capacidade para 3 cones

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 755730 | 200x95x(H)85 | 15,15 |



Base antiderrapante
em silicone

Parede dupla em aço inoxidável
resistente, proporciona excelente
isolamento



588697



SIFÃO TÉRMICO

- Fabricado em aço inoxidável de parede dupla.
- Base em silicone antiderrapante.
- O sifão é adequado para molhos quentes e frios.
- Inclui 3 bicos diferentes em aço inoxidável, uma tampa de gás e uma escova de limpeza.
- Adequado para utilização com os carregadores HENDI 588208, 588215, 586907 (não incluídos).
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|--------|
| 588697 | 0,5 | ø95x(H)275 | 107,25 |



UNIVERSAL
PARA TODOS
OS SIFÕES
DE NATAS

588208



588215



586907

CARREGADORES DE SIFÕES DE CHANTILLY

- Universal para "Liss", "Kidde", "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 | unidade de pedido | € |
|--------|--------------|-------------------|-------|
| 588208 | 10 | 36 | 6,05 |
| 588215 | 24 | 25 | 13,65 |
| 586907 | 50 | 12 | 26,65 |





COLHER DE GELADO PROFI LINE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Punho em poliamida.

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



18/8 COLHER DE GELADO KITCHEN LINE

- Fabricado em aço inoxidável.

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



stöckel

S.S. 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 | 66,95 |
| 755013 | 1/8 | ø80 | 66,95 |
| 755020 | 1/10 | ø70 | 66,95 |
| 755037 | 1/12 | ø67 | 62,95 |
| 755044 | 1/16 | ø59 | 62,95 |
| 755051 | 1/20 | ø56 | 62,95 |
| 755068 | 1/24 | ø51 | 62,95 |
| 755075 | 1/30 | ø49 | 62,95 |
| 755082 | 1/36 | ø47 | 62,95 |
| 755099 | 1/40 | ø45 | 62,95 |
| 755105 | 1/50 | ø43 | 62,95 |
| 755112 | 1/60 | ø40 | 62,95 |
| 755143 | 1/100 | ø30 | 62,95 |



stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel



755372

755334

Identifica o tamanho da porção com facilidade

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 | 62,95 |
| 755341 | 1/16 | ø59 | 62,95 |
| 755358 | 1/20 | ø56 | 62,95 |
| 755365 | 1/24 | ø51 | 62,95 |
| 755372 | 1/30 | ø49 | 62,95 |
| 755389 | 1/36 | ø47 | 62,95 |
| 755396 | 1/40 | ø45 | 62,95 |



755259

S.S. stainless steel

stöckel

755273

COLHER OVAL DE GELADO STÖCKEL

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

PA polyamide 18/10 NEW stainless steel

COLHER DE GELADO PARA ESQUERDINOS

- Pega concebida especificamente para utilizadores esquerdinos.
- Pega em nylon reforçada com fibra de vidro.
- Melhor identificação do tamanho da porção graças aos marcadores coloridos.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | - | mm | € |
|--------|------|-----|-------|
| 755204 | 1/30 | ø49 | 96,85 |
| 755211 | 1/36 | ø46 | 96,85 |
| 755228 | 1/40 | ø45 | 96,85 |



755228

Identifica o tamanho da porção com facilidade

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 |



COLHER PARA GELADO.

- Feito em alumínio.
- Leve.
- Pega longa e confortável com óleo incorporado para facilitar o doseamento - 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 |

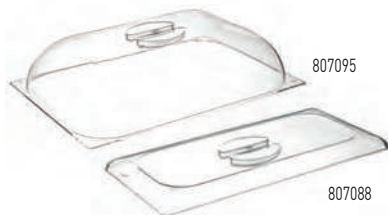


COLHER PARA GELADO STÖCKEL

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



stöckel



TAMPA PARA RECIPIENTE PARA GELADO EM POLICARBONATO

- Adequada para recipientes de gelado em polycarbonato.

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

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 |

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



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 |



802038

802045

802052



RECIPIENTE PARA GELADOS, REDONDO

- Fabricado em aço inoxidável polido.
- Espessura: 0,9 mm.
- Pode ser utilizado em frigoríficos e congeladores.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Tampa (802076) vendida em separado.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 807002 | 7 | ø200x(H)245 | 37,95 |



NEW



802076

807002
802083

RECIPIENTE PARA GELADO, REDONDO

- Fabricado em aço inoxidável polido 18/8, espessura: 0,8 mm.
- Cantos arredondados para uma limpeza fácil.
- Pode ser utilizado em frigoríficos e congeladores.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Tampa (802076) vendida em separado.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 802083 | 7,3 | ø200x(H)250 | 54,95 |



NEW

NEW

TAMPA PARA RECIPIENTE PARA GELADO, REDONDA

- Fabricado em policarbonato.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Para utilizar com os recipientes para gelados 802083, 807002.



| código | comprimento (mm) | € |
|--------|------------------|-------|
| 802076 | ø190 | 10,15 |

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

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

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 | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |
| 221600 | Preto | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |
| 221624 | Caramelo | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |
| 221631 | Amarelo | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |
| 221648 | Vermelho | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |
| 221655 | Azul | 220-240 | 400 | 170x196x(H)490 | 178,75 |

MILKSHAKE MIXER SEM BPA - DESIGN BRONWASSER

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|----------------|--------|
| 221495 | Preto | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 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 |

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



221617



221600



221624



961124



961117



961131

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 | 9,95 |

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 | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 961117 | 0,5 | ø113x(H)160 | 21,95 |

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 | 8,95 |
| 957066 | BPA-free 32x27x(H)50 | 11,95 |





Resistente
e duradouro

Inodoro

Não tóxico

Adequado para massas
quentes e frias



NEW



557112



557303



557150

SACO DE PASTELEIRO

- Fabricado em LDPE, sem BPA.
- Descartável.
- Adequado para ingredientes mornos e frios.
- Em conformidade com as normas HACCP.
- Espessura: 80 microns.
- Rolo de 100 unidades.

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

SACOS DE PASTELEIRO ANTIDERRAPANTES

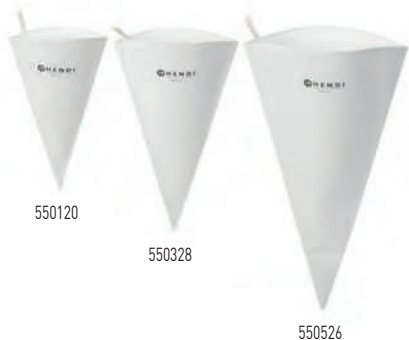
- Fabricado em TPE, sem BPA.
- Descartável.
- Adequado para ingredientes mornos e frios.
- Em conformidade com as normas HACCP.
- Espessura: 80 microns.
- Rolo de 100 unidades.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 557303 | 515x280 | 27,25 |

SACOS DE PASTELEIRO ANTIDERRAPANTES

- Fabricado em TPE, sem BPA.
- Descartável.
- Adequado para ingredientes quentes e frios, até 100°C.
- Em conformidade com as normas HACCP.
- Espessura: 115 microns.
- Rolo de 70 unidades.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 557150 | 520x280 | 26,95 |



550120

550328

550526

SACO DE PASTEIRO - 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 |



550106

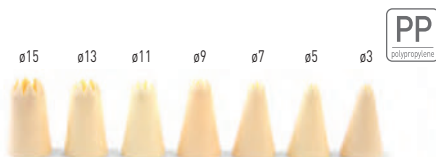
550304

550502

SACO DE PASTEIRO - 100 UNIDADES

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

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 550106 | 1 | (L)300 | 7,95 |
| 550205 | 1 | (L)350 | 8,95 |
| 550304 | 1 | (L)400 | 9,95 |
| 550403 | 1 | (L)450 | 10,95 |
| 550502 | 1 | (L)500 | 11,95 |



ø15

ø13

ø11

ø9

ø7

ø5

ø3



551110

BICOS PARA COBERTURA - SERRILHADOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

| código | € |
|--------|------|
| 551110 | 9,05 |



ø17

ø15

ø13

ø11

ø9

ø7

ø5



551011

BICOS PARA COBERTURA - LISOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

| código | € |
|--------|------|
| 551011 | 9,05 |



551400



BICOS PARA COBERTURA - DIVERSOS

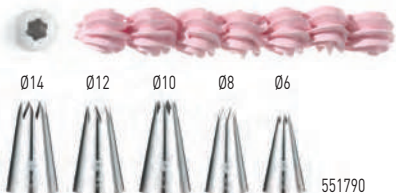
- Conjunto de 12 bicos diferentes para cobertura, numa caixa.

| código | € |
|--------|-------|
| 551400 | 23,35 |





BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS



BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS

- Conjunto com 5 tamanhos.

| código | - | € |
|--------|---------------|-------|
| 551790 | ø6-8-10-12-14 | 12,95 |

BICOS PARA COBERTURA – LISOS

18/8
stainless steel



BICOS PARA COBERTURA – LISOS

- Conjunto com 5 tamanhos.

| código | - | € |
|--------|-------------|-------|
| 551691 | ø2-4-6-8-10 | 11,95 |



BICOS DE PASTELARIA - ESTRELA

- Conjunto com 7 tamanhos.

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



BICOS DE PASTELARIA - REDONDO

- Conjunto com 7 tamanhos.

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

551592



18/8
stainless steel

CONJUNTO DE BICOS PARA RECHEIO E DECORAÇÃO

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

| código | € |
|--------|-------|
| 551592 | 12,95 |

551202



CONJUNTO DE BICOS DE PASTELEIRO

- O conjunto inclui 5 bicos de pasteleiro 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 |

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

RASPADOR DE MASSA FLEXÍVEL - 6 PEÇAS

- Semicircular

| 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, TRAPEZOIDE

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

3x



554432



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 |





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 | 18,95 |



FORMA PARA ALIMENTOS E ACESSÓRIO PARA EMPURRAR QUADRADO

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

ARO REDONDO PARA EMPURRAR

| 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 EMPURRAR

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

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 |



S.S.
stainless steel



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

S.S.
stainless steel

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 |



550113



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.



677261



MOLDE DE SILICONE SQUARE

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

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



677254



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 |



677247



MOLDE DE SILICONE OVAL

- Moldes ovais com as dimensões: 5x3 cm.

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



677230



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 |



677223



MOLDE DE SILICONE MUFFIN

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

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



677216



MOLDE DE SILICONE SEMI-SPHERE

- Moldes semi-circulares com 7 cm de diâmetro.

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



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.



Fabricado em madeira de faia



Com rolamentos de esferas de aço niquelado que rolam suavemente

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

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.

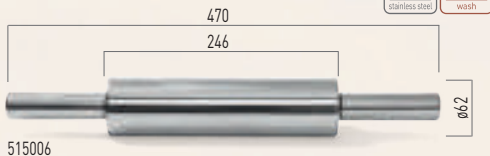
| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 515174 | ø90x545 | 55,25 |



ROLO DE MASSA

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

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 515006 | ø62x470 | 33,75 |



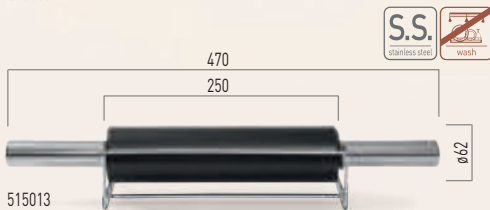
ROLO DE MASSA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

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



Ver vídeo

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 515013 | ø62x470 | 56,95 |



Preços sem IVA e não vinculativos.





PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA LISO

- 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 LISO - 2 UNIDADES

- Com cabo de madeira.



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

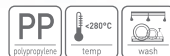


515358

515365

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA LISO 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 |



FACA PARA ESPALHAR

- Com lâmina flexível inclinada.

| código | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|----------------|-------------------------|------------------|--------------|
| 855775 | 0,7 | 110 | 220 | 7,50 |
| 855782 | 0,7 | 198 | 325 | 9,05 |
| 855683 | 0,7 | 249 | 376 | 12,05 |

ESPÁTULA

- Para produtos de confeitaria.

- Lâmina lisa flexível.

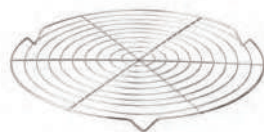
| código | espessura (mm) | comprimento lâmina (mm) | comprimento (mm) | € |
|--------|----------------|-------------------------|------------------|--------------|
| 855706 | 0,5 | 110 | 220 | 7,50 |
| 855690 | 0,5 | 205 | 335 | 9,05 |
| 855744 | 0,5 | 258 | 389 | 11,05 |



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 |



GRELHA DE ARREFECIMENTO

- Fabricado em aço inoxidável com pés integrados.

- Multiúsos:

- para arrefecer bolos - evita a acumulação de humidade excessiva nos bolos, em resultado da vaporização de calor,
- para decorar bolos, por exemplo, ao verter cobertura ou chocolate,
- como grelha para grelhar e grelha para assar - facilita a eliminação da gordura das carnes assadas,
- como proteção para a bancada de mesa na qual deve ser colocado um prato quente,
- como uma base estável para moldes de silicone.
- Espessura do fio - borda: 3 mm.
- Espessura do fio - grelha: 1,7 mm.

| código | mm | € |
|--------|------------|-------------|
| 594032 | ø320x(H)20 | 9,95 |





195789

GUITARRA CORTADORA SIMPLES DE PASTELARIA

- Ferramenta para um corte longitudinal e transversal precisos e para uma porção rápida de confeitaria macia, como ganache, leite creme, marshmallows, pralinês e bolos de banquetes.
- Design apelativo, em preto: estrutura da base e estrutura dos fios em alumínio preto anodizado.
- Área de trabalho e base em aço inoxidável - alta duração e limpeza fácil garantidas.
- Fios em aço cirúrgico higiénico.
- A área de trabalho perfilada e, os fios afiados, garantem um corte extraordinário 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 um 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.



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)

Benefícios:

- Melhora a produção em pastelaria, padarias e pontos de catering.
- Alta precisão: corta massas, bolos e musses em várias fatias sem as 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.

| código | mm | € |
|--------|----------------|----------|
| 195789 | 636x441x(H)109 | 1 553,50 |



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.

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



Vantagens:

- Aceleração do processo de corte de bolo em até 50%.
- Redução das perdas de produção durante o corte de bolo em 20%.
- A medida permite um corte preciso sem a necessidade de utilizar ferramentas adicionais - obtém-se sempre o mesmo efeito visual, todas as camadas de bolo são idênticas.
- Operação confortável: a lâmina da serra é devidamente apertada e fixa num elemento fresado - não dobra nem gira durante a operação.





637791



para malha de
açúcar em pó
tamanho 0,5x0,5 mm

para farinha
fina e grossa

para pão
ralado

COADOR DE PASTELEIRO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Equipado com um ilhó para um armazenamento conveniente.



| código | - | mm | € |
|--------|----------------------------|------------|-------|
| 637791 | para açúcar em pó | ø250x(H)75 | 14,00 |
| 637821 | para açúcar em pó | ø410x(H)80 | 27,25 |
| 637814 | para pão ralado | ø250x(H)75 | 14,00 |
| 637845 | para pão ralado | 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 |
| 639313 | peneira para farinha | ø308x(H)74 | 18,15 |
| 639320 | peneira para farinha | ø358x(H)76 | 24,65 |

N
N



637852



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 |



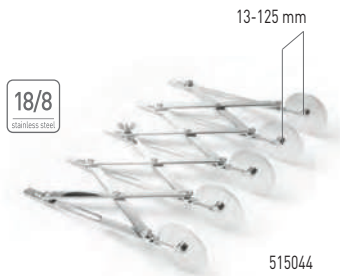
512517



ARO CORTA-TARTE

- Para cortar uma tarte redonda ou bolo em partes iguais.

| código | - | mm | € |
|--------|-----------|------|-------|
| 512517 | 12 fatias | ø320 | 61,75 |



18/8

stainless steel

515044

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 |



18/8

stainless steel

515150

CORTADOR DE MASSA DE 7 RODAS

- A largura de corte pode ser facilmente ajustada.
- Com 7 rodas de corte suaves de aço inoxidável de ø55 mm.

| código | mm | € |
|--------|--------------|--------|
| 515150 | 222x80x(H)55 | 129,50 |

MÁQUINAS PARA CREPES E WAFFLES

- As placas de waffle em ferro fundido esmaltado podem ser limpas com uma escova.
- Controlo de temperatura por termóstato.
- Inclui garfo para waffles.
- Pega com isolamento térmico.

S.S.
stainless steel



212103

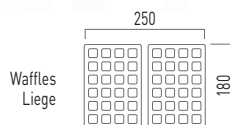
212127

212134

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "LIÈGE"

- Waffles ao estilo de Liège, dois padrões retangulares de 4 x 6.

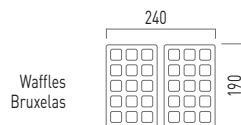
| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 212103 | 230 | 1500 | 330x437x(H)251 | 363,35 |



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)277 | 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)251 | 363,35 |





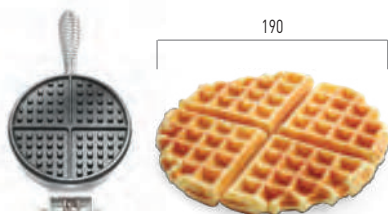
NEW



212172



212196



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES - REDONDA

- 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 |



MÁQUINA DE BUBBLE WAFFLES

- Corpo e alavanca de elevação em aço inoxidável.
- A cabeça rotativa garante uma distribuição uniforme da massa.
- Placas feitas de alumínio fundido com um revestimento antiaderente Teflon.
- A luz LED acende-se para indicar quando a temperatura definida é atingida.
- Tabuleiro removível em aço inoxidável para recolha de pingos, pode ir à máquina de lavar loiça.
- Equipado com uma proteção contra sobreaquecimento e uma pega que se mantém fresca.
- Waffles em forma de hexágono com 170 mm de diâmetro e 25 mm de espessura.
- Intervalo de temperaturas: entre 50°C e 210°C.
- Equipado com um temporizador de 15 minutos.
- Eficiência: até aprox. 20 waffles por hora.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 212196 | 220-240 | 1500 | 255x560x(H)318 | 422,50 |



212189



212165



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES EM FORMATO „CORN DOG”

- É possível fazer 6 waffles ao mesmo tempo.
- 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.
- Peso líquido: 10 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 212189 | 230 | 1550 | 390x378x(H)229 | 302,25 |

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) e com a forma de um cone alongado.
- 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 fresca.
- A caixa é feita de aço inoxidável 18/0, garantindo uma longa vida útil e limpeza fácil.
- As ranhuras de ventilação na caixa protegem os controlos contra sobreaquecimento.
- A temperatura é continuamente ajustável entre os 50°C e os 220°C.
- O temporizador pode ser regulado até 15 minutos.
- Peso líquido: 10,5 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 212165 | 230 | 1750 | 314x417x(H)229 | 302,25 |



design by
Robert Bronwasser

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



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



198254



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.
- Os cartuchos podem ser adquiridos em separado, código: 199039.



199039

CARTUCHO DE GÁS GPL

- Adequado para utilização com o Maçarico HENDI jet 198247.
- Não adequado para recarregar isqueiros a gás, etc.
- Embalagem com 4 unidades.
- Quantidade de encomenda: caixa com 7 conjuntos de 4 cartuchos de gás.

| código | | mm | € |
|--------|-----------------------|---------------|-------|
| 198247 | | 185x65x(H)100 | 25,95 |
| 198254 | conjunto com cartucho | 175x68x(H)260 | 31,15 |

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|-------|
| 199039 | 4 | 12,70 |



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.

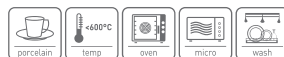
| código | embalado por | litros | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 199046 | 4 | 0.2 | 12,95 |



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 |





Prateira de donuts dobrável



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.



Grças à "zona fria" os resíduos da fritura são recolhidos abaixo do aquecedor, aumentando a qualidade do óleo.

Torneira de drenagem

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 205914 | 12 | 230 | 3500 | 630x860x(H)438 | 643,50 |





212028

525197

MÁQUINA DE CREPES

- Prato de cozedura com ø400 mm em ferro fundido com revestimento cerâmico.
- Distribuição de calor bastante uniforme em toda a superfície.
- Inclui espátula de 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 |

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 |



201718



201725

AQUECEDORES DE MOLHOS

- Adequado para aquecer molhos e chocolate.
- Corpo em aço inoxidável.
- Temperatura ajustável entre 30°C e 65°C, com um interruptor rotativo com 6 posições.
- Luz indicadora de aquecimento.
- Inclui uma garrafa de aperto feita em LDPE com 650 ml por cada aquecedor.
- Proteção contra sobreaquecimento.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 201718 | 0,65 | 220-240 | 200 | 150x223x(H)282 | 129,35 |
| 201725 | 1,3 | 220-240 | 400 | 270x223x(H)282 | 233,35 |



GARRAFA PARA AQUECEDOR DE MOLHOS

- Fabricado em LPDE.
- Destina-se aos aquecedores HENDI Chocolate (códigos: 201718, 201725).

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 201732 | ø68x(H)247 | 2,85 |



201732



282748



282762

MÁQUINA DE PIPOCAS

- Rebordo 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.
- Painela 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.



Inclui uma gaveta de recolha para migalhas e milho

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|------|----------------|--------|
| 282762 | Preto | 230 | 1155 | 560x420x(H)760 | 487,50 |
| 282748 | Vermelho | 230 | 1155 | 560x420x(H)760 | 487,50 |



PÁ

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|--------|------|
| 562017 | 0,25 | (L)250 | 3,45 |



562017

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

NEW

MÁQUINA DE PIPOCAS COM CARRINHO

- Reborado em liga de alumínio.
- Caixa feita de vidro temperado e aço revestido a pó.
- Com uma porta de serviço articulada feita de vidro temperado.
- Recipiente de aquecimento de pipocas com unidade de agitação.
- Tampa com pegas feitas de material que não aquece.
- Aba para recolher pipocas.
- Gaveta de migalhas sob a câmara para eliminação de grãos e restos não popados.
- Interior iluminado.
- Fundo aquecido da câmara de pipocas.
- Duração do ciclo: ≈3,5 min. - 150 g de grãos de milho por ciclo.
- Carrinho móvel com 2 rodas grandes e 2 rodas giratórias com travões de bloqueio.

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|------|------------------|--------|
| 282830 | Vermelho | 230 | 1155 | 940x510x(H)11553 | 643,50 |



282830





NEW

282755



282816



282823



MÁQUINAS DE ALGODÃO DOCE

- Fabricado em aço de carbono.
- Taça removível em aço inoxidável
- A taça pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- A taça é fixa por 4 grampos seguros.
- Equipada com uma gaveta para paus, açúcar, corantes, etc.
- Interruptores separados para ligar a corrente e os elementos de aquecimento, com lâmpadas integradas.
- Voltímetro com indicação da tensão efectiva.
- Distribuidor de açúcar incluído.
- Fusível de sobrecarga que protege o motor contra queimaduras em caso de bloqueio.

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- Caixa do motor acabado com um revestimento preto.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 282816 | 220-240 | 1130 | 520x520x(H)503 | 422,50 |



282755

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, 282809, 282816.



| código | mm | € |
|--------|-------------|--------|
| 282755 | ø520x(H)350 | 107,25 |

NEW

282779

**NEW
MODEL****MÁQUINA DE PIPOCAS**

- Quadro feito de aço carbono.
- Alojamento feito de vidro temperado.
- Com uma porta de serviço articulada feita de vidro temperado.
- Recipiente de aquecimento de pipocas com unidade de agitação.
- Tampa com pegas feitas de material que não aquece.
- Aba para recolher pipocas.
- Gaveta de migalhas sob a câmara.
- Interior iluminado.
- Fundo aquecido da câmara de pipocas.

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|-------|---------|------|----------------|--------|
| 282823 | Preto | 220-240 | 1155 | 560x445x(H)775 | 747,50 |

**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 | 220-240 | 500 | 400x344x(H)525 | 318,50 |





282755

282731

MÁQUINAS DE ALGODÃO DOCE

- Fabricado em aço de carbono.
- Taça removível em aço inoxidável
- A taça pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- A taça é fixa por 4 grampos seguros.
- Equipada com uma gaveta para paus, açúcar, corantes, etc.
- Interruptores separados para ligar a corrente e os elementos de aquecimento, com lâmpadas integradas.
- Voltímetro com indicação da tensão efectiva.
- Distribuidor de açúcar incluído.
- Fusível de sobrecarga que protege o motor contra queimaduras em caso de bloqueio.

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- A caixa do motor é terminada com um revestimento cor-de-rosa.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 282731 | 220-240 | 1130 | 520x520x(H)503 | 422,50 |

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, 282809, 282816.

| código | mm | € |
|--------|-------------|--------|
| 282755 | ø520x(H)350 | 107,25 |



282809

NEW



MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- A caixa do motor é terminada com um revestimento cor-de-rosa.
- Equipado com um carrinho.
- Fabricado em aço de carbono.
- Taça removível em aço inoxidável.
- A taça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- A taça é fixa por 4 grampos seguros.
- Equipada com uma gaveta para paus, açúcar, corantes, etc.
- Interruptores separados para ligar a corrente e os elementos de aquecimento, com lâmpadas integradas.
- Voltímetro com indicação da tensão efectiva.
- Distribuidor de açúcar incluído.
- Fusível de sobrecarga que protege o motor contra queimaduras em caso de bloqueio.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 282809 | 220-240 | 1130 | 948x520x(H)914 | 578,50 |



FONTE DE CHOCOLATE

- Estrutura em aço inoxidável.
- Parafuso sem fim no interior da torre feito de ABS.
- Interruptores independentes para o motor e para o elemento de aquecimento.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Parafuso sem-fim e torre removíveis.



| | Fonte de chocolate 3 níveis | Fonte de chocolate com 5 níveis | Fonte de chocolate com 6 níveis |
|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| código | 274101 | 274156 | 274163 |
| controlo de temperatura | 40°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 | ø215x(H)375 mm | ø332x(H)709 mm | ø372x(H)850 mm |
| potência/tensão | 190 W/230 V | 265 W/230 V | 300 W/230 V |
| € | 77,95 | 552,50 | 812,50 |



04

Food processing

Looking to elevate culinary
experience





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



Ver vídeo

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 |



231807



280096



280317



234730



918500

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 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.

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 918500 | ø220 | 23,35 |



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 grande para inserir pedaços grandes de vegetais

231852



234754

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 |



280423

DISCO JULIANA

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

| código | espessura (mm) | € |
|--------|----------------|--------|
| 280423 | 3 | 113,75 |



280621

DISCO RASPADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

| código | € |
|--------|-------|
| 280621 | 58,45 |



280690

PRATELEIRA PARA 18 DISCOS DE CORTE DE VEGETAIS

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

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 280690 | 400x250x(H)90 | 25,35 |

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE



DESEMPENHO
temporário até
220 kg/h

Tabuleiro de alimentação
em aço inoxidável

Tremonha em liga
de alumínio especial

Tubo de salsichas
em polipropileno

Botão de
reinicialização

210802



PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE

- 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.
- Desmontagem fácil para facilitar a limpeza.
- Motor com mecanismo de proteção contra sobreaquecimento.
- Pés antiderrapantes
- Não deve ser utilizado continuamente.



Ver vídeo

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE 12

- Inclui tubo de enchimento e dois discos de picar com \varnothing 70 mm com orifícios com \varnothing 6 e 8 mm.
- Produção: \approx 1,7 kg/min.

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



PLACA PERFURADA

- \varnothing 70 mm

| código | | € |
|--------|-------------------|-------|
| 282229 | \varnothing 8 | 23,35 |
| 282236 | \varnothing 6 | 23,35 |
| 282243 | \varnothing 4.5 | 23,35 |
| 282250 | \varnothing 3 | 23,35 |
| 282267 | \varnothing 2 | 23,35 |



282229



LÂMINA PICADORA DE CARNE

| código | € |
|--------|-------|
| 282359 | 10,35 |



282359



PARAFUSO SEM-FIM

| código | adequado para | € |
|--------|---------------|-------|
| 933257 | 210802 | 84,50 |



933367

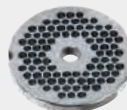


NEW

PLACA PERFURADA

- \varnothing 82,05 mm.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 282847 | 230 | 750 | 239x424x(H)571 | 883,35 |
| 282854 | | | | 22,95 |
| 282861 | | | | 22,95 |
| 282885 | | | | 22,95 |
| 282878 | | | | 22,95 |



282847



LÂMINA PICADORA DE CARNE

| código | € |
|--------|-------|
| 282076 | 22,75 |



282076



PARAFUSO SEM-FIM

| código | adequado para | € |
|--------|---------------|-------|
| 933367 | 210819 | 78,00 |



933367



Ver vídeo



Prato para carne
com tampa antipó



Tremonha em
liga de alumínio

210864

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 târtao.
- 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



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 |



630716



CORTADOR DE SALSICHAS

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 630716 | (L)200 | 11,65 |



222805



CORTADOR DE SALSICHAS - MANUAL

- Base estável com ventosas.
- Lâminas serrilhadas de alta qualidade.
- Fácil de limpar.
- Corta em 11 rodadas.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 222805 | 275x170x(H)235 | 165,75 |



513026

PRENSA DE HAMBÚRGUERES

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

| código | mm | € |
|--------|-------------------------|-------|
| 513026 | \varnothing 120x(H)80 | 11,65 |



513156

SEPARADORES DE HAMBÚRGUERES DE PAPEL

- Feito de papel.
- Resistente à temperatura:
 - Fornos convencionais: Até 220°C durante 2 horas.
 - Fornos microondas: Sem restrição de tempo.
 - Congelador e frigorífico: Inferior a -18°C.
- Biodegradável.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-------------------|-------|
| 513156 | 1550 | \varnothing 100 | 28,95 |
| 513163 | 911 | \varnothing 130 | 28,95 |



282113

PRENSA DE HAMBÚRGUER

- Invólucro inferior e êmbolo de pressão superior feitos de alumínio anodizado.
- Levanta automaticamente o hambúrguer após a formação.
- Uma alavanca prática para libertar a carne formada do tabuleiro.
- Inclui divisores de hambúrgueres de papel.
- Inclui botão para baixar a pressão.
- Pés antiderrapantes.
- A prensa molda hambúrgueres até \varnothing 100 mm (282793), \varnothing 130 mm (282113).

| código | - | mm | € |
|--------|----------------------|----------------|----------|
| 282793 | \varnothing 100 mm | 240x230x(H)250 | 194,50 N |
| 282113 | \varnothing 130 mm | 250x230x(H)270 | 240,50 |



513170

SEPARADORES DE HAMBÚRGUERES

- Fabricado em celulose transparente.
- Resistente a altas temperaturas e biodegradável.
- Resistência à temperatura:
 - Fornos convencionais: até 220°C durante 2 horas.
 - Fornos micro-ondas: sem restrição de tempo.
 - Congelador e frigorífico: abaixo de -18°C.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-------------------|---------|
| 513170 | 2122 | \varnothing 100 | 61,95 |
| 282120 | 1255 | \varnothing 130 | 61,75 N |



Ver vídeo



AMACIADOR DE CARNE ELÉTRICO

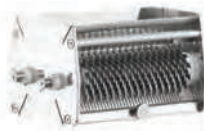
- Tamanho máximo da peça de carne: 160 mm de largura x 30 mm de espessura.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Inclui rolos para carne de vaca e carne de porco.
- Velocidade da lâmina amaciadora: 75 RPM.
- O motor é refrigerado através de uma ventoinha incorporada.
- 4 pés de borracha.

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



975305

Martelo de carne
de vaca e de
porco incluído



975329



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 |



975312

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 |



513033

PRENSA DE TORTILHAS

- Fabricado em liga de alumínio.
- Acabamento com revestimento em pó epóxi.
- Para tortilhas com até 200 mm de diâmetro.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 513033 | 250x200x(H)195 | 25,95 |



NEW



611067

PRENSA DE TORTILHA EM FERRO FUNDIDO

- Feito de ferro fundido.
- Acabamento com revestimento em pó epóxi.
- Para tortilhas com até 260 mm de diâmetro.
- Com pés de borracha para estabilidade extra.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 611067 | 350x265x(H)170 | 57,85 |



NEW



611050

PRENSA DE TORTILHA EM FERRO FUNDIDO

- Feito de ferro fundido.
- Acabamento com revestimento em pó epóxi
- Para tortilhas com até 200 mm de diâmetro.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 611050 | 255x200x(H)110 | 35,75 |



NEW



stöckel

COLHER PARA FALAFEL

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega em nylon reforçada com fibra de vidro.
- Simples de desmontar para uma limpeza fácil, todos os elementos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

| código | - | mm | € |
|--------|------|---------|-------|
| 755310 | 1/70 | ø40x150 | 77,35 |
| 755303 | 1/45 | ø50x150 | 77,35 |





FORNO DE ALTA VELOCIDADE COMBITURBO™

281277

NEW

página 306



MÁQUINA DE ENCHIDOS

18/8
stainless steel

CAPACIDADE ATÉ

10 L



Ver vídeo



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 | 335,50 |
| 282151 | 10 | 415x315x(H)690 | 406,25 |

Com um conjunto de
4 funis em aço inoxidável





DESCASCADORES DE BATATAS

- 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 esgoamento, 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.



229224

DESCASCADOR DE BATATA 18 KG

- Capacidade: 28l.
- Carga máxima: 18kg.
- Saída: 240-360 kg/h.
- Peso líquido: 39,6kg

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|--------------------|----------|
| 229224 | 230 | 1100 | 622x540 x(H)997 | 2 073,50 |



229217

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 | 620x525 x(H)833 | 1 943,50 |



229200

DESCASCADOR DE BATATAS 5 KG

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

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|--------------------|----------|
| 229200 | 230 | 550 | 620x525 x(H)787 | 1 813,50 |



SUPOORTE 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 |



499948



FIAMBREIRAS 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 na 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 195 PROFI LINE

- 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 12 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



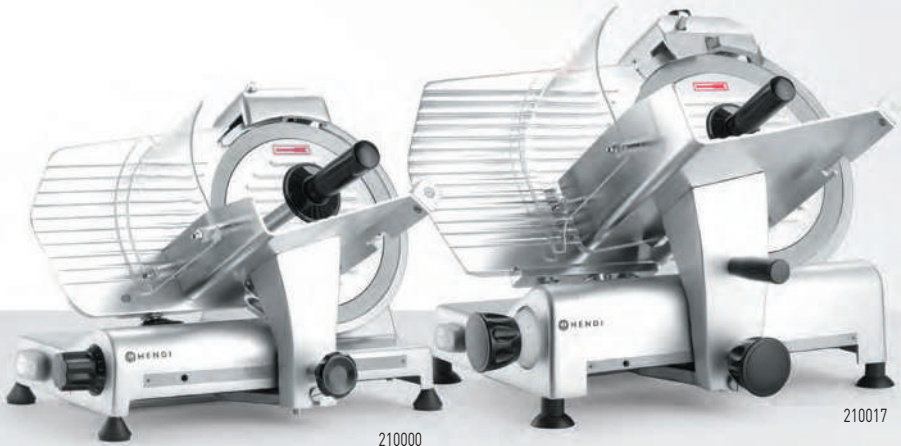
Botão de segurança on/off selado



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 12 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





FIAMBREIRAS 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.



970294



210086

FIAMBREIRA PROFI LINE 220 EM VERMELHO

- Diâmetro da lâmina: 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 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 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 210086 | 220-240 | 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

FIAMBREIRAS KITCHEN LINE

- Estrutura em alumínio anodizado.
- Proteção de segurança transparente durante o funcionamento.
- Proteção de segurança para a lâmina e afiador da lâmina incorporado
- Modelo inclinado com lâmina de alta qualidade.



FIAMBREIRA KITCHEN LINE 250

- Motor refrigerado a ar de 0,2 cv, protegido por uma tampa em plástico.
- Peças fáceis de remover para uma limpeza rápida.
- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 180 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte de até 8 mm.
- Peso: 16,4 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 210215 | 230 | 150 | 494x402x(H)398 | 498,50 |



210215

FIAMBREIRA KITCHEN LINE 300

- Motor refrigerado a ar de 0,3 cv, protegido por uma tampa em plástico.
- Peças fáceis de remover para uma limpeza rápida.
- Diâmetro da lâmina: 300 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 210 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte de até 13 mm.
- Peso: 24,5 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 210246 | 230 | 250 | 615x494x(H)477 | 903,00 |



210246

FIAMBREIRA KITCHEN LINE 250 COM REVESTIMENTO DE TEFLON

- Lâmina, proteção da lâmina e prato para o produto com revestimento de Teflon para facilitar o corte de queijo.
- Motor refrigerado a ar de 0,2 cv, fixo na parte inferior com uma tampa em plástico.
- Tabuleiro amovível para limpar facilmente os restos de alimentos após o corte.
- Proteção da lâmina fácil de remover para limpar.
- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 180 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte, de 0 a 8 mm.
- Peso: 16,4 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 210222 | 230 | 150 | 494x402x(H)398 | 586,50 |



Revestimento em Teflon para cortar queijo

210222

Escudo de segurança em acrílico



Afiador integrado





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



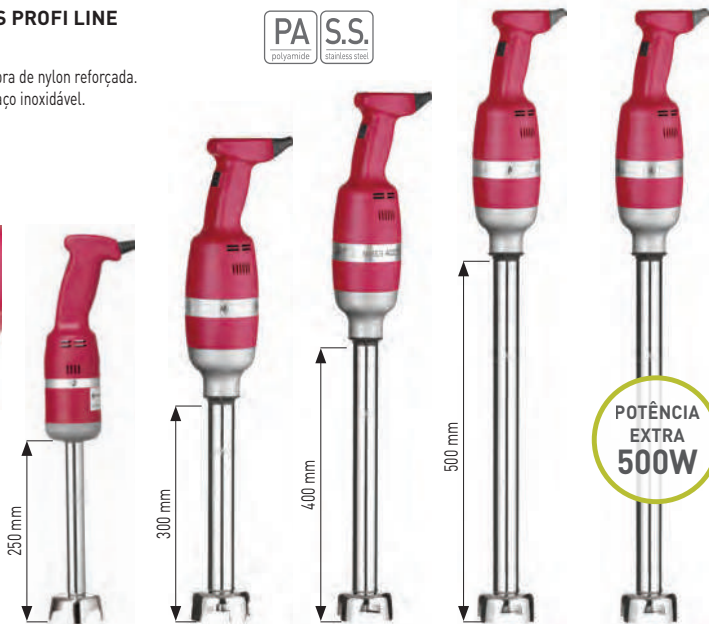
| | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| código | 222829 | 222836 | 222843 |
| litros | 7 l | 10 l | 20 l |
| carga de farinha/massa | 0,8 kg/2 kg | 2,5 kg/4 kg | 5 kg/8 kg |
| dimensões | 317x440x(H)490 mm | 422x475x(H)710 mm | 496x570x(H)880 mm |
| tipo de controlo | digital | mecânico | mecânico |
| rapidez | 128/252/545 obr./min | 148/244/480 obr./min | 197/317/462 obr./min |
| potência/tensão | 650 W/230 V | 600 W/230 V | 1100 W/230 V |
| € | 1 000,35 | 1 228,50 | 1 657,50 |

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



POTÊNCIA EXTRA 500W

| code | 224328 | 224335 | 224397 | 224359 | 224052 |
|------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---|
| | Tritador 250 - com velocidade fixa | Tritador Profi Line 300 - com velocidade ajustável | Tritador 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)514 | ø100x(H)675 | ø100x(H)830 | ø100x(H)866 | ø100x(H)863 |
| 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 |



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



934029

SUPOORTE DE ARMAZENAMENTO DE MONTAGEM NA PAREDE

| código | mm | € |
|--------|-------------|--------|
| 224342 | ø120x(H)330 | 253,50 |

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



224380

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 |



224373

TRITURADOR 250 – 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 | 617,50 |



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 GRACIAS
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 | 220-240 | 250 | ø71x(H)450 | 128,05 |

**PARA
RECIPIENTES
COM CAPACIDADE
ENTRE
1 E 8 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.





TRITURADOR COM CABO FLEXÍVEL

- 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.
- O cabo espiral flexível retrai-se para evitar emaranhamentos.
- A velocidade é facilmente controlada por um mostrador grande e o visor LCD mostra a velocidade em 7 passos.
- Velocidade: entre aprox. 8500 RPM e 16 500 RPM. Com função turbo.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para até 3 L.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|---------|--------|
| 221181 | 220-240 | 1000 | ø65x425 | 128,05 |





RECHARGEABLE
BATTERY



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 controle 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 | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|------------|--------|
| 221419 | 230 | 150 | 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 controle suave da velocidade proporciona um melhor controle 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





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 accidental do aparelho.
- O botão de bloqueio permite um funcionamento contínuo sem premir o botão.

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 |

ACESSÓRIO BATEDOR PARA TRITURADORES

- Compatível com os trituradores Kitchen Line, códigos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Consiste em dois batedores de aço inoxidável.
- Utilização segura e fácil de fixar ao triturador.

| código | mm | € |
|--------|--------|--------|
| 222263 | (L)250 | 128,05 |





| código | 221198 | 221327 | 221334 | 221341 |
|------------------------------|--|--|--|--|
| | Tritrador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 250 mm | Tritrador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 300 mm | Tritrador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 400 mm | Tritrador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 500 mm |
| adequado para pratos até (l) | 20 | 30 | 80 | 120 |
| dimensões (mm) | ø100x666 | ø100x716 | 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 | 500/230 |
| € | 250,25 | 253,50 | 292,50 | 305,50 |

TRITRADOR 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 TRITRADOR 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



222164



185 mm





LIQUIDIFICADORAS DE BAR

230688, 230695



NEW

página 552



PA
polyamide

18/10
stainless steel

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 | 110x324x(H)816 | 422,50 |



222393





BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



PRINCIPAIS FUNÇÕES



pão



bolo esponjoso



bater natas



bater ovos

BATEDEIRA PLANETÁRIA BLACKBOLT PRO

NEW

PA
poliamida

AL
die-cast

18/8
stainless steel

SIL
silicone

- Alojamento feito de alumínio fundido.
- Taça de aço inoxidável.
- Pega revestida a silicone para uma aderência segura.
- Construção robusta para um funcionamento estável.
- Motor silencioso associado à durabilidade para uma utilização prolongada.
- O sistema de refrigeração permite um funcionamento contínuo até 60 minutos.
- 11 definições de velocidade.
- Função temporizador.
- Quatro programas predefinidos: Massa, bolo de esponja, creme, claras em castelo
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade: 7 litros.
 - Farinha: 0,2-1,5 kg.
 - Brancos de ovo: 2-20.
 - Creme doce: 150-1500 ml.
 - Creme fresco: 0,1-2 l.

- Acessórios incluídos:
 - batedor, pá e gancho para massa em aço inoxidável (18/8)
 - Pá em silicone PA (poliamida/nylon)
- Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Concebido em conformidade com os requisitos da Diretiva de Máquinas (MD).
- O microinterruptor garante o funcionamento apenas quando a taça está corretamente posicionada.
- Tampa transparente fixa da taça com um inserto seguro para ingredientes, concebido para evitar o entalamento dos dedos.
- Arranque lento: a batedeira planetária aumenta gradualmente a velocidade quando ligada, garantindo uma transição suave para um desempenho de mistura ideal.

| code | liter | V | W | mm | € |
|--------|-------|---------|-----|----------------|---------------|
| 221150 | 7 | 220-240 | 800 | 470x263x(H)413 | 843,50 |

Módulo de Correia em V

Pronto para um funcionamento intensivo e duradouro.

Arranque suave

Regulado de forma fluida em 11 níveis com um botão, ajustado ao programa escolhido

Taça - 7 litros

Feita de aço inoxidável 18/8. Equipada com uma pega prática com revestimento antiaderente.

Estrutura

Robusta, feita de alumínio fundido.

Engrenagens

Muito resistentes - feitas de aço inoxidável, responsáveis pela rotação planetária uniforme. Transição suave para o nível de potência exigido.

Painel de controlo

Design moderno, fácil de ler. Contagem do tempo necessária para cozer bolos. 4 programas automáticos:

- Mistura lenta (velocidade 1-6);
- Mistura padrão (velocidade 1-8);
- Mistura suave (velocidade 1-9);
- Mistura rápida (velocidade 1-11).

Tampa com doseador

Adição prática de ingredientes durante o funcionamento, sem preocupações com sujar a bancada.



GANCHO PARA MASSAS PESADAS
inoxidável 18/8



VARA PARA OVOS
inoxidável 18/8



MISTURADOR 1
material sintético POM



MISTURADOR 2
inoxidável 18/8



TAÇA 7L
inoxidável 18/8



LIQUIDIFICADORAS DE BAR

- Estrutura em ABS.
- Jarro de policarbonato transparente com tampa PP firme e pequena tampa de policarbonato.
- Lâminas de aço inoxidável substituíveis com revestimento de titânio.
- Interruptor de impulso para função de mistura.



- O jarro removível e resistente a quebras suporta temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Capacidade do jarro: 2,5 L.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Esta liquidificadora tritura: fruta, vegetais, cocktails, smoothies, sobremesas e até gelo.



230688



230695



Ver vídeo

A tampa antirruido reduz significativamente o som

Base antiderrapante

LIQUIDIFICADORA COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo manual.
- Com controlo de velocidade contínuo.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM [sem carga].

| código | V | W | mm | € | |
|--------|----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| 230688 | 230 | 1680 | 250x300x(H)540 | 451,75 | |
| 230602 | BPA free | 230 | 1680 | 250x300x(H)540 | 475,15 N |

LIQUIDIFICADORA DIGITAL COM CAIXA DE SOM

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo digital do ecrã táctil.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 8350 RPM até 24800 RPM [sem carga].
- 3 níveis de velocidade: BAIXA ca. 8350 RPM, MÉDIA ca. 13500 RPM, ALTA ca. 24800 RPM [sem carga].
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.

| código | V | W | mm | € | |
|--------|----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| 230695 | 230 | 1680 | 250x300x(H)546 | 503,75 | |
| 230664 | BPA free | 230 | 1680 | 250x300x(H)546 | 527,15 N |



ABS plastic **PC** polycarbonato **S.S.** stainless steel



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

LIQUIDIFICADORA

- Sistema de bloqueio de segurança que evita a ativação acidental da liquidificadora sem o jarro.
- Painel de controle manual.
- Com um botão de controle de potência de 10 passos.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- Inclui um empurrador 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 N |

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controle 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 | |
| 238103 | BPA free | 230 | 1680 | 220x240x(H)535 | 299,00 N |

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 |

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 |

05

Vacuum packing

Preserve freshness
- discover flavour







Proteção

- Proteção contra sobreaquecimento.
- Faca retráctil.
- Pega de fecho não condutora.
- Pés estabilizadores antideslizantes.
- Fusível de sobrecarga.
- Interruptor iluminado.
- Marcação Visível "QUENTE".

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.

Elevação automática

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.

Cortar a película

Com um cortador automaticamente retráctil com 133 dentes afiados. Ótimo 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.



330005

Aberturas na estrutura facilitam a remoção do tabuleiro após a selagem.

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.



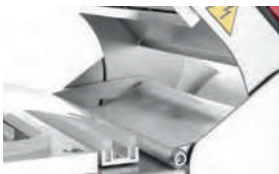
Controlador de temperatura do ponto quente

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

18/10
stainless steel


- 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)115 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 227 x 178 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.

| código | | € |
|--|---|--------|
|  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 |

| código | | € |
|---|---|--------|
|  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 PÉEL para retirar facilmente a película selada.
- Dimensões da película: largura: 18,5 cm; comprimento: 250 lm.
- Diâmetro do rolo: ø15 cm.
- Adequado para Seladora térmica HENDI (330005).



970720



| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 970720 | 185x | 51,95 |



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 extracção 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 embalagem inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- Bomba rotativa profissional e altamente eficiente.
- Destinada a um funcionamento contínuo.

MÁQUINA DE EMBLAGEM A VÁCUO PROFI LINE

- Concebida para embalar alimentos e produtos técnicos.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável 304 de alta qualidade.
- A grande entrada na parte inferior e a tampa em cúpula permitem embalar grandes porções.
- A tampa transparente duradoura de alta qualidade permite o controlo visual do processo de embalagem.
- Junta em V para garantir uma elevada capacidade de vedação.
- Visor digital.
- Fácil de utilizar.
- Funcionamento automático.
- Tempo de selagem ajustável.
- Indicador de pressão.
- Bomba refrigerada a óleo, capacidade: 167/min.



Tampa em formato de cúpula

975398

Painel de controlo

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade



Tampa em formato de cúpula

975251

Painel de controlo

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

NEW

| código | 975398 | 975251 | 975268 | 975275 |
|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| dimensões | 360x490x(H)365 mm | 330x480x(H)360 mm | 380x503x(H)444 mm | 450x555x(H)480 mm |
| dimensões da câmara | 350x300x(H)110 mm | 280x385x(H)130 mm | 320x370x(H)185 mm | 370x450x(H)220 mm |
| tira de vedação | 295 mm | 260 mm | 300 mm | 350 mm |
| capacidade | 77 l/min | 167 l/min | 133 l/min | 333 l/min |
| potência/tensão | 630 W/230 V | 370 W/230 V | 370 W/230 V | 750 W/230 V |
| peso | 22,3 kg | 36 kg | 38 kg | 62 kg |
| € | 1 267,50 | 1 658,00 | 1 787,50 | 2 015,00 |

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 |



Tampa em formato de cúpula

Painel de controlo

201435

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

| código | 201435 | 201442 |
|---------------------|----------------------|-----------------------|
| dimensões | 367x425x(H)364 mm | 510x625x(H)455 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 |





MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO

- Fabricado inteiramente em plástico ABS duradouro.
- Boa vedação durante o funcionamento.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- 2 tempos de selagem do saco.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 5,5 L/min.
- Peso líquido: 1,74 kg.
- Não adequado para funcionamento contínuo.
- Para ser utilizada com sacos com relevo.

NEW

| código | vedante (mm) | V | W | mm | € |
|--------|--------------|---------|-----|---------------|--------|
| 975350 | 310 | 220-240 | 100 | 390x160x(H)92 | 100,75 |



975350

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO COM ROLO INCORPORADO

- Fabricado inteiramente em plástico ABS duradouro.
- O fecho da tampa garante uma vedação estanque durante o funcionamento.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- 2 tempos de selagem dos sacos e 2 níveis de potência de aspiração do ar.
- Suporte para sacos na caixa.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 6,5 l/min.
- Peso líquido: 2 kg.
- Não adequado para funcionamento contínuo.
- Para ser utilizada com sacos com relevo.

NEW

ABS
plastic

| código | vedante (mm) | V | W | mm | € |
|--------|--------------|---------|-----|---------------|--------|
| 201626 | 310 | 220-240 | 100 | 385x205x(H)95 | 142,35 |



201626



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 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 | 420 | 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 ϕ 100 x 400 mm.
- Base em ABS.
- Tampa transparente em policarbonato para controlar facilmente o rolo.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 970638 | 487x122x(H)107 | 35,95 |

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





NEW

página 537

BARUP
BARWARE





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 |
| 971062 | conjunto de 2 rolos | 6000x200 | 11,65 |
| 971079 | conjunto de 2 rolos | 6000x280 | 15,95 |



NEW



SACOS DE EMBALAR A VÁCUO COM RELEVO

- Fabricado em poliamida (camada interna) e polietileno (camada externa).
- Com relevo - facilita a extração de ar e a produção de vácuo.
- Sem BPA.
- Destina-se apenas ao armazenamento de alimentos, não à cozedura a vácuo.
- Resistência à temperatura: de -20°C a 40°C.
- Espessura: 75 µm.
- Soldada em 3 lados.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|---------------------|----------|-------|
| 297414 | 100 | 150x250 | 11,95 |
| 297421 | 100 | 150x400 | 17,95 |
| 297438 | 100 | 200x300 | 17,95 |
| 297445 | 100 | 250x350 | 25,95 |
| 297452 | 100 | 300x400 | 35,95 |
| 297469 | conjunto de 2 rolos | 6000x200 | 8,95 |
| 297476 | conjunto de 2 rolos | 6000x300 | 12,95 |



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 - 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 |

06

Thermal processing

Heat that inspires







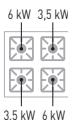
FOGÃO A GÁS COM 4 BICOS E FORNO DE CONVECÇÃO GN 1/1



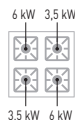
- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 4 bicos:
 - 2 com 6,0 kW
 - 2 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para painéis com entre \varnothing 120 e 300 mm.
- Suportes para painéis e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- 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

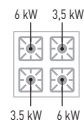
- Forno de convecção elétrico com 3000 W.
- A temperatura pode ser definida até 270°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita de aço inoxidável, mede 640x370x(h)350 mm.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1, inclui 1 grelha.
- 4 suportes de tabuleiros, com espaçamento de 75 mm.



227381



227589



225882

| | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| código | 227381 | 227589 | 225882 |
| dimensões | 800x700x(H)310 mm | 800x700x(H)310 mm | 800x722x(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 | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW |
| tipo de forno | - | - | convecção, elétrico |
| potência do forno | - | - | 3000 W |
| poder total | 19 kW [HS] | 19 kW [HS] | 19 kW [HS] |
| voltagem | - | - | 230 V |
| peso | 35 kg | 72 kg | 82 kg |
| € | 1 917,50 | 2 983,50 | 3 373,50 |

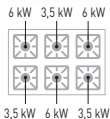
FOGÃO A GÁS KITCHEN LINE COM 6 BICOS E FORNO DE CONVECÇÃO GN 1/1



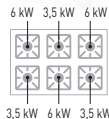
- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 6 bicos:
 - 3 com 6,0 kW
 - 3 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para painéis com entre $\phi 120$ e 300 mm.
- Suportes para painéis e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- 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 eléctrico 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.



226094



225899

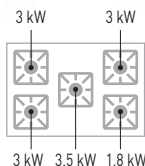
| | | |
|--------------------|--------------------|----------------------|
| código | 226094 | 225899 |
| dimensões | 1200x700x(H)900 mm | 1200x722x(H)900 mm |
| dimensões do forno | - | 640x370x(H)350 mm |
| bicos | 3x3,5 kW + 3x6 kW | 3x3,5 kW + 3x6 kW |
| tipo de forno | - | convecção, eléctrico |
| potência do forno | - | 3000 W |
| 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



FOGÃO A GÁS COM 5 BICOS E FORNO ELÉCTRICO

- 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 painelas em ferro fundido de 3 partes.
- Adequado para gás natural.
- Peso: 78 kg.

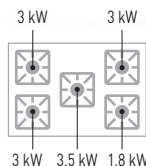
ESPECIFICAÇÕES DO FORNO

- Forno de convecção elétrico 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 |



225806



FOGÃO A GÁS COM 5 BICOS, ESTRUTURA 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 painelas 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 PAINELAS E CAÇAROLAS

- Para colocar painelas e caçarolas pequenas em suportes grandes.

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 839997 | 255x255x(H)25 | 6,15 |

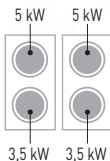




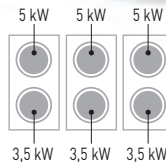
NEW



237687



237397



18/8
stainless steel

S.S.
stainless steel indoor

FOGÃO DE INDUÇÃO COM 4 BICOS

- Caixa em aço inoxidável, reforçada com uma moldura.
- Superfície de indução em vidro temperado.
- 4 botões de controlo independentes, cada um com 11 níveis de potência.
- Carga máxima permitida na placa: 100 kg.
- 2 placas com 3,5 kW.
- 2 placas com 5 kW.
- Pés reguláveis: ≈30mm.
- Adequado para tachos e panelas com um diâmetro de base até 260 mm.
- Prateleira adicional para arrumação.
- Possui um filtro de gordura fácil de remover e limpar.
- A unidade não é fornecida com uma ficha.
- Atenção: a unidade tem de ser ligada à fonte de alimentação por um electricista.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-------|----------------|----------|
| 237687 | 400 | 17000 | 800x720x(H)854 | 3 373,50 |

FOGÃO DE INDUÇÃO COM 6 BICOS

- Caixa em aço inoxidável, reforçada com uma moldura.
- Superfície de indução em vidro temperado.
- 6 botões de controlo independentes, cada um com 11 níveis de potência.
- Carga máxima permitida na placa: 150 kg.
- Placas de 3x3,5 kW.
- Placas de 3x5 kW.
- Pés reguláveis: ≈30mm.
- Adequado para tachos e panelas com um diâmetro de base até 260 mm.
- Prateleira adicional para arrumação.
- Possui um filtro de gordura fácil de remover e limpar.
- A unidade não é fornecida com uma ficha.
- Atenção: a unidade tem de ser ligada à fonte de alimentação por um electricista.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-------|-----------------|----------|
| 237397 | 400 | 25500 | 1200x700x(H)890 | 5 064,00 |



6,7 kW



147108



6 kW



147801



10,8 kW



147276

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 painelas 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 | 812,50 |

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 panela esmaltada.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.

| código | kW[HS] | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 147801 | 6 | 400x440x(H)390 | 406,25 |

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 panela 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 | 110,00 |



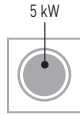
BASE PARA FOGÃO

- Apenas compatível com os fogões: 147108.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 147306 | 425x425x(H)400 | 279,50 |



18/8
stainless steel



237670

FOGÃO COM PLACA DE INDUÇÃO DE ELEVADA POTÊNCIA

- Ideal para utilizar com woks ou painéis 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 |



S.S.
stainless steel

220207

CHAPA DE GRELHAR LISA COM BASE PARCIALMENTE FECHADA

- Placa feita de aço liso S355J2.
- Base em aço inoxidável 18/0.
- 2 zonas de aquecimento, controladas separadamente, cada uma com 3 queimadores tubulares multirampa em aço inoxidável.
- Potência de gás de 1 zona de aquecimento: 5 kW.
- Temperatura controlada por um termopar com válvula de segurança que corta o fornecimento de gás aos queimadores caso a chama se apague.
- Ignição elétrica - ligação necessária à fonte de alimentação de 230 V.
- A placa está ligeiramente inclinada para a frente.
- Inclui uma abertura e uma gaveta deslizante.
- 380 mm de altura.
- Dispositivo equipado de série com bicos de gás NG50 (G30).
- Incluído: Injetores para gás GPL em garrafa.
- Ligação de gás na parte traseira esquerda, a aprox. 550 mm.
- Pés de aço ajustáveis: 100 a 165 mm.

| código | kW[HS] | mm | € |
|--------|--------|----------------|----------|
| 220207 | 10 | 800x700x(H)900 | 4 355,00 |

REGULADOR DE PRESSÃO 50 MBAR

- Para churrascos a gás HENDI e Fogões.

| código | € |
|--------|-------|
| 152157 | 24,65 |



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





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 | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|-------------|----------------|
| 273845 | Preto | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 |
| 273869 | Prateado | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 |
| 273920 | Verde | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 N |
| 273937 | Branco | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 N |
| 273777 | Bege | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 N |
| 273876 | Cobre | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 99,45 |



LÂMPADA DE AQUECIMENTO FLEXÍVEL

- Feito de ferro.
- Com revestimento antiferrugem.
- Candeeiro instalado num braço flexível.
- Lâmpada infravermelha à prova de quebra incluída - adequada para manter os alimentos quentes.
- Adapta-se às lâmpadas E27.

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 273838 | Preto | 230 | 250 | 268x200x(H)660 | 188,50 |
| 273739 | Bege | 230 | 250 | 268x203x(H)660 | 188,50 |
| 273746 | Verde | 230 | 250 | 268x203x(H)660 | 188,50 |
| 273753 | Cobre | 230 | 250 | 268x203x(H)660 | 188,50 |





NEW **NEW** **NEW**



273883 273890 273852 273784 273791 273821

CANDEEIRO 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 | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|-------------|----------------|
| 273883 | Prateado | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 |
| 273852 | Preto | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 |
| 273791 | Verde | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 N |
| 273821 | Branco | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 N |
| 273784 | Bege | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 N |
| 273890 | Cobre | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 87,75 |



SUPORTE 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.



919217 919200

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|-------------|-------|
| 919217 | Vermelho | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 18,15 |

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|-------------|-------|
| 919200 | Branco | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 18,15 |

| código | cor | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|----------------|--------|
| 273906 | Prateado | 230 | 250 | 453x360x(H)790 | 178,75 |
| 273913 | Preto | 230 | 250 | 453x360x(H)790 | 188,50 |

Preços sem IVA e não vinculativos.

UNIQ

Buffet reinvented

PROCESAMENTO TÉRMICO



211434



211472

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.
- 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.

Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado



Tabuleiro de recolha magnético



A bandeja possui filtro embutido para café moído grosso, não é necessário papel de filtro





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- 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.

| código | cor | litros | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|-------------|--------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 211434 | Aço | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 129,35 |
| 211441 | Aço | 14 | 230 | 1750 | 354x418x(H)500 | 57 | 142,35 |
| 211472 | Preto | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 |
| 211489 | Preto | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 |
| 211557 | Cinza claro | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 |
| 211571 | Cinza claro | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 |
| 211564 | Bege | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 |
| 211588 | Bege | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 |

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

249



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

- 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

- 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 inoxidável

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 com uma bobina de indução redonda que mantém os tachos quentes.
- Potência ajustável em 11 passos através de um botão.
- Intervalo de temperatura: 40-100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima do fogão de indução: 15 kg.



| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|---------------|--------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)61 | 191,75 |





 min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711



 min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

PLACA DE 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 |

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 | € |
|--------|---------------------------------|-----|------|----------------|--------|
| 239681 | wok de indução + frigideira wok | 230 | 3500 | 340x450x(H)295 | 536,20 |
| 239766 | unidade de indução | 230 | 3500 | 340x450x(H)130 | 406,25 |



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000 i 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 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

min ø160 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V



239957

PLACA DE INDUÇÃO 3500 D XL

- Caixa fabricada em ferro.
- Placa e painel de controlo em vidro temperado de alta qualidade.
- Com ecrã LED.
- Adequado para panelas e frigideiras de indução com um diâmetro inferior de ø160-280 mm.
- Área de indução efetiva: 280 mm.
- Controlos "touch" para ajuste da potência, temperatura e tempo.

- Intervalo de temperatura: 60-240°C.
- Ajuste de potência em 17 níveis.
- Temporizador até 180 minutos.
- Pés antiderrapantes.
- Carga máxima permitida: 20 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 239957 | 230 | 3500 | 355x400x(H)100 | 218,00 |

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239889

CONJUNTO: 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 | 220-240 | 3500 | 320x395x(H)95 | 259,85 |



min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

ABS
plastic

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 |

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230

S.S.
stainless steel

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 2000

- Estrutura muito estreita (32 mm) com caixilho em aço inoxidável.
- Superfície em vidro cerâmico.
- Controlo 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 | 120,50 |

PLACA DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

S.S.
stainless steel

- Placa de indução com uma bobina de indução redonda que mantém os tachos quentes.
- Potência ajustável em 11 passos através de um botão.
- Intervalo de temperatura: 40-100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima do fogão de indução: 15 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|---------------|--------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)61 | 191,75 |



239384

TABULEIRO AQUECEDOR

Al
aluminum

- 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 |



209509





UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

página 470





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 protecção electrónica 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 |



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 protecção electrónica contra sobreaquecimento.
- Painel táctil e visor LED.
- Carga máxima admissível para a placa de indução: 15 kg.
- Adequado para tachos e panelas com diâmetro de base de ø120-200 mm.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|---------------|--------|
| 239551 | 230 | 1000 | 350x397x(H)85 | 146,25 |



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 | 16,95 |





250167



250174

AQUECEDOR DE PRATOS SINGULAR

- Caixa, prateleiras e elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Acomoda aproximadamente 72 pratos de jantar com $\varnothing 24$ cm (40 - $\varnothing 33$ 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 $\varnothing 24$ cm (64 - $\varnothing 33$ 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 |



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

- Equipado com vidro frontal simples e curvo.
- Três prateleiras.
- Duas portas deslizantes na parte de trás.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Luz LED na parte superior da câmara.
- Com 3 prateleiras ajustáveis cromadas.
- Botão de controlo da temperatura e termómetro analógico.
- Intervalo de temperatura: 30°-90°C.

| código | - | V | W | mm | € |
|--------|------------|-----|------|----------------|--------|
| 233726 | 120 Litros | 230 | 1100 | 685x575x(H)680 | 812,50 |
| 233733 | 160 Litros | 230 | 1500 | 885x570x(H)680 | 942,50 |

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

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 273982 | 220-240 | 800 | 554x376x(H)311 | 455,00 |

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 273999 | 220-240 | 800 | 554x376x(H)376 | 513,50 |

Recipiente de água para humificação

Panel 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 humificação do ar dentro armário expositores aquecidos 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



NEW

EXPOSITOR AQUECIDO PARA BANCADA

- Corpo feito de aço carbono revestido a pó.
- Portas em vidro temperado.
- Intervalo de ajuste da temperatura: de 50°C a 70°C.
- Aquecido com luzes de halogéneo.
- 3 prateleiras com lâmpadas de aquecimento em cada nível.
- Aquecimento de nível individual.
- Com pés de borracha antiderrapante.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 273760 | 220-240 | 500 | 472x447x(H)775 | 518,00 |



273760



EXPOSITOR MULTI-PRATELEIRAS ABERTO, 75 L

- Caixa em aço inoxidável equipada com vidro de segurança endurecido.
- Capacidade da câmara: 75L.
- Com iluminação LED na parte superior com interruptor ligar/desligar.
- Equipado com 3 prateleiras de vidro ajustáveis.
- 8 definições de prateleira disponíveis com 45 mm de intervalo.
- Fundo em aço pintado a preto da caixa com revestimento de vidro: 390x325 mm.
- Prateleira de vidro inferior: 365 x 250 mm.
- Prateleira de vidro central: 365 x 230 mm.
- Prateleira de vidro superior: 360 x 195 mm.
- Parte superior em aço pintado a preto da caixa do visor: 393 x 325 mm.
- Vidro lateral com 5mm de espessura.
- Ausência de vidro frontal para self-service.
- Porta de vidro traseira articulada à direita magnética, aberta apenas para um lado.
- Reentrância inferior prática de 260x320x(A)85 mm para armazenar mercadorias.
- 4 pés de borracha, não ajustáveis: 15 mm de altura.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|---|----------------|--------|
| 233092 | 230 | 2 | 415x390x(H)716 | 442,00 |

Fácil acesso pela parte da frente ou parte de trás



233092



TABULEIRO PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808467 | 300x200x(H)20 | 20,95 |
| 808504 | 400x300x(H)20 | 19,95 |
| 808511 | 600x400x(H)20 | 24,95 |



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO DOURADO

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808559 | 300x200x(H)20 | 23,95 |
| 808566 | 400x300x(H)20 | 28,95 |
| 808573 | 600x400x(H)20 | 38,95 |



407202



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Com pés.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 407202 | 240x170 | 9,05 |



407400



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 407400 | 345x245 | 24,65 |



SISTEMAS TÉRMICOS

- Corpo e reservatório de água em aço inoxidável.
- Termóstato independente para cada elemento de aquecimento, controlado com um botão.
- Controlo de temperatura em 6 níveis: de aprox. 30°C a 85°C.
- Luz indicadora de que está a aquecer.
- Com pés antiderrapantes.

S.S. 18/0
Stainless steel stainless steel



201107

SISTEMA TÉRMICO 1

- Recipiente em aço inoxidável de 4 L com tampa incluída, com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 201107 | 4 | 220-240 | 200 | 256x312x(H)298 | 227,50 |



201206

SISTEMA TÉRMICO 2

- 2 panelas de aço inoxidável de 4 L com tampa incluída, com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 201206 | 8 | 220-240 | 400 | 506x312x(H)298 | 422,50 |

SISTEMA TÉRMICO 4

- Pote em aço inoxidável com 4x4 L, tampa incluída e com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|-----------------|--------|
| 201466 | 16 | 220-240 | 800 | 506x509 x(H)298 | 747,50 |



201466



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 termostato e luz indicadora.
- Recipiente de água com indicadores de nível min. e máx. de água.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Classificação à prova de água: IPX3.



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.



238905

BANHO-MARIA RANGER

- Os contêineres GN não estão incluídos no conjunto.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 238905 | 230 | 1000 | 574x334x(H)241 | 155,35 |



238912

BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE DRENO RANGER

- 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: BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE ESCOAMENTO RANGER + 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 | 605x332x(H)242 | 194,35 |

NEW

CONJUNTO: BANHO MARIA HENDI RANGER + 2 RECIPIENTES COM 4L E TAMPA

- O conjunto inclui: acessório para 2 recipientes redondos e 2 recipientes com capacidade para 4L, com tampa.
- Acessório e recipientes feitos de aço inoxidável.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 201473 | 220-240 | 1000 | 604x332x(H)315 | 253,50 |



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 |

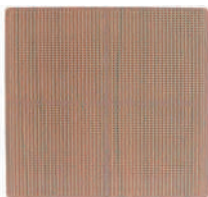
Controlos simples.



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

- 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 minutos.
- 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 minutos.
- 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



229026

Câmara de secagem com espaço para 10 tabuleiros

Disco para resíduos incluído



Ver vídeo

TABULEIRO DE PINGOS PARA DESIDRATADOR ALIMENTAR

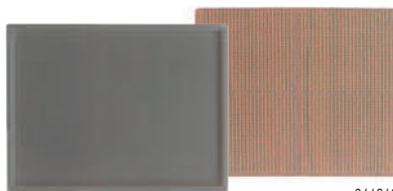
- Para desidratante alimentar HENDI Profi Line 229026

| 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



205914



Grças à "zona fria" os resíduos da fritura são recolhidos abaixo do aquecedor, aumentando a qualidade do óleo.

Torneira de drenagem

FRITEIRA 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.

18/0
stainless steel



XL
10
litros



FRITADEIRA PROFI LINE XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 10 L, 400 W

- Fritadeira de 400W 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 estaladicos.
- 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

| code | Handle (mm) | mm | € |
|--------|-------------|----------------|-------|
| 930618 | 225 | 208x140x(H)125 | 19,50 |
| 930632 | 225 | 238x185x(H)100 | 28,60 |
| 930656 | 225 | 238x190x(H)140 | 32,50 |
| 933664 | 210 | 242x200x(H)140 | 39,00 |
| 944387 | 220 | 230x190x(H)145 | 45,50 |
| 961247 | 195 | 280x210x(H)140 | 45,50 |



FRITADEIRA XL COM TORNEIRA
DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

18/0
stainless steel

indoor

XL

grande
potência

1 kg de batatas
fritas em apenas

10
litros

10
kW

3
minutos



PROCESSAMENTO TÉRMICO





209431

FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

- Fritadeira com a potência mais elevada do mercado na sua gama de capacidade - a HENDI GOLIATH tem uma potência de 10 200W.
- Prepara até 1kg 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 10L com fundo perfilado 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: 290 x 200 x (A)142 mm, feito em arame níquelado. O cesto está equipado com uma pega longa que não aquece - 162 mm.
- 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 comando removível e elemento de aquecimento, com proteção integrada que desliga o aparelho quando a unidade é elevada.
- 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 ficha.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-------|----------------|--------|
| 209431 | 10 | 400 | 10200 | 300x585x(H)392 | 552,50 |



NEW

AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS

- Caixa, recipiente GN e tabuleiro de pingos em aço inoxidável.
- Lâmpada de aquecimento de infravermelhos.
- Recipiente GN 1/2 removível com pegas, 150 mm de profundidade.
- Tabuleiro de gotas perfurado com extremidades dobradas.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 209066 | 220-240 | 400 | 357x267x(H)376 | 188,50 |



209066



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.
- Painel 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).

18/0

stainless steel



8 litros
3500 W
230 V



207369

FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM - 8 L

- Painel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 207369 | 8 | 230 | 3500 | 305x515x(H)345 | 388,05 |



2x 8 litros
2x 3500 W
230 V



207376

FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM - 2 X 8 L

- Painel 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" 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.

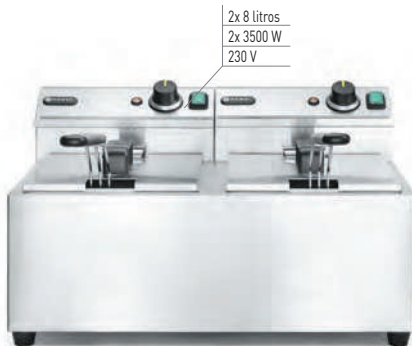
18/0
stainless steel



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 |

18/0

stainless steel



205815



205839

FRITADEIRAS 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 termostato 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.
- Fornecida com cesto de fritura e tampa.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----------|----------------|---------------|
| 205808 | 4 | 230 | 3000 | 218x380x(H)310 | 162,50 |
| 205846 | 4+4 | 230 | 3000+3000 | 470x380x(H)315 | 315,25 |
| 205815 | 6 | 230 | 3300 | 269x430x(H)300 | 178,75 |
| 205853 | 6+6 | 230 | 3300+3300 | 550x430x(H)305 | 347,75 |
| 205822 | 8 | 230 | 3500 | 265x430x(H)350 | 194,35 |
| 205839 | 8+8 | 230 | 3500+3500 | 542x430x(H)351 | 376,35 |



Zona fria para proteger a qualidade do óleo



Recipiente para óleo amovível, tornando a limpeza mais fácil



Cesto de fritar com isolamento térmico e pega extra longa



8 litros
3500 W
230 V



215012

2x 8 litros
2x 3500 W
230 V



215029

S.S.
stainless steel



FRITADEIRA DE INDUÇÃO

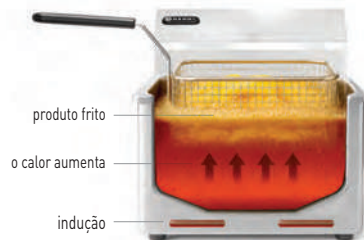
- Controlo de temperatura preciso - a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida.
- Temporizador decrescente.
- Transferência de calor eficiente.
- Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Indica a temperatura definida do óleo.
- 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 |



A torneira de drenagem facilita o esvaziamento



Com filtro para o motor de indução



Prático rebordo para pendurar cesto



18/0

stainless steel

GRELHADORES PROFI LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- A superfície com cromagem dura (placa de 9 mm) facilita a limpeza.
- Tabuleiro escorredor removível e barreira alta antisalpicos.
- Termóstato continuamente ajustável até 300 °C.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para uma utilização contínua.
- Botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada.
- Pés antiderrapantes.



203125

GRELHADOR

- Área de grelhar 330 x 270 mm, totalmente lisa.

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



203156

GRELHADOR COM METADE DA SUPERFÍCIE CANELADA

- Área de grelhar 518x330 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 | 527x404x(H)233 | 506,35 |



203170

GRELHADOR COM NERVURAS

- Área de grelhar 518x330 mm, totalmente canelada.

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



203149

GRELHADOR

- Área de grelhar 518x330 mm, totalmente lisa.

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



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 | 697x474x(H)241 | 708,50 |

RASPADOR PARA CHAPAS DE GRELHAR

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 855201 | 100x320 | 20,50 |

LÂMINA SOBRESSELENTE PARA O MODELO 855201

| código | € |
|--------|------|
| 855218 | 6,85 |



GRELHADORES 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.



154922

GRELHADOR

- A grelha mede 316x380 mm e é totalmente lisa.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154922 | 220-240 | 2000 | 326x445x(H)225 | 273,00 |



154939

GRELHADOR

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente lisa.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154939 | 220-240 | 2400 | 527x404x(H)233 | 357,50 |



154946

GRELHADOR 1/2 CANELADO

- A grelha mede 518x330 mm e é meio canelada e meia lisa.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154946 | 220-240 | 2400 | 527x404x(H)233 | 422,50 |



154953

GRELHADOR COM NERVURAS

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente canelada.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154953 | 220-240 | 2400 | 697x474x(H)241 | 403,00 |



154960

GRELHADOR 1/3 CANELADO

- A grelha mede 688x410 mm e é 1/3 nervurada e 2/3 lisa.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154960 | 220-240 | 3500 | 697x474x(H)241 | 518,05 |



GRELHADORES BUDGET LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- Equipado com backslash.
- Inclui uma gaveta removível para recolha de gorduras.

- Temperatura ajustável progressivamente até 300°C.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um corte térmico reiniciável.
- Base com pés antiderrapantes.

NEW



154977

GRELHA, LISA

- A grelha mede 548x350 mm e é totalmente lisa.
- A sólida placa de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154977 | 220-240 | 3000 | 550x430x(H)240 | 305,50 |



154984



154991

GRELHADOR CANELADO

- A grelha mede 548x350 mm e é totalmente canelada.
- A sólida placa de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 154984 | 220-240 | 3000 | 550x430x(H)240 | 364,00 |

GRELHA, METADE LISA, METADE CANELADA

- A grelha mede 717x383 mm e tem metade da superfície com nervuras.
- A sólida placa de aço endurecido com 10 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.
- Inclui duas zonas de aquecimento ajustáveis em separado.
- Potência de 400 V, fornecido sem ficha, é necessário um electricista para a instalação.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 154991 | 400 | 4400 | 720x460x(H)241 | 494,00 |



NEW



512081

ANEL PARA OVO COM PEGA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega comprida para evitar queimaduras.
- Disponível em vários tamanhos.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 512074 | ø88x(H)125 | 2,95 |
| 512081 | ø103x(H)125 | 3,45 |
| 512098 | ø128x(H)125 | 3,85 |

**NEW**

GRELHA DE CONTACTO PARA CACHORROS QUENTES E/OU WRAPS

- Estrutura em aço inoxidável resistente.
- Adequado para torrar e grelhar de forma rápida e uniforme 4 pães de cachorro-quente, paninis e wraps de uma só vez.
- Superfície de aquecimento: 250 x 217 mm – permite a preparação simultânea de 4 pães.
- Elementos de aquecimento de alta potência (220-240 V/1800 W) – tempo de aquecimento rápido.
- Controlo de temperatura ajustável de 50°C a 300°C (escala de dial em incrementos de 50°C) garante condições ideais para aquecer e grelhar pães.
- Placas de aquecimento em ferro fundido esmaltado com formato especial – garantem um dourado uniforme e um resultado visualmente apelativo.
- O design exclusivo da placa permite torrar pães de vários tamanhos sem precisar de os virar durante o processo.
- O efeito de grelhar melhora tanto a aparência como o sabor dos pães torrados.
- Fácil de limpar graças à sua superfície esmaltada, garantindo higiene com manutenção mínima.
- A tampa articulada abre até 90°.
- Equipado com uma pega fria ao toque.
- Espaço para torrar 4 pães de cada vez.
- As luzes indicadoras LED mostram quando o aparelho está ligado e a aquecer.
- 4 pés antiderrapantes garantem estabilidade e evitam que o aparelho se desloque durante a utilização.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 263594 | 230 | 1800 | 385x285x(H)254 | 468,00 |



263594



513132

18/8
stainless steel**NEW**

PRESNA PARA HAMBÚRGUERES SMASH

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 513132 | ø160x(H)78 | 18,95 |



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

279





GRELHAS DE CONTACTO

- Perfeito para grelhar e aquecer pão, carne, salsichas, legumes, etc.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e de manter.
- A caixa em aço inoxidável garante a sua durabilidade.
- Os elementos de aquecimento de alta potência aquecem rapidamente os grelhadores.
- A temperatura pode ser regulada continuamente, utilizando o termóstato, até 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.
- O grelhador superior tem uma pega resistente ao calor e fixa-se em qualquer posição graças ao mecanismo de mola.
- Com pés de borracha, que reduzem os movimentos acidentais durante a utilização.
- Inclui uma escova de limpeza do grelhador.

Pega conveniente

Tabuleiro de gordura e pingos



1800 W
230 V

263501



1800 W
230 V

263600



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES

- Superfície de grelhar de 220x232 mm.
- Totalmente canelada.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 263501 | 230 | 1800 | 310x375x(H)216 | 256,75 |

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES

- Superfície de grelhar de 220x232 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 263600 | 230 | 1800 | 310x375x(H)216 | 256,75 |



A curvatura especial evita que o cabo aqueça



Ver vídeo

Superfície de aquecimento feita em ferro fundido com revestimento cerâmico

Termóstato com controlo suave da temperatura

2200 W
230 V

2200 W
230 V



263655



GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340x235 mm.
- Totalmente canelada.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263655 | 230 | 2200 | 430x375 x(H)216 | 302,25 |

2200 W
230 V



263617



NEW

GRELHA DE CONTACTO

- Superfície do grelhador: 340x235 mm.
- Canelada.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263617 | 230 | 2200 | 430x375 x(H)216 | 302,50 |



263662



GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340x235 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263662 | 230 | 2200 | 430x375 x(H)216 | 302,25 |

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

281



3000 W
230 V



XL
→ |548| ←
mm

GRELHA DE CONTACTO PANINI XL

- Muito espaço para grelhar, para se adaptar aos pães 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 |

3600 W
230 V



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- Totalmente canelada.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|-----------------|--------|
| 263709 | 230 | 3600 | 570x375 x(H)227 | 432,25 |

3600 W
230 V



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|-----------------|--------|
| 263808 | 230 | 3600 | 570x375 x(H)216 | 432,25 |



GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- 1/2 plano, 1/2 canelado.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|-----------------|--------|
| 263907 | 230 | 3600 | 570x375 x(H)216 | 432,25 |

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 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.



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



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 |





Durabilidade

Aço inoxidável espesso, painel e pega em poliamida.

O sistema de controlo preciso da temperatura mede a temperatura com uma precisão de 0,01 °C.

A precisão de alto nível é extremamente importante para cozinhar produtos delicados, como peixe, vegetais ou frutas.

Extremamente fácil de usar, o painel de controlo simples é intuitivo. Ecrã a cores intuitivo.

É à prova de água;
4 botões e ecrã TFT a cores

- 3 modos de temporizador:
- funcionamento contínuo,
 - funcionamento com temporizador,
 - funcionamento com temperatura da sonda pré-definida.

O circulador está equipado com um misturador que coloca a água em movimento, para que a água mantenha uma temperatura constante, mesmo em recipientes grandes.





222546



ADEQUADO PARA
RECIPIENTES COM
CAPACIDADE ATÉ
56 L

SISTEMA SOUS VIDE MASTERVEIDE

- Invólucro duradouro feito em aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro.
- Concebido para se adaptar a qualquer recipiente/tacho redondo ou quadrado com uma profundidade mínima de 15 cm.
- Adequado para recipientes até 56 litros.
- Define a temperatura e o tempo no painel de controlo fácil de utilizar.
- Sistema de controlo de temperatura extremamente preciso - pode ser definido entre 5°C e 95°C em incrementos de 0,1°C.
- O temporizador pode ser definido de 1 minuto a 99 horas em incrementos de 1 minuto.

- Pré-aquecimento rápido graças ao elemento de aquecimento de 2000W.
- A hélice funciona continuamente para garantir uma temperatura da água estável em todo o recipiente.
- O sistema de proteção contra o baixo nível de água desliga o aparelho em caso de falta de água.
- O sensor de temperatura evita sobrecarga e sobreaquecimento.

| 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.



551998



| código | mm | € |
|--------|-----|-------|
| 551998 | ø20 | 34,45 |

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

285





até 30 l

221129

NEW



até 50 l

221136

NEW

CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 30



- Corpo feito de PPO.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Adequado para recipiente com 30 L com altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: entre 5min e 99h59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-90°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|------|---------------|--------|
| 221129 | 30 | 220-240 | 1200 | 70x120x(H)330 | 162,50 |

CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 50



- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento de aquecimento feito de liga de níquel para durabilidade extra.
- Adequado para recipiente com 50L, com altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: entre 5min e 99h 59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-95°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|------|---------------|--------|
| 221136 | 50 | 220-240 | 1500 | 71x145x(H)340 | 383,50 |



864210



TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 221129.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

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



864234



TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 221136.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------|-------|
| 864234 | GN 1/2 | 265x325 | 20,95 |
| 864227 | GN 1/1 | 530x325 | 24,95 |



221143

até 80 l

NEW



CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 80



- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento de aquecimento fabricado em liga de níquel para maior durabilidade, é fácil de desmontar para uma secagem mais rápida.
- Adequado para recipientes com 80L com altura mínima de 200mm.
- Temporizador: entre 5min 99h 59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-90°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|------|----------------|--------|
| 221143 | 80 | 220-240 | 2300 | 155x175x(H)319 | 617,50 |

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 |



551998





Ver vídeo



240410



240403

ARROZEIRA COM FUNÇÃO DE COZINHAR A VAPOR

- Caixa em aço inoxidável.
- Panela interior removível de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa de polipropileno, articulada, equipada com uma pega prática, uma junta hermética e uma válvula de ventilação.
- A tampa hermética graças ao fecho integrado.
- O coletor 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 |

ARROZEIRA 5,4 L

- Estrutura em aço inoxidável.
- Recipiente interno de alumínio com revestimento antiaderente, removível, fácil de limpar.
- Tampa articulada em aço inoxidável com vedante e válvula de ventilação.
- Fecho de encaixe para um fecho fácil e apertado da fritadeira.
- Um recipiente especial para recolher condensação que está a pingar da tampa protege a área de trabalho de ficar molhada.
- 2 modos de funcionamento - modo de manutenção da temperatura e cozedura; quando a cozedura terminar, o dispositivo muda para o modo de manutenção da temperatura.
- Capacidade: Adequado para 30 chávenas de arroz seco (45-60 porções de arroz cozinhado).
- Copo de medição, colher de arroz e disco antiaderente de silicone incluídos.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 240403 | 5,4 | 230 | 1950 | 513x422x(H)380 | 258,05 |



930830

TAPETE ANTIADERENTE PARA ARROZEIRA

- Para a arrozeira HENDI 240403.

| código | € |
|--------|------|
| 930830 | 7,50 |



240441

ARROZEIRA 4,2 L

- 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 | 420x380x(H)240 | 133,25 |



240458

ARROZEIRA 10 LITROS

- Caixa em aço laminado pintado de branco, fácil de limpar.
- Panela interior feita de alumínio com revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa de aço inoxidável com fecho de torção, equipada com uma pega para manter a frescura.
- Pegas com 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.
- As pegas e as pernas são 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 |





2000 W
230 V



264119

SALAMANDRA DE 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 |



2850 W
230 V



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 | 220-240 | 2850 | 770x485x(H)305 | 422,50 |



3600 W
230 V



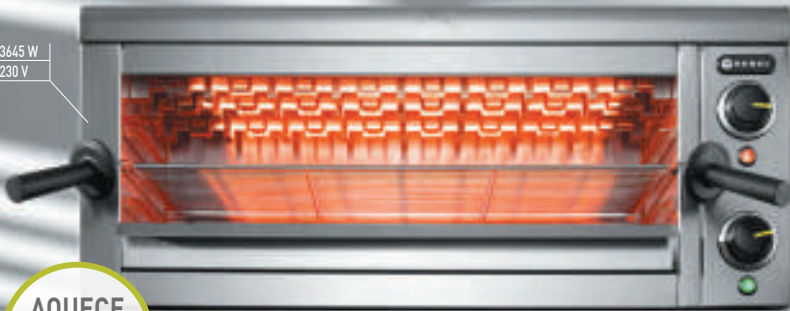
264300

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 |

3645 W
230 V



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 ou 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 | 689x397x(H)318 | 518,05 |



SALAMANDRA DE QUARTZO MAXI GN 1/1

- Salamandra com 9 aquecedores de quartzo para aquecer, grelhar e gratinar os alimentos mais rapidamente.
- Protecção 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.

4500 W
400 V

AQUECE
EM 10s

264331



Com 9 aquecedores de quartzo para aquecimento mais rápido

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





2800 W
230 V



264607

3600 W
230 V



264706

S.S.
stainless steel

SALAMANDRA DE ELEVAÇÃO 450

- Tipo 450 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou manter refeições/sanduíches quentes e estaladiças.
- Regulador de energia continuamente ajustável até um máximo de 300°C, com luzes indicadoras.
- Altura ajustável através de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro removível para recolha de pingos/migalhas com grelha de 440x320 mm.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 264607 | 230 | 2800 | 485x525x(H)537 | 778,05 |

SALAMANDRA 600

- Tipo 600 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou manter refeições/sanduíches quentes e estaladiços.
- Termóstato continuamente ajustável até um máximo de 300°C, com luzes indicadoras.
- 2 áreas de aquecimento independentes.
- Altura ajustável através de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro de recolha de gotas/migalhas removível com grelha de 590 x 350 mm.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 264706 | 230 | 3600 | 619x500x(H)525 | 903,50 |

1500 W
230 V



261187



TORRADEIRA 4 FATIAS

- Corpo em aço inoxidável, acetinado 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 |

3000 W
230 V



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 |

1200 W
230 V



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





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 |



2240 W
230 V



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 | Prateado | 230 | 2240 | 418x365x(H)390 | 648,05 |
| 261354 | Preto | 230 | 2240 | 418x368x(H)415 | 682,50 |



FORNO DE PIZA

- Grelha adequada para pizzas até 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

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 | € |
|--------|-----|------|-------------|--------|
| 239506 | 230 | 1400 | ø400x(H)190 | 58,45 |
| 239605 | 230 | 1600 | ø620x(H)170 | 113,75 |



239605

CABO PARA TERMÓSTATO PARA A CAÇAROLA PARTY

| código | € |
|--------|-------|
| 239599 | 20,95 |

239506



AQUECEDOR DE SALSICHAS



265000

450 W
230 V



265031

550 W
230 V

AQUECEDOR DE SALSICHAS

- Caixa, cesto e tampa em aço inoxidável.
- Recipiente feito de vidro temperado.
- O cesto de salsichas tem \varnothing 200 mm e suporta salsichas até 24 cm de comprimento.
- Intervalo de temperatura: de 30°C a 100°C.
- Recipiente de água: 1,25 L.
- Luz indicadora de aquecimento.
- Proteção contra sobreaquecimento.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 265000 | 220-240 | 450 | 280x282x(H)387 | 302,25 |

AQUECEDOR DE SALSICHAS E DE PÃES PARA CACHORROS QUENTES

NEW

- Caixa, cesto com divisória e tampa em aço inoxidável.
- Pinos de aquecimento para pães em alumínio, com as dimensões: \varnothing 25x(C)198mm.
- Cilindro de proteção em vidro.
- Cesto com \varnothing 175 mm, para salsichas com até 24 cm de comprimento.
- Capacidade do depósito de água: 1L
- Luz indicadora de aquecimento.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Temperatura ajustável até 100°C.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 265031 | 220-240 | 550 | 500x310x(H)395 | 305,50 |



AQUECEDOR DE SALSICHAS 10 LITROS

- Termóstato com controlo de temperatura contínuo até 85°C.
- Com pegas para transporte.
- A tampa tem uma pega que se mantém fria.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 240502 | 230 | 1000 | 405x290x(H)254 | 178,75 |



10 litros
1000 W
230 V

240502

GRELHAS DE ENROLAR PARA SALSICHAS

- Alojamento e rolos em aço inoxidável.
- Aquecimento rápido e recuperação de calor.
- Tabuleiro de gotejamento amovível e fácil de limpar.
- Controlo de temperatura até 230 °C.

NEW **S.S.**
stainless steel



268643

GRELHA PARA SALSICHAS, 1 ZONA COM TAMPA ECONOMIZADORA DE ENERGIA

- Comprimento do rolo: 45 cm.
- Tampa de vidro temperado para evitar a perda de calor.

| code | - | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 268636 | 7 rolos | 230 | 620 | 566x375x(H)259 | 387,00 |
| 268643 | 9 rolos | 230 | 790 | 566x450x(H)259 | 441,50 |



268650

GRELHA PARA SALSICHAS, 2 ZONAS COM TAMPA ECONOMIZADORA DE ENERGIA

- Equipado com tampa de vidro temperado para evitar a perda de calor.
- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.
- Comprimento do rolo: 45 cm.

| code | - | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|-----|----------------|--------|
| 268650 | 11 rolos | 230 | 980 | 566x527x(H)259 | 552,50 |

XL
→ 650 mm ←



268667

GRELHA PARA SALSICHAS - 2 ZONAS

- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.
- Comprimento do rolo: 45 cm.

| code | - | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|------|----------------|--------|
| 268667 | 14 rolos | 230 | 1230 | 566x640x(H)192 | 539,50 |



268674

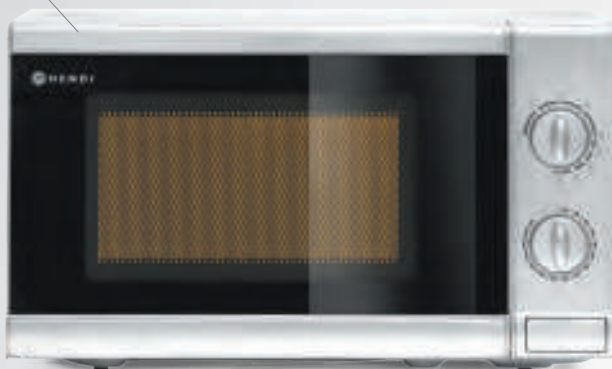
GRELHA PARA SALSICHAS XL - 2 ZONAS

- Comprimento do rolo: 65 cm.
- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.

| code | - | V | W | mm | € |
|--------|----------|-----|------|----------------|--------|
| 268674 | 14 rolos | 230 | 2000 | 732x590x(H)168 | 975,00 |



20 Litros
1050 W
230 V



281710

MICRO-ONDAS COM GRELHADOR HENDI 1050 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 |

25 litros
 1550 W
 230 V



281352

MICRO-ONDAS 1000 W HENDI 1550 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 23 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 |





23 litros
1550 W
230 V



281444

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1000 W HENDI 1550 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 táctil.
- 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 |



34 litros
3000 W
230 V

 **HENDI**
Tools for Chefs



281369

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1800 W HENDI 3000 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 |





18 litros
3000 W
230 V

HENDI
Tools for Chefs



281376

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL, COM ENTRADA USB 1800 W

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 |

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances





FORNO DE ALTA VELOCIDADE CombiTurbo™

NEW

Concebido para vários conceitos de serviço alimentar

Não requer ligação a ventilação

→ 40 cm ←

Fácil de instalar

Dimensões compactas

Simples de utilizar

Garante consistência dos pratos preparados com 20 receitas predefinidas

Equipado com 3 tecnologias para cozedura rápida: micro-ondas, convecção e impingement (jactos de ar quente direccionados ao produto)

Intervalo de temperatura: 93°C-275°C
Potência do micro-ondas: 0-100%
Impacto de ar quente: 10 níveis

Croissants

35 s



Baguete

45 s



Hambúguer com batatas fritas

90 s



Nuggets de frango

105 s



3 TECNOLOGIAS DIFERENTES = RESULTADOS IMPRESSIONANTES



Micro-ondas

Aquecimento instantâneo, redução do tempo de cozedura.



Convecção

Melhora o efeito de dourar.



Impacto de ar quente.

Potencia o efeito tostado e dourado.



281277

- CombiTurbo HENDE - 3 Tecnologias. 1 Objetivo: Resultados Ultra-Rápidos.
- O avançado forno de convecção-micro-ondas CombiTurbo HENDE é uma revolução nas cozinhas profissionais - combina a potência das micro-ondas (1000 W), da convecção (2700 W) e do impacto térmico concentrado para cozinhar até 15 vezes mais rápido do que os métodos tradicionais.
- Características:
 - 3 tecnologias de aquecimento: micro-ondas, convecção, impacto térmico;
 - Intervalo de temperatura: 93-275°C;
 - Ajuste preciso de potência:
 - Micro-ondas: 0-100% (em incrementos de 10%)
 - Convecção: 20-100% (em incrementos de 10%)
 - Ecrã tátil intuitivo de 7,8";
 - Programação até 1024 receitas, cada uma com até 6 fases;
 - Temporizador até 10 minutos por fase;
 - Porta USB - para importação e atualização rápida de receitas.
- Construção Robusta:
 - Estrutura em aço carbono com revestimento termolacado.
- Acessórios incluídos:
 - Pedra para piza;
 - Tapetes de cozedura em Teflon;
 - Espátula em aço inoxidável;
 - Cesto perfurado revestido a Teflon;
 - Grelha e tabuleiro revestidos a Teflon.
- Com o forno CombiTurbo HENDE, recebe um conjunto de acessórios práticos que ampliam as funcionalidades do equipamento e apoiam as operações diárias na cozinha:
 - Pedra para piza - ideal para cozer piza, focaccia, gratinados ou pão. Absorve e distribui o calor uniformemente, proporcionando uma base estaladiça e cozedura perfeita.
 - Tapetes de cozedura em Teflon - evitam que os alimentos se colem, facilitam a limpeza e são ideais para fritos sem óleo.
 - Espátula em aço inoxidável - resistente a altas temperaturas e uso intensivo. Permite colocar e retirar alimentos em segurança - um utensílio essencial.



- Cesto perfurado revestido a Teflon - concebido para produtos com maior teor de humidade ou gordura. As perfurações permitem a circulação do ar quente, garantindo uma cozedura uniforme e acabamento crocante.
- Tabuleiro revestido a Teflon - ideal para cozer ou reaquecer vários tipos de pratos. Recolhe sucos e gordura, e o revestimento antiaderente facilita a limpeza.
- Grelha - essencial para o funcionamento, adequada a todos os tipos de cozedura.

| code | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|----------|
| 281277 | 230 | 3000 | 402x735x(H)608 | 7 768,00 |



18/0

NEW

stainless steel

FORNOS TABULEIROS

4x
GN 1/1

229880

Duas ventoinhas de elevada eficiência distribuem o ar quente uniformemente



FORNO DE CONVECÇÃO H100

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta removível de toque frio com envidraçamento duplo.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento através de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre 50°C e 300°C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adapta-se a 4 tabuleiros GN 1/1.
- Guias interespaçadas a: 75 mm.
- Inclui tabuleiro GN 1/1 com 65 mm e grelha GN 1/1.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------------------|----------------|----------------|--------|
| 229880 | 230 | 3500 | 699x608x(H)550 | 773,50 |
| 237151 | suporte para fornos | 690x480x(H)700 | | 513,50 |

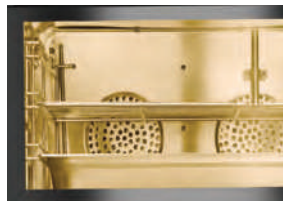
Adequado para quatro tabuleiros de alumínio



Vidro duplo resistente ao calor



Equipado com iluminação interior



308

Preços sem IVA e não vinculativos.



4x
GN 1/1



229873

NEW

18/0
stainless steel



FORNO DE CONVECÇÃO COM HUMIDIFICAÇÃO H100S

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta removível de toque frio com envidraçamento duplo.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento através de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre 50°C e 300°C.
- Humidificação direta, operada manualmente com um botão.
- Entrada de água, que pode ser ligada ao abastecimento de água, na parte de trás.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adapta-se a 4 tabuleiros GN 1/1.
- Guias interespaciais a: 75 mm.
- Inclui tabuleiro GN 1/1 com 65 mm e grelha GN 1/1.

Humidificação direta



| código | V | W | mm | € |
|--------|---------------------|----------------|----------------|--------|
| 229873 | 230 | 3500 | 699x608x(H)550 | 838,50 |
| 237151 | suporte para fornos | 690x480x(H)700 | | 513,50 |

A porta removível facilita a limpeza



O vidro mantém-se frio o suficiente para poder tocar-lhe



Preços sem IVA e não vinculativos.

 HENDI

309



FORNOS TABULEIROS



227060

4x
438x315



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 437x314 mm.
- Guias espaçadas em: 70 mm.
- Fornecido com 4 tabuleiros.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----------------------|----------------|----------------|--------|
| 227060 | 230 | 2670 | 595x624x(H)572 | 643,50 |
| 223468 | suporte para fornos | 595x425x(H)700 | | 518,05 |
| 801970 | grelha para fornos | 433x338 | | 23,35 |
| 943380 | tabuleiro para fornos | 437x314x(H)8 | | 18,15 |

Adequado para quatro tabuleiros de alumínio



Vidro duplo resistente ao calor



Equipado com iluminação interior



310



Preços sem IVA e não vinculativos.



4x
438x315



227077

FORNO DE CONVECÇÃO COM HUMIDIFICADOR H90S

- Estrutura em aço inoxidável, porta com vidro duplo.
- 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.
- Entrada de água que pode ser ligada a um ponto de abastecimento de água e drenagem na parte traseira.
- 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 (437x314 mm).

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----------------------|----------------|----------------|--------|
| 227077 | 220-240 | 2670 | 595x595x(H)570 | 812,50 |
| 223468 | suporte para fornos | 595x425x(H)700 | | 518,05 |
| 801970 | grelha para fornos | 433x338 | | 23,35 |
| 943380 | tabuleiro para fornos | 437x314x(H)8 | | 18,15 |

Humidificação direta



A porta removível facilita a limpeza



O vidro mantém-se frio o suficiente para poder tocar-lhe



Com grampo para retirar tabuleiros quentes



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

página 468





**NEW
MODEL**

Elementos de aquecimento potentes, incluindo grelhador na parte superior da câmara.

Botões de função robustos.



4x
GN 2/3

Construção resistente.

Câmara em aço inoxidável 18/8.

225929

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO COM GRELHADOR 4X GN 2/3

- Corpo em aço inoxidável de alta qualidade.
- Câmara em aço inoxidável 18/8.
- Painel de controlo manual com botões de função, temperatura, tempo e quantidade de vapor.
- Tem funções de descongelação, pré-aquecimento, convecção, grelhador, vapor ou uma combinação dessas funções.
- A temperatura pode ser definida até 280 °C.
- O temporizador pode ser configurado para 120 minutos.
- Convecção através de 2 elementos de aquecimento e um ventilador.
- Com elementos superiores do grelhador.
- O forno adapta-se a 4 tabuleiros GN 2/3, a distância entre os tabuleiros é de 70 mm.
- Fornecido com 1 grade GN 2/3.
- Convecção 3 kW, grelha: 1,8 kW.
- Aquecedores de câmara: inferior 1,6 kW, superior 0,7 kW.
- Pés ajustáveis de 55 a 75 mm.



224823

SUPORTE PARA FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO COM GRELHADOR 4X GN 2/3

- Compatível com o forno 225929.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|----------|
| 225929 | 230 | 3000 | 625x585x(H)590 | 2 047,50 |

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 224823 | 580x390x(H)750 | 546,00 |

Preços sem IVA e não vinculativos.



313



FORNOS DE CONVECÇÃO, 429X345 MM

- Estrutura e câmara de cozedura fabricados em aço inoxidável 18/8.
- 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.



219997



4x
429x345

| código | 219980 | 219997 | 219973 | 225165 |
|------------------------------|--|--|---|---|
| tipo | convecção | convecção e humidade eletromecânico | convecção e humidade com painel de controlo tátil | multifuncional eletromecânico |
| controlo | eletromecânico | 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 540x460x(H)700 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 18/8.
- 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.



4x
600x400

| | | |
|------------------------------|---|--|
| código | 225516 | 225523 |
| tipo | humidade | humidade |
| controlo | 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 fâs | 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 760x520x(H)700 mm | |
| € | 552,50 | 552,50 |

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO 5X GN 2/3 SNACK



→ | 55 cm | ←

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM



FORNOS TABULEIROS



| | 5x GN 2/3 |
|---|--|
| código | 219911 |
| 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 |
| € | 2 535,00 |
| SUPORTE | |
| código | 237977 |
| | 6 pares de guias para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm |
| € | 682,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- PAINEL de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
 - Convecção
 - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO 5 X GN 2/3 SNACK



→ | 55 cm | ←

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM

| | |
|---|--|
| | 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 |

- Câmara em aço inoxidável 18/8.
- Vidro duplo resistente ao calor com junta para uma vedação segura.
- Porta articulada à direita com iluminação LED interna energeticamente eficiente.
- Painel de controlo com ecrã tátil de fácil utilização.
- Inclui 99 definições de cozedura programáveis.
- Controlo de temperatura com sonda digital.
- Intervalo de temperatura: 30-270 °C.
- Controlo do nível de vapor ajustável de 10-100%.
- Inclui função de pré-aquecimento com definições manuais e opção de início tardio [até 24 horas].

- Gera vapor pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Ligação de água: 3/4".
- Saída de drenagem: ø30 mm com dreno interno.
- Adequado para 5 tabuleiros GN 2/3, não incluídos no conjunto.
- Equipado com um ventilador de inversão automática.
- Classe à prova de água IPX4.
- Distância entre suportes de tabuleiros: 80 mm.
- Guias para recipientes GN removíveis.
- GN 2/3 pode ser comprado separadamente.

FORNOS A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL

FORNOS TABULEIROS



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

| | | | |
|---|------------------------------|-------------------|--------------------|
| código | 229583 | 219928 | 219935 |
| espaçamento entre tabuleiros | 68 mm | 68 mm | 68 mm |
| dimensões externas | 730×784×(H)700 mm | 730×784×(H)850 mm | 730×785×(H)1130 mm |
| número de ventiladores com reverso | 1 | 2 | 2 |
| potência/tensão | 7,8 kW/400 V | 10,4 kW/400 V | 15,4 kW/400 V |
| peso | 78,4 kg | 96 kg | 113,8 kg |
| € | 3 705,00 | 3 633,50 | 5 167,50 |
| SUPORTE | | | |
| código | 229521 | 229521 | 220795 |
| dimensões | 610×560×(H)770 mm | 610×560×(H)770 mm | 610×560×(H)620 mm |
| | 5 pares de guias para GN 1/1 | | |
| € | 812,50 | 812,50 | 747,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor - energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque - ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
 - Convecção
 - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNOS A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTACT



SISTEMA DE LIMPEZA INCLUÍDO



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

| | | | |
|------------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|
| código | 229606 | 219959 | 219966 |
| espaçamento entre tableiros | 68 mm | 68 mm | 68 mm |
| dimensões externas | 730x784x(H)700 mm | 730x784x(H)850 mm | 730x785x(H)1130 mm |
| número de ventiladores com reverso | 1 | 2 | 2 |
| potência/tensão | 7,8 kW/400 V | 10,4 kW/400 V | 15,4 kW/400 V |
| peso | 78,4 kg | 96 kg | 113,8 kg |
| € | 5 525,00 | 5 427,50 | 7 117,50 |
| SUPOORTE | | | |
| código | 229521 | 229521 | 220795 |
| dimensões | 610x560x(H)770 mm | 610x560x(H)770 mm | 610x560x(H)620 mm |
| | 5 pares de guias para GN 1/1 | | |
| € | 812,50 | 812,50 | 747,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Equipado com iluminação LED e isolamento térmico - energeticamente eficiente e seguro.
- Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

- Porta de vidro duplo, fria ao toque - com ventilação por gravidade entre camadas.
- A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Junta de silicone montada no compartimento.

- AirFlow+ - o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos.
- Humid+ - o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos.
- Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm (incluindo drenagem da câmara).
- Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas.
- Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C.

- Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo.
- Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor).
- Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0-100%).
- Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Cozedura de vários níveis - prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente.

Funcionalidades adicionais:

- Pré-aquecimento - aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Manter - mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa.
- Armário de conservação - mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos.
- Arrefecimento - arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas.
- Prova - condições ideais de temperatura e humidade para levar massa.
- Início diferido - agende o arranque com até 24 horas de antecedência.
- Sonda Delta-T - cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos.
- Porta USB - carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP.

FORNO DE VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL 5X GN 1/1

NEW



FORNOS TABULEIROS



| | 5x |
|---|---|
| | GN 1/1 |
| código | 229583 |
| espaçamento entre tabuleiros | 68 mm |
| dimensões externas | 730x855x(H)700 mm |
| número de ventiladores com reverso | 1 |
| termóstato | 100-270°C |
| potência/tensão | 7,8 kW/400 V |
| € | 3 705,00 |
| SUPORTE | |
| código | 229521 |
| dimensões | 5 pares de guias para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm |
| € | 812,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painele de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
 - Convecção
 - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNO A VAPOR POR CONVECÇÃO CONTACT 5X GN1/1

NEW



| | |
|---|--|
| | 5x |
| | GN 1/1 |
| código | 229606 |
| espaçamento entre tabuleiros | |
| dimensões externas | 730x849x(H)700 mm |
| número de ventiladores com reverso | |
| termóstato | 30-270°C |
| potência/tensão | 7,8 kW/400 V |
| € | 5 525,00 |
| SUPORTE | |
| código | 229521 |
| dimensões | 5 pares de guias para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm |
| € | 812,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Equipado com iluminação LED e isolamento térmico – energeticamente eficiente e seguro.
- Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

- Porta de vidro duplo, fria ao toque – com ventilação por gravidade entre camadas.
- A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Junta de silicone montada no compartimento.

- AirFlow+ – o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos.
- Humid+ – o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos.
- Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm (incluindo drenagem da câmara).
- Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas.
- Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C.

- Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo.
- Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor).
- Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0-100%).
- Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Cozedura de vários níveis – prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente.

Funcionalidades adicionais:

- Pré-aquecimento – aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Manter – mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa.
- Armário de conservação – mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos.
- Arrefecimento – arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas.
- Prova – condições ideais de temperatura e humidade para levedar massa.
- Início diferido – agende o arranque com até 24 horas de antecedência.
- Sonda Delta-T – cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos.
- Porta USB – carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP.

FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

209431

FORNOS TABULEIROS



FORNOS A VAPOR COM CONVECÇÃO, TOUCH

NEW



5x
GN 1/1



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

| | | | |
|------------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|
| código | 229620 | 229637 | 229842 |
| espaçamento entre tableiros | 68 mm | 68 mm | 68 mm |
| dimensões externas | 730x784x(H)700 mm | 730x784x(H)850 mm | 730x785x(H)1130 mm |
| número de ventiladores com reverso | 1 | 2 | 2 |
| potência/tensão | 7,8 kW/400 V | 11,4 kW/400 V | 15,4 kW/400 V |
| peso | 78,4 kg | 96 kg | 113,8 kg |
| € | 7 150,00 | 7 768,00 | 8 704,00 |
| SUPOORTE | | | |
| código | 229521 | 229521 | 220795 |
| dimensões | 610x560x(H)770 mm | 610x560x(H)770 mm | 610x560x(H)620 mm |
| | 5 pares de guias para GN 1/1 | | |
| € | 812,50 | 812,50 | 747,50 |

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Extremidades arredondadas para uma limpeza fácil.
- Porta de segurança com fechaduras de abertura a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta de vidro duplo com iluminação LED e refrigeração por gravidade.
- Porta articulada à direita.
- Junta de silicone duradouro - fácil de substituir sem suporte de assistência.
- Classificação IPX5 (elétrica).
- Pés ajustáveis para instalação estável e nivelada.
- Resistente à temperatura: 30°C-270°C.
- Painel tátil TFT de 7 polegadas a cores.
- Menu disponível em 42 idiomas, incluindo inglês.
- Porta USB e Wi-Fi para transferência de receitas e atualizações de software (incluindo dados HACCP).

Funcionalidades adicionais:

- Pré-aquecimento, retenção, arrefecimento.
- Funções de fermentação e conservação.
- Início atrasado (até 24 horas).

- 500 receitas incorporadas, 5 velocidades do ventilador, 10 níveis de vapor.
- Modo de cozedura DELTA T.
- Cozedura multinível - Prepare diferentes pratos simultaneamente nas mesmas condições; o forno notifica quando remover cada tableiro.
- Sonda multipontos - Mede a temperatura interna dos alimentos em três pontos para cozinhar com precisão.
- Sistema de lavagem automática - 4 programas de limpeza (ECO, NORMAL, INTENSO, ENXAGUAMENTO) com poupanças de água até 30%.

Tecnologias patenteadas:

- Flow+ - O defletor de ventoinhas redesenhado garante uma circulação de ar perfeita e uma cozedura uniforme em todos os níveis do tableiro.
- Humid+ - O sistema de humidificação eficiente extrai água diretamente da ventoinha para uma humidade ideal e um consumo de água reduzido.
- Dry+ - A válvula controlada por computador gere a humidade da câmara para condições de cozedura ideais, removendo o excesso de humidade.



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)



LUVAS DE FORNO, ALGODÃO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 556603 | 2 | (L)350 | 12,95 |



556603



LUVAS DE FORNO, FIBRA DE VIDRO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 556627 | 2 | (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 | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 556610 | 2 | (L)380 | 18,85 |



556610



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.

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.

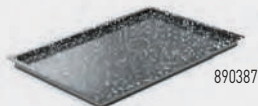
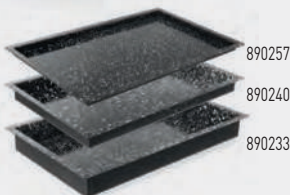
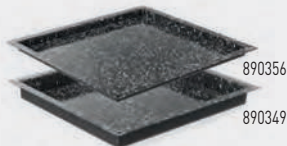
Paredes inferiores e exteriores com espessura aumentada de 1 mm
 garantem uma distribuição uniforme do calor ao longo de toda a superfície.

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.



TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 890356 | 354x325x(H)20 | 45,20 |
| 890349 | 354x325x(H)40 | 51,95 |

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1

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

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO 600X400

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 890387 | 600x400x(H)20 | 76,95 |



PLACAS DE GRELHAR E GRELHAS CONVECTOMAT

- Fabricado em liga de alumínio.
- Superfície acabada com revestimento de PTFE.
- Adequado para utilização no forno a uma temperatura máxima de 200°C.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



808825



808832

PLACA DE GRELHAR, CANELADA, CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Fabricado 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 |

Preços sem IVA e não vinculativos.



| | | | GN 1/1 530x325 | GN 2/3 354x325 | 600x400 | |
|-------------------------------|---|--|--------------------|-------------------|-------------------|--|
| TABULEIRO - 4 BORDAS | Com revestimento antiaderente Teflon™. | | código (H)10 mm | 808429 | | |
| | | | € | 56,55 | | |
| | Alumínio Com revestimento antiaderente Teflon™. Perfurado | | código (H)10 mm | 808405 | 808412 | |
| | | | € | 57,85 | 57,85 | |
| | Alumínio Perfurado | | código (H)10 mm | 808306 | 808313 | |
| | | | € | 29,85 | 27,95 | |
| TABULEIRO - 3 BORDAS | Alumínio Com revestimento antiaderente Teflon™. | | código | | 808221 | |
| | | | € | | 77,35 | |
| | Alumínio Perfurado | | código | | 808214 | |
| | | | € | | (H)20 mm 39,65 | |
| | Alumínio | | código | | 808207 | |
| | | | € | | (H)20 mm 35,05 | |
| TABULEIRO PARA BAGUETE | Alumínio Perfurado. Capacidade para 5 baguetes. | | código | | 808238 | |
| | | | € | | 87,05 | |

689868



689851

NEW**TABULEIRO DE ASSAR, FECHADO**

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



219744

**NEW****TABULEIRO PARA FORNO DE ALTA VELOCIDADE, ANTIADERENTE**

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

NEW

808351

TABULEIRO PARA FORNO DE ALTA VELOCIDADE, ANTIADERENTE, REFORÇADO

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808337 | 290x190x(H)30 | 55,95 |
| 808351 | 290x190x(H)30 | 55,95 |
| 808344 | 290x290x(H)20 | 69,95 |



TABULEIRO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE



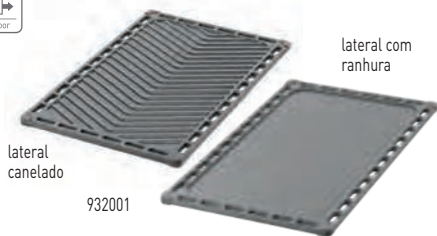
| | | |
|--------|--------------|--|
| | GN 1/1 | |
| | 530x325 | |
| código | 805558 | |
| | (H)20 mm | |
| € | 57,85 | |
| código | 805541 | |
| | (H)40 mm | |
| € | 64,95 | |
| código | 805534 | |
| | (H)65 mm | |
| € | 70,85 | |

TABULEIRO CONVECTOMAT

Fabricado em aço esmaltado.
Bordas arredondadas.
Espessura da folha 1 mm.
Intervalo de temperatura:
de 250 °C a 300 °C.



| | | |
|--------|--------------|--|
| código | 800164 | |
| | (H)20 mm | |
| € | 37,95 | |



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 |



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 | 47,95 |
| 939949 | Grelha 325x530 | 20,95 |





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 |



801949



GRELHA GASTRONORM

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801949 | 650x530 | 48,95 |



801932



GRELHA GASTRONORM

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801932 | 354x325 | 28,55 |

801925
801963

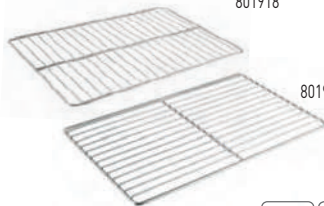


GRELHA

| código | - | mm | € |
|--------|--------------------|---------|-------|
| 801925 | Grelha transversal | 600x400 | 32,45 |
| 801963 | | 600x400 | 25,95 |



801918

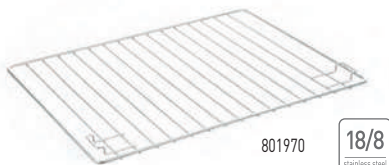


801901

**GRELHA GASTRONORM
- GN 1/1**

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





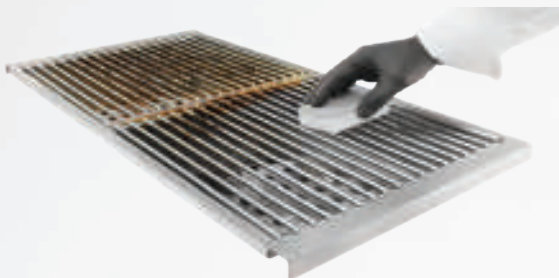
GRELHA PARA FORNOS H90 E H90S

- Adequado para 227060 e 227077.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801970 | 433x338 | 23,35 |



HENDI
Tools for Chefs
EXTREME
PROFESSIONAL



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 fragrância.
- pH 14.

| código | litros | € |
|--------|--------|------|
| 975039 | 1 | 7,75 |



08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







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 ou outros pratos.
- Base do interior do forno forrada com pedra de chamotte - uma vez que acumulam o calor, resulta em bases de piza 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 PIZA 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)275 | 448,50 |

Fundo da câmara forrado com pedra de chamotte.



FORNO DE PIZA 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.



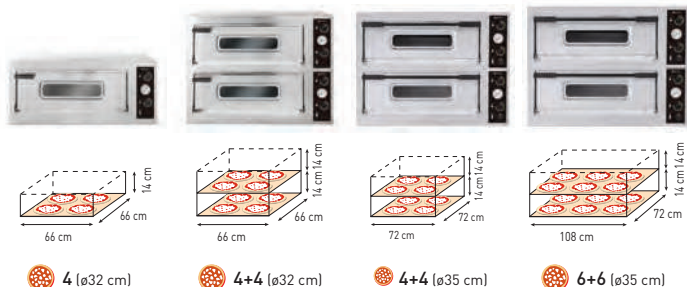
FORNO PARA PIZA BASIC

S.S.
stainless steel

- 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)

4+4 (ø35 cm)

6+6 (ø35 cm)

| modelo | BASIC 4 | BASIC 44 | BASIC XL 44 | BASIC XXL 66 |
|---------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| código | 226681 | 226698 | 226957 | 226995 |
| número de câmaras | 1 | 2 | 2 | 2 |
| dimensões | 975x930x(H)413 mm | 975x930x(H)742 mm | 1000x844x(H)745 mm | 1365x968x(H)745 mm |
| dimensões da câmara | 660x660x(H)140 mm | 2x 660x660x(H)140 mm | 2x 720x720x(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 | 45°C a 455°C |
| potência/tensão | 4,7 kW/400 V | 9,4 kW/400 V | 12 kW/400 V | 18 kW/400 V |
| peso | 75 kg | 122 kg | 139 kg | 176 kg |
| € | 1 423,50 | 2 405,00 | 2 724,00 | 3 893,50 |

SUPORTE PARA FORNO

| código | 226797 | 227107 | 227169 | 227206 |
|-----------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| dimensões | 975x814x(H)960 mm | 975x814x(H)860 mm | 1000x844x(H)860 mm | 1360x844x(H)860 mm |
| € | 513,50 | 513,50 | 513,50 | 513,50 |

Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

335

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



226612



226629



226636

| código | 226599 | 226612 | 226629 | 226636 | 226643 |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| número de pares de rolos | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| peso da porção de massa | 0,08-0,21 kg | 0,21-0,70 kg | 0,08-0,21 kg | 0,21-0,70 kg | 0,22-1,00 kg |
| diâmetro do disco de massa laminada | ø140-300 mm | ø260-450 mm | ø140-300 mm | ø260-400 mm | ø260-450 mm |
| dimensões | 480x335x(H)430 mm | 729x339x(H)418 mm | 475x375x(H)684 mm | 585x420x(H)790 mm | 665x435x(H)715 mm |
| potência | 250 W | 250 W | 250 W | 250 W | 250 W |
| voltagem | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| peso | 18 kg | 27 kg | 28 kg | 37 kg | 41 kg |
| € | 1 164,00 | 1 293,50 | 1 462,50 | 1 625,00 | 1 983,00 |



ROLO DE MASSA ELÉTRICOS

- Perfeito para fazer massas frias de pizza, massas e massas de bolinhos/ravioli.
- Não aquece a massa durante o funcionamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Modelos TOUCH e GO patenteados - o rolo é ligado automaticamente depois de colocar a massa.
- Definição do tempo de funcionamento: 10-35 s.
- Dois conjuntos de rolos ajustáveis moldam a massa num disco de espessura de 0 a 4 mm.
- As proteções de rolos separadas garantem um funcionamento fácil e seguro.
- Largura da massa enrolada: 26 a 40 cm.



| código | 226605 | 220368 |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| número de pares de rolos | 2 | 2 |
| peso da porção de massa | 0,21-0,70 kg | 0,22-0,90 kg |
| diâmetro do disco de massa laminada | ø260-400 mm | ø260-400 mm |
| dimensões | 585x435x(H)790 mm | 585x435x(H)715 mm |
| potência | 250 W | 250 W |
| voltagem | 230 V | 230 V |
| peso | 37 kg | 38 kg |
| € | 1 814,00 | 1 918,00 |



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

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 interfiram 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.



CAIXA PARA MASSA DE PIZA GN1/1

- Fabricado em polietileno (HDPE), sem BPA.
- Destina-se ao transporte/armazenamento de massa de pizza 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 |



NEW

CAIXA PARA SECAR MASSA FRESCA

- Feito de PEAD, sem BPA.
- Resistente a temperaturas: de -40°C a 90°C.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 880999 | 600x400x(H)70 | 22,75 |



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.
- 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 | | 14,25 |



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 da 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.



226209

Equipado
com rodízios

226346

Com
temporizador
integrado

Taça removível

MISTURADOR EM ESPIRAL COM CABEÇA E TAÇA FIXAS

| código | mm | capacidade da taça (l) | capacidade máxima de massa (kg) | capacidade (kg/h) | dimensões da taça (mm) | kg | V | W | hp | € |
|--------|----------------|------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------|----|-----|------|-----|----------|
| 226315 | 240x590x(H)575 | 10 | 8 | 35 | ø260x(H)200 | 40 | 230 | 370 | 0,5 | 1 592,50 |
| 226209 | 378x690x(H)730 | 22 | 17 | 56 | ø360x(H)210 | 59 | 400 | 750 | 1,0 | 1 918,00 |
| 226308 | 431x740x(H)804 | 32 | 25 | 88 | ø400x(H)260 | 82 | 230 | 1100 | 1,5 | 2 203,50 |

MISTURADOR EM ESPIRAL COM CABEÇA ASCENDENTE E 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 | 380x590x(H)575 | 10 | 8 | 35 | ø260x(H)200 | 56 | 230 | 370 | 0,5 | 2 145,00 |
| 226346 | 400x672x(H)730 | 22 | 17 | 56 | ø360x(H)210 | 81 | 400 | 750 | 1,0 | 2 405,00 |
| 226353 | 431x740x(H)804 | 32 | 25 | 88 | ø400x(H)260 | 95 | 400 | 1100 | 1,5 | 2 892,50 |

MISTURADORES EM ESPIRAL COM 2 VELOCIDADES

- Caixa em aço lacado branco.
- A taça, a grelha de proteção e a espiral são feitas de aço inoxidável 18/8.
- Cabeça e taça fixas - construção simples e testada.
- A grelha da 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.
- Botão de 2 velocidades para alterar a velocidade de mistura - a 2ª velocidade permite obter uma maior hidratação da massa e uma massa ainda mais amassada.

- Motor do equipamento de banho de óleo.
- Design em espiral.
- O misturador não aquece a massa durante o funcionamento.
- Inclui 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.
- Dimensões da taça (mm): ø400x (A)260.

18/10
stainless steel



222874



222911

MISTURADOR EM ESPIRAL COM TAÇA FIXA

| código | mm | capacidade da taça (l) | capacidade máxima de massa (kg) | capacidade (kg/h) | dimensões da taça (mm) | kg | V | W | rpm | € |
|--------|----------------|------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------|----|-----------|-----|--------|----------|
| 222867 | 385x670x(H)725 | 22 | 16 | 56 | ø360x(H)210 | 62 | 750/1100 | 400 | 86/169 | 2 594,00 |
| 222874 | 435x750x(H)810 | 32 | 24 | 88 | ø400x(H)260 | 82 | 1100/1700 | 400 | 90/179 | 3 049,00 |
| 222898 | 480x805x(H)850 | 48 | 40 | 128 | ø450x(H)300 | 98 | 1500/2200 | 400 | 92/182 | 3 569,00 |

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.



505533



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

**ESPAÇADOR PARA CAIXA DE PIZA - 500 UNIDADES**

- Altura do espaçador para caixa de piza: 35 mm.

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|-------|
| 709900 | 500 | 18,15 |



709900



617700

**PINÇA PARA TABULEIRO**

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de piza.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 617700 | (L)190 | 8,45 |



617731

**PINÇA PARA TABULEIRO**

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de piza.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 617731 | (L)200 | 8,80 |



617014

**CORTADOR DE PIZA**

- Lâmina de aço inoxidável, cabo de polipropileno.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|------|
| 617014 | 100 | (L)230 | 8,80 |



617007

**CORTADOR DE PIZA**

- Lâmina de aço inoxidável, cabo de polipropileno.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|------|
| 617007 | 100 | (L)230 | 6,15 |



PÁ PARA PIZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFURADA

- 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 PIZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFURADA

- 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 PIZA 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 |



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 |





617151

617168

617182

617199

**PÁ PARA PIZA, 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 PIZA, 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 |

PÁ PARA PIZA

- Pode ser utilizada para remover a piza diretamente do forno, ou mesmo para a servir.
- Feito em madeira duradoura, resistente a altas temperaturas.

| código | | mm | € |
|--------|--|---------------|--------------|
| 617724 | | 535x305x(H)10 | 20,75 |



617113

617120

617137

**PÁ PARA PIZA, QUADRADA**

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.

| código | | mm | € |
|--------|-----------|----------|--------------|
| 617113 | | 305x1320 | 48,05 |
| 617137 | perfurado | 305x1320 | 61,05 |
| 617120 | | 405x1320 | 57,15 |
| 617144 | perfurado | 405x1320 | 77,95 |



617724



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 arame de latão.
- Pega de madeira amovível com parafuso na ponta.
- Raspador em aço.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 525630 | 930x260 | 38,95 |



ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZZA

- Escova em cobre com cabo em alumínio.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 525593 | (L)1320 | 36,35 |



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 | 1320x215x(H) | 55,25 |





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

∅97 mm

Design moderno de Robert Bronwasser

Construção robusta com uma lâmina extremamente eficaz

Rebites para um funcionamento mais higiénico

618127

CORTA PIZA 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 | ∅ | comprimento (mm) | € |
|--------|----|------------------|-------|
| 618127 | 97 | ∅97x240 | 31,70 |





855621



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 |



855638



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 |



855645



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 |



855577



ESPÁTULA DE PIZA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega feita de polipropileno.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Concebido por Robert Bronwasser.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 855577 | 380x90 | 16,95 |



TESOURA PARA PIZA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega feita de polipropileno.
- Concebido para cortar piza napolitana e cortes sem mover ingredientes.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 618219 | 245x88 | 11,95 |

NEW

618219

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 |



778937

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, PRETO

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 778937 | ø330 | 11,65 |
| 768761 | ø310 | 10,70 |



778944

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, VERMELHO TIJOLO

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 778944 | ø330 | 11,65 |
| 768778 | ø310 | 10,70 |

PIZA & MASSA, KEBAB



769935

PRATO PARA MASSA BAROCCO

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 769935 | ø275 | 19,45 |





774885

PRATO DE PIZA GRANITE

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 774885 | ø330 | 10,10 |
| 768815 | ø310 | 9,70 |



778906

COLEÇÃO DE PRATOS DE PIZA DROPS

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 778913 | ø330 | 11,65 |
| 778906 | ø310 | 10,70 |



778920

PRATO 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

774854

774861

774878

PRATO DE PIZA SPECIALE

| código | cor | mm | € |
|--------|------------------|------|-------|
| 774830 | Branco | ø280 | 6,85 |
| 774847 | Branco | ø330 | 8,15 |
| 774854 | Cinzentos-escuro | ø330 | 10,10 |
| 774861 | Amarelo | ø330 | 10,10 |
| 774878 | Laranja | ø330 | 10,10 |



617069

MOLDE PARA PIZA

- Fabricado em aço carbono coberto com óxido de ferro, garantindo uma excelente proteção contra corrosão.
- Espessura do molde: 0,75 mm.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 617069 | 180 | ø210x(H)23 | 6,85 |
| 617076 | 199 | ø229x(H)24 | 7,75 |
| 617083 | 221 | ø251x(H)24 | 8,45 |
| 617090 | 239 | ø269x(H)22 | 9,05 |
| 617106 | 260 | ø290x(H)24 | 9,75 |
| 617205 | 280 | ø310x(H)23 | 10,35 |
| 617304 | 298 | ø328x(H)23 | 11,65 |
| 617403 | 337 | ø367x(H)21 | 12,95 |
| 617410 | 373 | ø403x(H)26 | 15,55 |
| 617427 | 425 | ø450x(H)27 | 20,50 |
| 617434 | 475 | ø510x(H)30 | 24,65 |



617533

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 |
| 617472 | ø480 | 10,85 |
| 617588 | ø508 | 11,85 |
| 617595 | ø600 | 17,25 |



616918

TABULEIRO PARA PIZA PERFURADO

- Fabricado em aço carbono coberto com óxido de ferro, garantindo uma excelente proteção contra corrosão.
- Cozedura muito uniforme graças a perfuração especial.
- Diâmetro dos orifícios: Ø 3 mm.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

| código | ø fundo (mm) | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 616918 | 261 | ø291x(H)24 | 15,55 |
| 616901 | 240 | ø270x(H)25 | 14,95 |
| 616925 | 281 | ø311x(H)23 | 16,85 |
| 616932 | 324 | ø352x(H)23 | 18,15 |
| 616949 | 381 | ø411x(H)23 | 23,35 |



505588

Os modelos de ø500 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 PIZZA 14 NÍVEIS

- Capacidade para até 14 redes/formas de pizza.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 810361 | 300x305x(H)680 | 64,35 |



808276

FORMA DE PIZZA RETANGULAR

- Fabricado em aço azul.
- Distribuição uniforme do calor durante a cozedura.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808276 | 600x400x(H)25 | 31,95 |

6x



554166

RASPADOR DE MASSA FLEXÍVEL - 6 PEÇAS

- Semicircular

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

6x



554364

RASPADOR DE MASSA - 6 UNIDADES

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

3x



554432

RASPADOR DE MASSA, TRAPEZOIDE

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



855751



CORTADOR DE MASSA

- Aço inoxidável com pega em polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 855751 | 150x110 | 7,50 |



553404



CORTADOR DE MASSA

- Fabricado em aço inoxidável.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 553404 | 150x110 | 6,15 |





709818

Asa plástica
anti deslizante.

Bolso superior
transparente para notas.

Estrutura removível.

Isolamento extra.

SACO PARA ENTREGA DE PIZZA

- Abertura apertada, fácil de ajustar.
- Em material robusto e fácil de limpar.
- Bolso superior transparente para recibos.

| código | | mm | € |
|--------|----------|----------------|-------|
| 709825 | 4 caixas | 370x370x(H)200 | 25,95 |
| 709818 | 4 caixas | 470x470x(H)210 | 33,50 |



709870

SACO PARA ENTREGA DE PIZZA, 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.



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.**

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.**



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 estabilidade.
- 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 |



226001

GRELHADOR PARA KEBAB A GÁS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Espeto em aço inoxidável 18/8.
- Motor montado na parte superior com rotação reversível.
- A distância entre o espeto rotativo e os elementos de aquecimento é ajustável.
- Equipado com um termopar.
- Adequado para gás natural; pode ser convertido em propano com o conversor (incluído).
- Tabuleiro de pingos removível para a gordura produzida pela carne.
- Dois ecrãs de reflexão inclináveis em aço inoxidável à direita e à esquerda.
- Válvula de segurança para o grelhador.
- Classe de proteção IPX: IP20.
- Equipado com termopar.
- 4 queimadores com uma potência total de 13 kW.
- Comprimento do grelhador: 900 mm.
- Capacidade de carne até 60 kg.

| código | kW(HS) | mm | € |
|--------|--------|-----------------|----------|
| 226001 | 13 | 735x745x(H)1110 | 1 527,50 |

NEW


523964



226018

GRELHADOR PARA KEBAB ELÉTRICO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Espeto em aço inoxidável 18/8.
- Motor montado na parte superior com rotação reversível.
- A distância entre o espeto rotativo e os elementos de aquecimento pode ser ajustada.
- 4 zonas de aquecimento individuais seladas em vidro Robax (aprox. 1,8 kW cada).
- Cada zona tem um interruptor e 5 níveis de calor: 0-1-2-3-MAX.
- Dimensões do espeto: 12 x 12 mm x (A) 890 mm, comprimento utilizável: 650 mm.
- Diâmetro da placa: 180 mm.
- Capacidade para carne até 60 kg.
- Dimensões máximas do bloco de carne: ø300 x (A) 650 mm.
- Tabuleiro de de gotas removível para a gordura produzida pela carne.
- Dois ecrãs de reflexão inclináveis em aço inoxidável à direita e à esquerda.
- Classe de proteção IPX: IP40.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|-----------------|----------|
| 226018 | 400 | 7200 | 550x700x(H)1120 | 2 464,00 |

PÁ PARA KEBAB

- Pá fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Cabo em resina de fenol-formaldeído.
- Fácil de montar.
- Dimensões da pá sem pega: 230 x 175 x 80 mm.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 523964 | 275x230 | 38,95 |

FACA ELÉTRICA PARA KEBAB

- Ideal para fatiar qualquer tipo de carne assada como: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Disco largo de corte liso com Ø 80 mm com protecção em aço inoxidável.
- A tampa da lâmina assegura a segurança ao cortar em fatias.
- Disco para fatiar adicional com Ø 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 |



FACA ELÉTRICA PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas em aço inoxidável com Ø 100 mm, 1 lisa e 1 serrilhada.
- A lâmina atinge 2600 RPM e tem capacidade para cortar até 30 kg/h.
- Espessura do corte facilmente ajustável de 0 mm a 8 mm.
- Protecção 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.
- Protecção 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 |



FACA ELÉTRICA SEM FIOS PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas de aço inoxidável com Ø 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.
- Protecção 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 1,6 kg.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|----|----------------|--------|
| 267257 | 230 | 80 | 155x127x(H)202 | 279,50 |



FACA DE SUBSTITUIÇÃO PARA FACAS DE KEBAB

- Substitua a sua faca perdida ou partida para estender a vida útil da sua faca de kebab eléctrica.
- Para uso com a faca de kebab eléctrica HENDI 267240 & 267257

| código | € |
|--------|-------|
| 267219 | 55,25 |





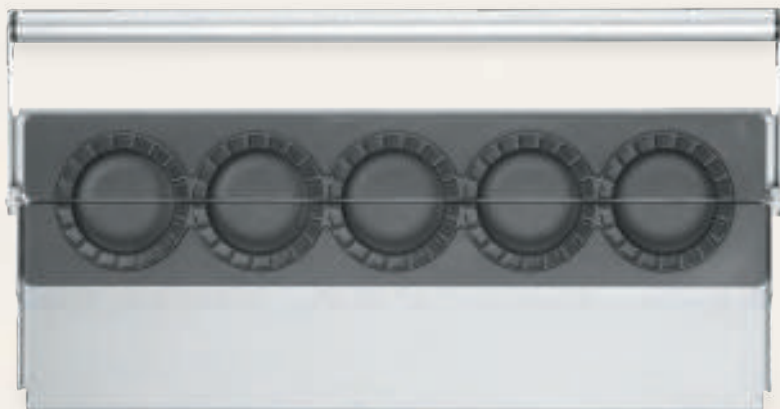
230107



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 "rebordo" de um dumpling: 8 mm.
 - Dimensões da máquina de dumplings aberta: 470 x 245 x 80 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 |





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 video



224847





COZEDORES DE MASSA 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 escorridor.
- 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.

18/0
stainless steel18/10
stainless steelInclui 2 cestos
e uma tampa

COZEDOR DE MASSAS E DUMPLINGS

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|----------|
| 238899 | 230 | 3500 | 330x600x(H)380 | 1 813,50 |



880999

HDPE
polyethylene

Stackable

NEW

CAIXA PARA SECAR MASSA FRESCA

- Feito de PEAD, sem BPA.
- Resistente a temperaturas: de -40°C a 90°C.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 880999 | 600x400x(H)70 | 22,75 |

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.

| código | - | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 226827 | 30 kg/h | 230 | 380 | 292x226x(H)302 | 584,35 |

Rolo em aço
inoxidável

226827

NEW

S.S.
stainless steel



±110°C
temp

COZEDOR DE MASSA

- Depósito de água e cestos de massa feitos de aço inoxidável 18/8.
- Incluindo 5 cestos:
 - 1 cesto grande (170 x 263 x 306 mm).
 - 2 cestos médios (170 x 130 x 259 mm).
 - 2 cestos pequenos (115 x 126 x 253 mm).
- Intervalo de temperatura ajustável: de 45°C a 110°C.
- Capacidade do depósito de água: 25L.
- O aquecedor está localizado na parte inferior da câmara.
- Luz indicadora quando a temperatura definida é atingida.
- Inclui uma torneira para esvaziar facilmente a água.
- Pés antiderrapantes.
- Inclui um fecho mecânico para evitar a abertura acidental da válvula de descarga.
- Proteção contra o sobreaquecimento.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 240496 | 25 | 230 | 3500 | 601x326x(H)279 | 344,50 |



240496



Preços sem IVA e não vinculativos.

HENDI

357



09

Cooling

Feel the ice experience



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) curvos| confortável(eis).
- Arrefecimento por ar forçado com descongelação automática,

- compressor colocado por cima da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, adapta-se a contentores até GN 2/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Equipado com 4 rodas, das quais 2 são giratórias.
- Classe climática: 5.

arktic
REFRIGERATION

S.S.
STAINLESS STEEL



Ver vídeo



232118, 232132



232125, 232149



PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho - GN 2/1.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801888 | 530x650 | 23,95 |

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

REFRIGERAÇÃO

| | B ^A / _G | C ^A / _G | B ^A / _G | C ^A / _G |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 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 | 1240 l | 1240 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 | 4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)* |
| consumo 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 | 120 kg | 115 kg | 171 kg | 177 kg |
| € | 2 028,00 | 2 301,00 | 3 101,00 | 3 439,00 |
| PRATELEIRA GN 2/1 | 936191 | 936191 | 936191 | 936191 |
| € | 42,25 | 42,25 | 42,25 | 42,25 |



360

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

FRIGORÍFICOS E CONGELADORES 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.
- Porta(s) com fecho automático e possibilidade de trancar com práticos puxador(es) curvos.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por cima 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 termóstato eletrónico.
- Com 4 rodas, 2 delas giratórias.
- Classe climática: SN-ST.
- Líquido de refrigeração: R600a.



233108, 233115



233122, 233139

NEW



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 |



| modelo | frigorífico de porta única | congelador de porta única | frigorífico de duas portas | congelador de duas portas |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| código | 233108 | 233115 | 233122 | 233139 |
| capacidade | 410 l | 440 l | 900 l | 900 l |
| dimensões | 600x740x(H)1950 mm | 600x740x(H)1950 mm | 1200x740x(H)1950 mm | 1200x740x(H)1950 mm |
| dim. da câmara | 500x540x(H)1380 mm | 500x540x(H)1380 mm | 1100x540x(H)1380 mm | 1100x540x(H)1380 mm |
| alcance | -2/8°C | -22/-17°C | -2/8°C | -22/-17°C |
| compressor | EMT65HLT potência 1/4 KM | NE2124Z potência 1/2 KM | EG AS100HLR potência 1/3 KM | NEK2150GK potência 3/4 KM |
| líquido de refrigeração | R600a (80 g) | R290 (90 g) | R600a (130 g) | R290 (150 g) |
| rótulo energético | C | D | C | D |
| classe climática | 5 | 4 | 5 | 4 |
| prateleiras | 4 x 485x525 mm* | 4 x 485x525 mm* | 4+4 x 525x530 mm* | 4+4 x 525x530 mm* |
| consumo médio diário de energia | 1,43 kWh | 5,78 kWh | 2,18 kWh | 9,17 kWh |
| potência/tensão | 290 W/230 V | 600 W/230 V | 450 W/230 V | 750 W/230 V |
| peso | 90 kg | 90 kg | 135 kg | 135 kg |
| € | 1 755,00 | 1 944,00 | 2 438,00 | 2 698,00 |



Preços sem IVA e não vinculativos



* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

361

FRIGORÍFICO E CONGELADOR 420 L

arktic
FRIGORÍFICO E CONGELADOR

S.S.
STAINLESS STEEL

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira exterior, que é fabricada em aço galvanizado.
- Refrigeração forçada.
- Isolamento com 50 mm de espessura (material: C5H10).
- Visor digital e termostato eletrônico.
- Compressor EMBRACO.
- Evaporação automática da condensação.
- Classe climática: 4
- Porta com fecho automático e trancável, abre do lado esquerdo.
- Puxador da porta curvo e confortável.
- Equipado com 4 rodas, das quais 2 são rodas giratórias.



NEW



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

233146



| | |
|---------------------------------|--|
| modelo | frigorífico e congelador 420 L, de duas portas |
| código | 233146 |
| capacidade | 420+420 l |
| dimensões | 1200x740x(H)1950 mm |
| dim. da câmara | frigorífico – 550x540x(H)1380 mm congelador – 550x540x(H)1380 mm |
| alcance | -2/8°C, -17/-22°C |
| compressor | frigorífico – EMT65HLR potência 1/4 KM congelador – NE2134Z potência 1/2 KM |
| líquido derefrigeração | frigorífico – R600a (80 g) congelador – R290 (90 g) |
| rótulo energético | D |
| prateleiras | 4+4 x 510x525 mm* |
| consumo médio diário de energia | 8,22 kWh |
| potência/tensão | 870 W/230 V |
| peso | 158 kg |
| € | 3 348,00 |

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)



FRIGORÍFICOS E CONGELADORES KITCHEN LINE



- Os invólucro interno e externo são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade.
- Tampa traseira exterior em aço galvanizado.
- Refrigeração estática assistida por ventilador, compressor na parte inferior.
- Com filtro de partículas.
- Isolamento de espuma de poliuretano, 60 mm de espessura.

- Porta trancável de fecho automático, abre no lado esquerdo.
- Puxador curvo da porta confortável.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 são rodas de rodizio.
- Visor digital e termóstato eletrônico.
- Intervalo de temperatura: de -5°C a 5°C.



232729, 232514

232736

NEW

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho - GN 2/1.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801888 | 530x650 | 23,95 |

| | D A G | D A G | D A G |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| modelo | frigorífico de porta única | congelador de porta única | frigorífico de duas portas |
| código | 232729 | 232514 | 232736 |
| capacidade | 580 l | 580 l | 1300 l |
| dimensões | 685x800x(H)2100 mm | 685x800x(H)2100 mm | 1382x800x(H)2100 mm |
| dim. da câmara | 565x640x(H)1525 mm | 565x640x(H)1525 mm | 1262x640x(H)1525 mm |
| alcance | -5/5°C | -18/-12°C | -5/5°C |
| líquido de refrigeração | R600a (120 g) | R290 (120 g) | R290 (110 g) |
| rótulo energético | D | D | D |
| prateleiras | 4 x GN 2/1 | 4 x GN 2/1 | 4+4 x GN 2/1 |
| consumo médio diário de energia | 2,5 kWh | 6,79 kWh | 3,77 kWh |
| potência/tensão | 350 W/230 V | 550 W/230 V | 320 W/230 V |
| peso | 110 kg | 120 kg | 180 kg |
| € | 1 755,00 | 1 885,00 | 2 597,00 |



ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO BUDGET LINE



- Invólucro exterior em aço inoxidável.
- Refrigeração assistida por ventilador.
- Parede externa traseira e fundo em chapa metálica galvanizada.
- Interior feito de plástico ABS.
- Isolamento de espuma ciclopentano (C5H10) (até 65 mm), dependendo do modelo, para maior estabilidade de temperatura dentro do armário.
- O termostato digital de elevada precisão permite determinar com precisão a temperatura de armazenamento.
- Prateleiras ajustáveis com uma capacidade de carga de 30 kg cada, desde que o peso no armário de refrigeração seja distribuído uniformemente.
- Prateleiras fixas com componentes do sistema de congelação, com capacidade de carga de 25 kg cada, desde que o peso no armário do expositor de congelação seja distribuído uniformemente.

- Prateleira adicional na parte inferior da câmara para aumentar o espaço de armazenamento (apenas modelos selecionados - consulte a tabela).
- Controlo electromecânico com visor electrónico para indicar a temperatura definida e actual.
- Com dois pés à frente, permite um ajuste limitado da altura (quando é necessário nivelar o forno) e dois rodízios atrás, ideal para mover o armário (apenas armários com capacidade de 400 e 600 l).
- Portas de fecho automático para reduzir o consumo de electricidade.
- É possível trancar as portas (com uma chave).

REFRIGERAÇÃO



A
A
G



236017
236079

C
A
G



236031
236093

C
A
G



236055
236116

ARMÁRIO DE REFRIGERAÇÃO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: 0/8°C

| code | litros | mm | chamber dimensões | prateleiras (mm) | rótulo energético | líquido de refrigeração | insulation (mm) | V | W | kg | € |
|--------|--------|-----------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 236017 | 200 | 598x623x(H)838 | 477x482x(H)652 | 2x 506x415 | A | R600a | 60 | 230 | 124 | 38,50 | 682,50 |
| 236031 | 400 | 600x701x(H)1875 | 460x466x(H)1643 | 3x 486x410 + 1x 450x210 | C | R600a | 70 | 230 | 157 | 75,50 | 1 099,00 |
| 236055 | 600 | 775x769x(H)1900 | 635x572x(H)1643 | 3x 660x525 + 1x 615x190 | C | R600a | 70 | 230 | 193 | 89,00 | 1 287,00 |

ARMÁRIO DE CONGELAÇÃO BUDGET LINE NUMA CAIXA EM AÇO INOXIDÁVEL

- Faixa de temperatura: -23/-18°C

| code | litros | mm | chamber dimensões | prateleiras (mm) | líquido de refrigeração | insulation (mm) | V | W | kg | € |
|--------|--------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------|-----|-----|------|-----------------|
| 236079 | 200 | 598x655x(H)838 | 493x477x(H)647 | prateleiras fixas, 2x 458x445 | R600a | 50 | 230 | 111 | 38 | 754,00 |
| 236093 | 400 | 600x646x(H)1875 | 480x448x(H)1611 | prateleiras fixas, 6x 452x412 | R290 | 60 | 230 | 322 | 75 | 1 222,00 |
| 236116 | 600 | 775x710x(H)1900 | 645x528x(H)1643 | prateleiras fixas, 6x 588x496 | R290 | 65 | 230 | 436 | 95,5 | 1 424,00 |

364



Preços sem IVA e não vinculativos

ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO BUDGET LINE

NEW **arktic**
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Invólucro externo feito de aço revestido branco.
- Refrigeração assistida por ventilação.
- Paredes externa traseira e fundo em chapa metálica galvanizada.
- Interior feito de plástico ABS.
- Isolamento de espuma ciclopentano (C5H10) [até 65 mm], dependendo do modelo, para maior estabilidade de temperatura dentro do armário.
- O termostato digital de elevada precisão permite determinar com precisão a temperatura de armazenamento.
- Prateleiras ajustáveis com uma capacidade de carga de 30 kg cada, desde que o peso no armário de refrigeração seja distribuído uniformemente.
- Prateleiras fixas com componentes do sistema de congelação, com capacidade de carga de 25 kg cada, desde que o peso no armário do expositor de congelação seja distribuído uniformemente.
- Prateleira adicional na parte inferior da câmara para aumentar o espaço de armazenamento (apenas modelos selecionados - consulte a tabela).
- Controlo electromecânico com visor electrónico para indicar a temperatura definida e actual.
- Com 2 pés à frente, permite um ajuste limitado da altura (quando é necessário nivelar o forno) e duas rodas atrás, ideal para mover o armário (apenas armários com capacidade para 400 e 600 l).
- Portas de fecho automático para reduzir o consumo de electricidade.
- Trancar as portas (com uma chave).



ARMÁRIO DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXA DE AÇO PINTADO DE BRANCO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: 0/8°C

| code | litros | mm | chamber dimensões | prateleiras (mm) | rótulo energético | líquido de refrigeração | insulation (mm) | V | W | kg | € |
|--------|--------|-----------------|-------------------|------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 236000 | 200 | 598x623x(H)838 | 477x482x(H)652 | 2x 506x415 | A | R600a | 60 | 230 | 124 | 38,50 | 630,50 |
| 236024 | 400 | 600x701x(H)1876 | 460x466x(H)1643 | 3x 486x410, 1x 450x210 | C | R600a | 70 | 230 | 157 | 69,50 | 1 008,00 |
| 236048 | 600 | 775x769x(H)1900 | 635x572x(H)1643 | 3x 660x525, 1x 615x190 | C | R600a | 70 | 230 | 193 | 87,50 | 1 190,00 |

ARMÁRIO DE CONGELAÇÃO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: -23/-18°C

| code | litros | mm | chamber dimensões | prateleiras (mm) | líquido de refrigeração | insulation (mm) | V | W | kg | € |
|--------|--------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 236062 | 200 | 598x655x(H)838 | 493x477x(H)647 | prateleiras fixas, 2x 458x445 | R600a | 50 | 230 | 111 | 37,50 | 695,50 |
| 236086 | 400 | 600x646x(H)1875 | 480x448x(H)1611 | prateleiras fixas, 6x 425x412 | R290 | 60 | 230 | 322 | 71,50 | 1 125,00 |
| 236109 | 600 | 775x710x(H)1900 | 645x528x(H)1643 | prateleiras fixas, 6x 588x496 | R290 | 65 | 230 | 436 | 91,50 | 1 294,00 |

BANCADAS FRIGORÍFICAS E DE CONGELAÇÃO PROFI LINE

arktik
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

- 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 eletrônico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: SN-T.



232040, 232064

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

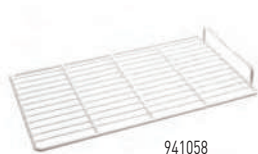


232057, 232699

REFRIGERAÇÃO



| modelo | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| | frigorífico de duas portas | congelador de duas portas | bancada frigorífica de três portas | congeladora de três portas |
| código | 232040 | 232064 | 232057 | 232699 |
| capacidade | 280 l | 280 l | 420 l | 420 l |
| dimensões | 1360x700x(H)879 mm | 1360x700x(H)910 mm | 1795x700x(H)879 mm | 1796x700x(H)879 mm |
| dim. da câmara | 822x570x(H)580 mm | 822x570x(H)580 mm | 1257x570x(H)580 mm | 1257x570x(H)580 mm |
| alcance | -2/8°C | -22/-17°C | -2/8°C | -22/-17°C |
| compressor | 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] | R290 [140 g] | R290 [130 g] | R290 [140 g] |
| rótulo energético | A | C | A | C |
| prateleiras | 2+2 x GN 1/1* | 2+2 x GN 1/1* | 2+2+2 x GN 1/1* | 2+2+2 x GN 1/1* |
| consumo médio diário de energia | 1,34 kWh | 3,97 kWh | 1,73 kWh | 5,09 kWh |
| potência/tensão | 250 W/230 V | 600 W/230 V | 400 W/230 V | 600 W/230 V |
| peso | 95 kg | 95 kg | 120 kg | 120 kg |
| € | 1 885,00 | 2 340,00 | 2 282,00 | 2 561,00 |



941058

PRATELEIRA PARA FRIGORÍFICOS DE BANCADA E CONGELADORES LINHA PROFI

- Para frigoríficos e congeladores Arktik bancões Linha Profi 232040 232057 232064.

| código | € |
|--------|--------------|
| 941058 | 18,85 |

BALCÃO FRIGORÍFICO LINHA PROFI | SÉRIE 700

arktik
PROFISSIONAL REFRIGERATION

S.S.
STAINLESS STEEL

- 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.
- 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.



NEW

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



233764



237069

B
A G

A
A G

| modelo | frigorífico de 4 portas | frigorífico de 6 portas |
|---------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| código | 233764 | 237069 |
| capacidade | 280 l | 420 l |
| dimensões | 1360x700x(H)858 mm | 1795x700x(H)879 mm |
| dim. da câmara | 822x570x(H)580 mm | 1257x 570x(H)580 mm |
| alcance | -2/8°C | 0/8°C |
| compressor | EMT65HLR potência 1/4 KM | Cubigel compressor HP 1/5 |
| líquido de refrigeração | R600a (120 g) | R290 |
| rótulo energético | B | A |
| gavetas | 4 | 6 |
| consumo médio diário de energia | 1,34 kWh | 1,98 kWh |
| potência/tensão | 250 W/230 V | 400 W/230 V |
| peso | 95 kg | 116 kg |
| € | 2 672,00 | 3 959,00 |

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)



- 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

REFRIGERAÇÃO



| | B <small>A</small> <small>G</small> | C <small>A</small> <small>G</small> | B <small>A</small> <small>G</small> | C <small>A</small> <small>G</small> |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| modelo | frigorífico de duas portas | congelador de duas portas | 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)886 mm | 1200x600x(H)886 mm | 1800x600x(H)886 mm | 1800x600x(H)886 mm |
| dim. da câmara | 800x480x(H)580 mm | 800x480x(H)580 mm | 1400x480x(H)580 mm | 1400x480x(H)580 mm |
| alcance | -2/8°C | -22/-17°C | 0/8°C | -22/-17°C |
| 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 |
| classe climática | 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 | 300 W/230 V | 550 W/230 V | 270 W/230 V | 550 W/230 V |
| peso | 74 kg | 74 kg | 100 kg | 100 kg |
| € | 1 677,00 | 1 788,00 | 2 022,00 | 2 262,00 |
| PRATELEIRA | 949276 | 949276 | 954775 956113 | 954775 956113 |
| | | | esquerda/direita meio | esquerda/direita meio |
| € | 12,95 | 12,95 | 17,55 18,85 | 17,55 18,85 |



KITCHEN LINE | 700 SERIES

arktic
REFRIGERADORES E CONGELADORES



- 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 termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em plástico.
- Descongelação automática com evaporador de condensação.
- Classe climática: 5.



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



232019



232026

| | A ⁺ A | A ⁺ A |
|------------------------|----------------------------|----------------------------|
| modelo | frigorífico de 2 portas | frigorífico de 3 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 derefrigeração | 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 |
| € | 1 248,00 | 1 762,00 |
| PRATELEIRA | 931561 | 931561 |
| € | 18,85 | 18,85 |

Colocação ajustável da prateleira



Pegas confortáveis



Controlo eletrónico da temperatura



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA PREPARAÇÃO DE PIZAS

arktic
REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

- 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.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.



NEW

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

NEW



220245



220252

A
A G

B
A G

| modelo | Mesa de refrigeração para piza com bancada de granito, 3 portas | Mesa de refrigeração para piza com bancada de granito, 3 portas |
|-------------------------|---|---|
| código | 220245 | 220252 |
| capacidade | 250 l | 420 l |
| dimensões | 1510x800x(H)875 mm | 2010x800x(H)875 mm |
| dim. da câmara | 510x595x(H)830 mm | 510x595x(H)830 mm |
| alcance | -2/8°C | -2/8°C |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a |
| rótulo energético | A | B |
| classe climática | 5 | 5 |
| prateleiras | 2 | 2 |
| potência/tensão | 250 W/230 V | 400 W/230 V |
| peso | 70 kg | 70 kg |
| € | 2 438,00 | 2 373,00 |

Controlo eletrónico da temperatura

Colocação ajustável da prateleira

Bancada em granito





arktic
REFRIGERATION EQUIPMENT

S.S.
STAINLESS STEEL



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



220245



220252

| | A A G | A A G |
|---------------------------------|--|--|
| modelo | Bancada de refrigeração para pizzas com 2 portas e 7 gavetas, com tampo em granito | Balcão de pizza de três portas com expositor de refrigeração 380+40L |
| código | 232842 | 232033 |
| capacidade | 250 l | 254 l |
| dimensões | 2020x802x(H)1000 mm | 1400x700x(H)1491 mm |
| dim. da câmara | 1480x670x(H)570 mm | 1295x595x(H)475 mm |
| alcance | -2/8°C | -2/8°C |
| líquido de refrigeração | R600a (120 g) | R600a (70 g + 40 g) |
| rótulo energético | A | A |
| classe climática | 5 | balcão de pizza - 4, expositor de refrigeração - 5 |
| prateleiras | 7 gavetas | 3 prateleiras |
| consumo médio diário de energia | 1,38 kWh | balcão de pizza - 1,6 kW, expositor de refrigeração - 1,55 kW |
| potência/tensão | 250 W/230 V | 400 W/230 V |
| peso | 300 kg | 193+41 kg |
| | Equipada com 7 gavetas não refrigeradas de 400 x 620 x (A) 65 mm. | Unidade superior de arrefecimento para 6x GN 1/4, |
| | Dimensões da câmara: 1480 x 670 x (A) 570 mm. | dimensões 1405x335x(A)435 mm. |
| € | 3 231,00 | 2 945,00 |



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 termóstato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

232859

232873

bancada frigorífica para
preparação de pizzas com duas portas

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 |
| alçance | -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 |
| € | 1 372,00 | 1 963,00 |
| PRATELEIRA | 931561 | 956403 |
| € | 18,85 | 24,95 |

Controlo eletrónico da temperatura

Colocação ajustável da prateleira

Bancada em granito



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.

arktik
REFRIGERATION EQUIPMENT

S.S.
STAINLESS STEEL



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 | 643,50 |
| 232910 | 7x GN 1/4 | 230 | 180 | 1505x335x(H)460 | 773,50 |
| 232927 | 8x GN 1/4 | 230 | 180 | 1805x335x(H)460 | 884,00 |

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3

- 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 | 682,50 |
| 232972 | 6x GN 1/3 | 230 | 180 | 1405x420x(H)456 | 793,00 |
| 232989 | 7x GN 1/3 | 230 | 180 | 1605x420x(H)460 | 864,50 |
| 232996 | 9x GN 1/3 | 230 | 180 | 2005x420x(H)456 | 981,50 |

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 | € |
|--------|-----------|-----|-----|-----------------|---------------|
| 233979 | 7x GN 1/3 | 230 | 180 | 1605x420x(H)630 | 864,50 |
| 233986 | 8x GN 1/3 | 230 | 180 | 1805x420x(H)630 | 923,00 |
| 233948 | 4x GN 1/3 | 230 | 180 | 1205x420x(H)630 | 682,50 |
| 233955 | 6x GN 1/3 | 230 | 180 | 1405x420x(H)630 | 793,00 |
| 233993 | 9x GN 1/3 | 230 | 180 | 2005x420x(H)630 | 981,50 |



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

arktic
PROFESSIONAL COMMERCIAL



- 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 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.



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 |
| € | 1 476,00 | 2 067,00 | 1 294,00 |
| PRATELEIRA | 956403 | 956403 | 956403 |
| € | 24,95 | 24,95 | 24,95 |



BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

arktic
FRIGORÍFICO INDUSTRIAL

S.S.
stainless steel

cooling
cooling

- 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.



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

1 963,00

956403

24,95

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)20 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

1 248,00

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)20 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

1 762,00

956403

24,95

ARMÁRIOS DE MATURAÇÃO A SECO



18/10
stainless steel

ABS
plastic

- 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.



B
A
G



221433

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO 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 18/8.

| código | litros | V | W | mm | € |
|----------|--------|-----|-----|---------|----------|
| 221433 | 233 | 230 | 170 | 595x760 | 3 503,50 |
| x(H)1270 | | | | | |

B
A
G

NEW



204986

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Estrutura em metal preto com pintura a p.
- Capacidade máxima de carga por prateleira: 25 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
 - 3 prateleiras,
 - 1 varão,
 - 3 ganchos,
 - tabuleiro para sal (sal não incluído),
- todos os elementos acima são fabricados em aço inoxidável 18/8.

| code | liter | V | W | mm | € |
|----------|-------|-----|-----|---------|----------|
| 204986 | 352 | 230 | 170 | 695x760 | 4 284,00 |
| x(H)1270 | | | | | |

B
A
G



204962

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO 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 18/8.

| código | litros | V | W | mm | € |
|----------|--------|-----|-----|---------|----------|
| 204962 | 352 | 230 | 170 | 695x760 | 4 154,00 |
| x(H)1270 | | | | | |

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Corpo, estrutura da porta e pega da porta em aço inoxidável 18/8.
- Porta com 2 camadas de vidro temperado com coloração "Low-E".
- A porta pode ser trancada.
- Recipiente para água destilada em ABS - a água destilada deve ser inserida manualmente.
- Notificação no visor e alarme sonoro quando a humidade do reservatório de água desce abaixo dos 15%.
- Alarme que indica a porta aberta durante mais de 3,5 minutos.
- Lâmpada de esterilização UVC incorporada.
- Arrefecimento forçado com ventilador.
- 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°C-25°C.
- Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.
- Nível de humidade atual no visor.
- Condições térmicas, de ventilação e de humidade adequadas para carne maturada.
- Ganchos e tabuleiro de sal incluídos.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 204979 | 138 | 230 | 350 | 600x545x(H)900 | 1 554,00 |

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

18/8 ABS
stainless steel plastic

NEW



204979



ABATEDORES DE TEMPERATURA

arktic
PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

S.S.
stainless steel

18/10
stainless steel

- Câmara compatível com recipientes GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm.
- Sonda incluída de série, refrigeração forçada, descongelação manual.
- Tab de condensação sob o aparelho.
- Funções separadas para o ciclo de congelação de gelado (-20 °C) e congelação rápida de superfície (-40 °C).
- Iluminação LED interior.
- Porta de fecho automático equipada com fechadura de série.

- Alarme sonoro e visual de porta aberta.
- Sentido de abertura da porta ajustável.
- Microinterruptor que desliga o aparelho ao abrir a porta.
- Termóstato digital.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável.
- Classe climática 5, funcionamento estável a temperaturas ambiente até +40 °C.
- Gás refrigerante: R290.
- Pés em aço inoxidável com altura ajustável.



Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável



232170

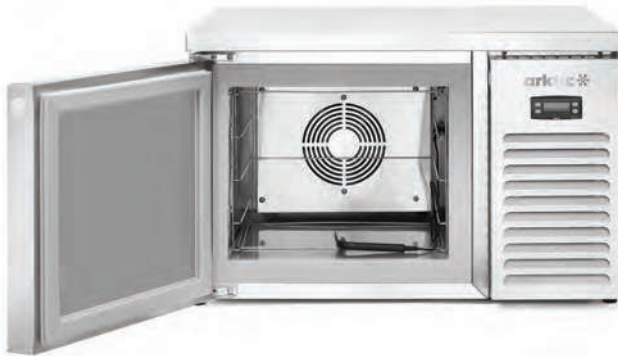


232187



232491

| código | capacidade da câmara | espaçamento do suporte to 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 | 3 335,00 |
| 232194 | 7x GN 1/1 ou 7x 600x400 | 70 | 23 | 18 | 230 | 1180 | 640x452x(H)730 | 790x900x(H)1377 | 116 | 5 623,00 |
| 232187 | 10x GN 1/1 ou 10x 600x400 | 75 | 25 | 20 | 230 | 1180 | 640x452x(H)870 | 790x900x(H)1535 | 120 | 5 519,00 |
| 232491 | 15x GN 1/1 ou 15x 600x400 | 75 | 45 | 35 | 230 | 2080 | 640x452x(H)1245 | 790x943x(H)1975 | 173 | 9 874,00 |



arktic ❄️

S.S.
STAINLESS STEEL

237731

ABATEDOR DE TEMPERATURA 3X GN 2/3

- A estrutura e a câmara são fabricadas em aço inoxidável 18/8.
- A câmara mede 340x365x(A)270 mm e acomoda 3 recipientes GN2/3, com as guias posicionadas a 68 mm de distância entre si.
- Com visor digital.
- O termostato mede a temperatura da câmara, mas também pode medir a temperatura interna com a sonda incluída.
- Arrefecimento por ar forçado, com descongelamento manual.
- Função de manutenção automática - no final do ciclo, o dispositivo mantém a temperatura atingida.
- Evaporador protegido contra corrosão.
- Eficiência de refrigeração: 7 kg (+90 °C/+3 °C)/ciclo.
- Eficiência de congelamento: 5 kg (+90 °C/-18 °C)/ciclo.

- Isolamento feito de espuma de ciclopentano com 60 mm de espessura.
- Com alarme visual e sonoro de porta aberta, o arrefecimento pára quando a porta está aberta.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: 4, funciona em temperaturas ambientes até 38 °C.
- Refrigerante: R290.
- Peso líquido: 44 kg.

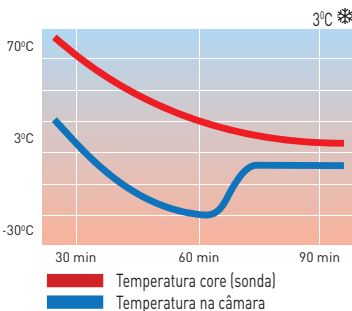
| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|-----------------|
| 237731 | 230 | 420 | 660x640x(H)525 | 2 464,00 |

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.

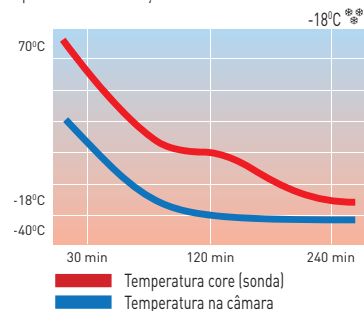


Congelção rápida de +90°C a -18°C

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.





235904



233856



CAIXA FRIGORÍFICA

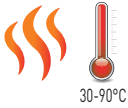
- Alojamento feito de alumínio.
- A porta é feita de chapa de aço pré-pintada coberta com películas de PVC.
- Com tampa bloqueável de fecho automático.
- Arrefecimento a ar forçado com descongelação manual, compressor colocado por baixo da câmara.
- Isolamento de espuma com 70 mm de espessura.
- Iluminação LED brilhante na câmara.
- Visor digital de temperatura e controlador manual.
- Equipado com 2 rodas e 2 pés ajustáveis.
- Intervalo de temperatura: -18°C a -26°C .

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|---------------|
| 235904 | 93 | 230 | 105 | 574x608x(H)845 | 318,50 |
| 235911 | 140 | 230 | 70 | 754x608x(H)845 | 383,50 |

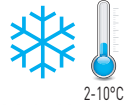
CAIXA FRIGORÍFICA

- Alojamento feito de alumínio.
- A porta é feita de chapa de aço pré-pintada coberta com películas de PVC.
- Com tampa bloqueável de fecho automático.
- Arrefecimento a ar forçado com descongelação manual, compressor colocado sob a câmara.
- Isolamento de espuma com 70 mm de espessura.
- Iluminação LED brilhante na câmara.
- Visor digital de temperatura e controlador manual.
- Equipado com 2 rodas e 2 pés ajustáveis ou 6 rodas em modelos maiores.
- Intervalo de temperatura: -18°C a -26°C .

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|-----------------|---------------|
| 233856 | 190 | 230 | 120 | 953x607x(H)840 | 455,00 |
| 233863 | 282 | 230 | 130 | 1116x686x(H)840 | 533,00 |



30-90°C



2-10°C



274064

274057

NEW

S.S.
stainless steel

BUFFET AQUECIDO

- Caixa em aço inoxidável com contraplacado preto.
- Adequado para 4 recipientes GN 1/1 - máx. 150 mm de profundidade.
- Fornecido com 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado com uma luz no pavilhão.
- A cobertura pode ser baixada para funcionar como uma cobertura, fixada com fechos.
- Guias de tabuleiro dobráveis em ambos os lados.
- 2 prateleiras debaixo do balcão.
- Equipado com 4 rodízios.
- Temperatura ajustável de 30°C a 90°C.

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|------|------------------|-----------------|
| 274064 | 30/90°C | 230 | 2000 | 1490x765x(H)1370 | 2 984,00 |

NEW

S.S.
stainless steel

BUFFET DE SALADAS

- Caixa em aço inoxidável com contraplacado preto.
- Adequado para 4 recipientes GN 1/1 - máx. 150 mm de profundidade.
- Fornecido com 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado com uma luz.
- A cobertura pode ser baixada para funcionar como uma cobertura, fixada com fechos.
- Guias de tabuleiro desmontáveis em ambos os lados.
- Prateleira grande sob o balcão.
- Equipado com 4 rodízios.
- Temperatura ajustável entre 2°C e 10°C.
- Classe climática: 4.

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|-----|------------------|-----------------|
| 274057 | 2/10°C | 230 | 170 | 1490x765x(H)1370 | 2 984,00 |



EXPOSITOR DE SUSHI

- Construção em aço inoxidável.
- Caixa feita de ABS.
- Com vidro temperado.
- Acesso conveniente ao interior da câmara graças às portas deslizantes localizadas na parte traseira.
- Refrigeração estática com função de descongelação automática.

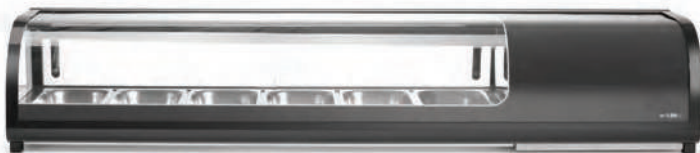
NEW **arktic** 

ABS 18/0
plastic stainless steel

- No interior da câmara, estão instaladas a luz LED e um evaporador.
- Visor digital e termostato eletrónico.
- Intervalo de temperatura: 0°C-12°C.



274071



274088



274040

C 

B 

B 

| código | 274040 | 274088 | 274071 |
|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| dimensões | 1800x420x(H)265 | 1529x426x(H)296 | 1177x426x(H)296 |
| capacidade | 5x GN 1/2 (H)40 mm | 6x GN 1/3 (H) 40 mm | 4x GN 1/3 (H)40 mm |
| alcance | 0/12°C | 0/12°C | 0/12°C |
| classe climática | 4 | 4 | 4 |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R600a |
| potência/tensão | 190 W/230 V | 190 W/230 V | 190 W/230 V |
| € | 1 203,00 | 1 105,00 | 975,00 |





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 | 975,00 |



233702



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.



233719



Refrigeração por ar forçado



Ver video



Visor digital

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 233702 | 120 | 230 | 160 | 707x570x(H)680 | 1 053,00 |
| 233719 | 160 | 230 | 160 | 885x570x(H)680 | 1 151,00 |



GRELHAS DE CONTACTO

página 280

REFRIGERAÇÃO





A A G



Ver vídeo

arktic



233689



EXPOSITOR CONGELADOR PARA GELADOS

- Estrutura em aço inoxidável, com vidro temperado.
- Refrigeração estática com função de descongelação automática.
- Visor digital e intervalo de regulação da temperatura: entre -25°C e -18°C.
- Pés ajustáveis em altura.
- Refrigerante: R290.

- Classe climática: 4.
- Eficiência energética: A.
- Inclui 4 recipientes, cada um com 5L de capacidade e uma altura de 150 mm.

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|-----------|-----|-----|----------------|----------|
| 233689 | -25/-18°C | 230 | 210 | 867x735x(H)373 | 1 606,00 |



C A G



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 | 981,50 |

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

arktic
SINCE 1978



- para remover e evitar a condensação.
- 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



233238



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: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

| código | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|--------------------|---------------|
| 233610 | branco | 230 | 170 452x406x(H)830 | 682,50 |
| 233627 | preto | 230 | 170 452x406x(H)830 | 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: B (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



EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

arktic 

ABS **S.S.**
plastic stainless steel

- 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.

- Prateleiras duradouras revestidas a PVC e ajustáveis em altura.
- Com iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Classe climática: 4.



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: B (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 |



Pega conveniente para abrir a porta



Refrigeração forçada



Iluminação LED.

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
REFRIGERATION TECHNOLOGIES



- 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



233696



233290



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 | 1 521,00 |
| 233290 | preto | 230 | 290 | 556x526x(H)1913 | 1 521,00 |





Ver vídeo



233825

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 | 1 151,00 |



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 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 | 3 413,00 |

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.
- 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.

arktic
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES

S.S.
stainless steel



C
A
G
233306

B
A
G
233443
233320



233306



233320

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 3 PRATELEIRAS INCLINADAS

- 3 prateleiras ajustáveis, em vidro, e ligeiramente inclinadas.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0°-6°C.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|-----------------|----------|
| 233306 | 300 | 230 | 480 | 650x833x(H)1460 | 2 906,00 |

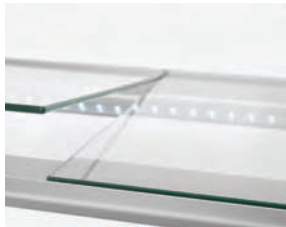
EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 3 PRATELEIRAS INCLINADAS

- 3 prateleiras ajustáveis, em vidro, e ligeiramente inclinadas.
- Classe energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0°-6°C.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|------------------|----------|
| 233443 | 500 | 230 | 490 | 900x833x(H)1460 | 3 081,00 |
| 233320 | 650 | 230 | 490 | 1200x833x(H)1460 | 3 497,00 |



Acesso pela parte de trás através de portas com vidros duplos



Luzes LED por baixo de cada prateleira



Arrefecimento forçado



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.
- 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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
Stainless Steel



Ver vídeo



C
A
G
233337

B
A
G
233450
233375
233467



233337



233375

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 2 PRATELEIRAS

- 2 prateleiras ajustáveis, em vidro.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0°/6 °C.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|-----------------|----------|
| 233337 | 300 | 230 | 480 | 994x677x(H)1230 | 2 756,00 |

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 2 PRATELEIRAS

- 2 prateleiras ajustáveis, em vidro.
- Classe energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0° -6 °C.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|------------------|----------|
| 233450 | 410 | 230 | 490 | 1224x677x(H)1230 | 3 341,00 |
| 233375 | 510 | 230 | 490 | 1524x677x(H)1230 | 3 822,00 |
| 233467 | 610 | 230 | 500 | 1824x677x(H)1230 | 4 498,00 |



Iluminação LED



Controlador electrónico da temperatura



4 rodas giratórias

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.
- Pannel frontal feito de 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 luz LED.
- Pannel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: 4.

NEW



porta única



porta única



porta dupla



portas de correr duplas

| | | | | |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| código | 233900 | 226568 | 235829 | 233917 |
| capacidade | 103 L | 105 L | 180 L | 197 L |
| dimensões | 500x530x(H)865 mm | 600x530x(H)865 mm | 900x540x(H)890 mm | 900x520x(H)865 mm |
| prateleiras | 2 prateleiras cromadas | 3 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas |
| alcance | 402x353 mm | 502x353 mm | 399x346 mm | 399x346 mm |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R600a | R600a |
| potência/tensão | 120 W / 220-240 V | 120 W / 220-240 V | 160 W / 220-240 V | 160 W / 220-240 V |
| peso | 34 kg | | 50 kg | 52 kg |
| € | 708,50 | 741,00 | 949,00 | 949,00 |



três portas de correr



porta única



porta dupla

| | | | |
|-------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
| código | 235836 | 233924 | 233931 |
| capacidade | 308 L | 300 L | 477 L |
| dimensões | 1350x520x(H)865 mm | 600x528x(H)1820 mm | 900x530x(H)1820 mm |
| prateleiras | 6 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas | 8 prateleiras cromadas |
| alcance | 4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm | 492x353 mm | 392x353 mm |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R290 |
| potência/tensão | 160 W / 220-240 V | 195 W / 220-240 V | 365 W / 220-240 V |
| peso | 72 kg | 71 kg | 95 kg |
| € | 1 339,00 | 1 138,00 | 1 742,00 |



FRIGORÍFICOS PARA 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.

- 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.

NEW



| | porta única | porta única | porta dupla | portas de correr duplas |
|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| código | 236871 | 236864 | 236895 | 236888 |
| capacidade | 103 L | 105 L | 180 L | 197 L |
| dimensões | 500x530x(H)865 mm | 600x530x(H)865 mm | 900x540x(H)890 mm | 900x520x(H)865 mm |
| prateleiras | 2 prateleiras cromadas | 3 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas |
| alcance | 402x353 mm | 502x353 mm | 399x346 mm | 399x346 mm |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R600a | R600a |
| potência/tensão | 120 W / 220-240 V | 120 W / 220-240 V | 160 W / 220-240 V | 160 W / 220-240 V |
| peso | 34 kg | 50 kg | 50 kg | 52 kg |
| € | 708,50 | 747,50 | 942,50 | 942,50 |



| | três portas de correr | porta única | porta dupla |
|-------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
| código | 236901 | 236956 | 237014 |
| capacidade | 308 L | 300 L | 477 L |
| dimensões | 1350x520x(H)865 mm | 600x528x(H)1820 mm | 900x530x(H)1820 mm |
| prateleiras | 6 prateleiras cromadas | 4 prateleiras cromadas | 8 prateleiras cromadas |
| alcance | 4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm | 492x353 mm | 392x353 mm |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R290 |
| potência/tensão | 160 W / 220-240 V | 195 W / 220-240 V | 365 W / 220-240 V |
| peso | 72 kg | 71 kg | 95 kg |
| € | 1 339,00 | 1 138,00 | 1 742,00 |

FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO



- 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 ajustáveis cobertas com PVC branco | 8 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco |
| 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 |
| € | 1 157,00 | 1 801,00 |

Iluminação LED na câmara.



Câmara com iluminação LED



Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.



FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO

arktic
REFRIGERATION

NEW

- 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.
- Pannel 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.



236932

236949

| | porta única | porta dupla |
|-------------------------|--|--|
| código | 236932 | 236949 |
| capacidade | 254 L | 512 L |
| dimensões | 578x605x(H)1980 mm | 1120x585x(H)1900 mm |
| prateleiras | 4 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco | 8 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco |
| 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 |
| € | 1 164,00 | 1 801,00 |

Iluminação LED na câmara.



Câmara com iluminação LED



Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.



FRIGORÍFICOS PARA BAR EM AÇO INOXIDÁVEL

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

NEW

- Caixa em aço inoxidável.
- 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 ventilada.

- 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.



D A G

236925

FRIGORÍFICO PARA BAR COM 1 PORTA

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 236925 | 2/10°C | 230 | 175 | 530x500x(H)835 | 825,50 |



D A G

236918

FRIGORÍFICO PARA BAR COM DUAS PORTAS DESLIZANTES

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|-----|----------------|----------|
| 236918 | 2/10°C | 230 | 175 | 900x520x(H)840 | 1 099,00 |

REFRIGERAÇÃO



C A G

233412

PP
polypropylene

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.

| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|-----------|-----|-----|----------------|----------|
| 233412 | -14/-22°C | 230 | 230 | 620x593x(H)680 | 1 086,00 |



8x



3-18°C



2 zonas



3 cores

REFRIGERADOR DE VINHOS DE BANCADA, 2 ZONAS CELLAR

- Caixa em aço inoxidável.
- Refrigerador de vinho de zona dupla.
- Com ecrã tátil.
- Zonas ajustáveis de forma independente (3°C-18°C) mantêm os tintos e os brancos nas suas temperaturas de serviço corretas.
- Luzes LED no interior da câmara (3 cores à escolha: branco, âmbar, azul).
- Capacidade até 8 garrafas.
- Pode ser utilizado tanto para garrafas abertas como fechadas.
- Garante uma temperatura constante do vinho.



| código | alcance | V | W | mm | € |
|--------|---------|---------|----|----------------|----------|
| 237380 | 3/18°C | 220-240 | 60 | 800x350x(H)293 | 1 216,00 |

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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



NEW

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 |



max 46x



max 91x



max 124x



max 131x

| | | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| código | 237106 | 237113 | 237120 | 237137 |
| capacidade | 137 l max 46 garrafas de vinho | 230 l max 91 garrafas de vinho | 265 l max 124 garrafas de vinho | 418 l max 131 garrafas de vinho |
| dimensões | 570x595x(H)820 mm | 569x595x(H)1215 mm | 569x595x(H)1397 mm | 680x595x(H)1760 mm |
| prateleiras | 4+1 | 9+1 | 10 + 2 | 15 |
| alcance | 5/18°C | 5/18°C | 5/18°C | 5/18°C |
| líquido de refrigeração | R600a | R600a | R600a | R600a |
| rótulo energético | G | G | G | G |
| classe climática | N-ST | N-ST | N-ST | N-ST |
| voltage | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| € | 1 037,00 | 1 456,00 | 1 586,00 | 1 996,00 |

FRIGORÍFICO PARA VINHO, 1 ZONA, 300 GARRAFAS

- Equipado com uma única zona de refrigeração com temperatura ajustável entre 5°C e 22°C.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento preto termolacado.
- Prateleiras em arame cromado preto para empilhamento flexível de garrafas.
- Ideal para aplicações profissionais Horeca.
- Perfeito para armazenamento prolongado de vinho em condições térmicas ideais.
- Porta em vidro temperado sem moldura, com puxador robusto em aço inoxidável.
- Porta com fechadura e chave para maior segurança.
- Refrigeração estática assistida por ventilador para distribuição uniforme da temperatura.
- Função de descongelação automática para maior comodidade e baixa manutenção.
- Ecrã digital e termostato electrónico para controlo preciso da temperatura.
- Capacidade total: até 224 garrafas (542 litros).
- Classe de eficiência energética: G (escala A-G).
- 4 pés ajustáveis e antiderrapantes para instalação estável.
- Gás refrigerante R600a.

arktic PROFESSIONAL PERFORMANCE **S.S.**
stainless steel

NEW



max 224x 

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| código | 237144 |
| capacidade | 542 l max 224 garrafas de vinho |
| dimensões | 690x700x(H)1833 |
| prateleiras | 14 |
| alcance | 5/22°C |
| líquido de refrigeração | R600a |
| rótulo energético | G |
| classe climática | N-ST |
| voltage | 230 V |
| € | 2 665,00 |



237144



TORRADEIRA DE TAPETE DUPLO

página 294



REFRIGERAÇÃO





arktic 
PROFESSIONAL REFRIGERATION



271353

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: 6kg.
- Capacidade de produção: 22kg/ 24h.
- Refrigerante: R290.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|----------|
| 271353 | 220-240 | 385 | 380x520x(H)637 | 1 137,50 |



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 de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 45 kg.
- Capacidade de produção: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|-----------------|----------|
| 271360 | 220 | 900 | 730x600x(H)1136 | 2 535,00 |



TABULEIROS DE EXPOSIÇÃO EM ALUMÍNIO



TABULEIRO PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808467 | 300x200x(H)20 | 20,95 |
| 808504 | 400x300x(H)20 | 19,95 |
| 808511 | 600x400x(H)20 | 24,95 |

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO DOURADO

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808559 | 300x200x(H)20 | 23,95 |
| 808566 | 400x300x(H)20 | 28,95 |
| 808573 | 600x400x(H)20 | 38,95 |

TABULEIROS DE APRESENTAÇÃO EM MELAMINA



808542



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 |



568804

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 568804 | 280x210x(H)60 | 31,85 |

TABULEIRO DE CONFEITARIA - PRETO



| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808528 | 300x200x(H)20 | 30,95 |
| 808535 | 400x300x(H)20 | 38,95 |
| 808542 | 600x400x(H)20 | 55,95 |



568507

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 568408 | 290x160x(H)60 | 16,55 |
| 568507 | 300x190x(H)80 | 22,75 |



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 EXPOSIÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL



407202

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Com pés.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 407202 | 240x170 | 9,05 |



407400

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

| 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 |



808269



SUPORTE PARA PÃO - PERFURADO

- Feito em alumínio.
- Pode conter 7 pães.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 808269 | 580x170x(H)40 | 55,95 |



429419

SUPORTE PARA PÃES

- Para 7 pães.

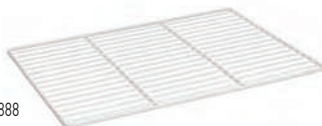
| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 429419 | 475x105x(H)60 | 20,75 |



429457

SUPORTE PARA TACOS

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



801888

PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho - GN 2/1.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 801888 | 530x650 | 23,95 |



10

Table presentation

Elegance that enhances
every setting





PROFI LINE

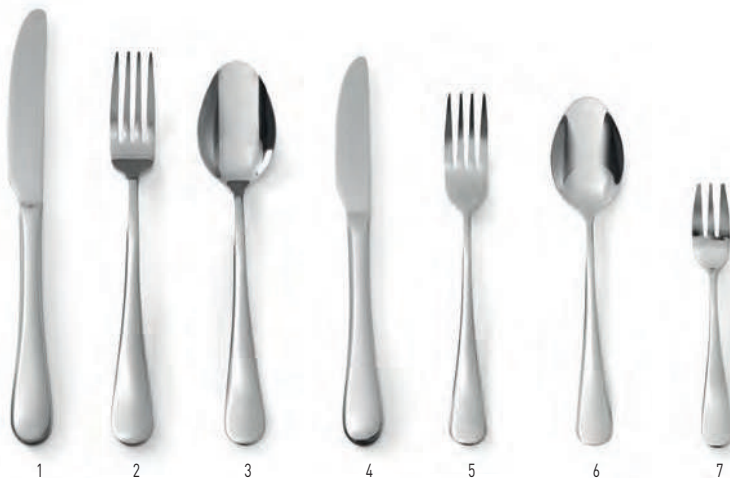
ARTIGOS PARA MESA



PROFI LINE

- Elegante e robusto.
- Polido à mão, com acabamento espelhado de alto brilho.

18/0
stainless steel



| código | | mm | € |
|--------|---------------------------------|--------|-------|
| 764404 | 1 Faca de mesa - 6 unid. | (L)225 | 12,95 |
| 764411 | 2 Garfo de mesa - 6 unid. | (L)205 | 7,60 |
| 764428 | 3 Colher de sopa - 6 unid. | (L)205 | 7,60 |
| 764435 | 4 Faca de sobremesa - 6 unid. | (L)205 | 12,15 |
| 764442 | 5 Garfo de sobremesa - 6 unid. | (L)186 | 7,30 |
| 764459 | 6 Colher de sobremesa - 6 unid. | (L)186 | 7,30 |
| 764466 | 7 Garfo para bolo - 12 unid. | (L)136 | 10,35 |

| código | | mm | € |
|--------|--------------------------------------|--------|-------|
| 764473 | 8 Colher de café expresso - 12 unid. | (L)111 | 9,95 |
| 764480 | 9 Colher de chá/café - 12 unid. | (L)138 | 10,35 |
| 764497 | 10 Colher para gelado - 12 unid. | (L)135 | 10,35 |
| 764503 | 11 Colher de refresco - 6 unid. | (L)198 | 7,30 |
| 764510 | 12 Faca de manteiga - 12 unid. | (L)158 | 10,60 |
| 764527 | 13 Faca para bifés - 6 unid. | (L)215 | 15,30 |

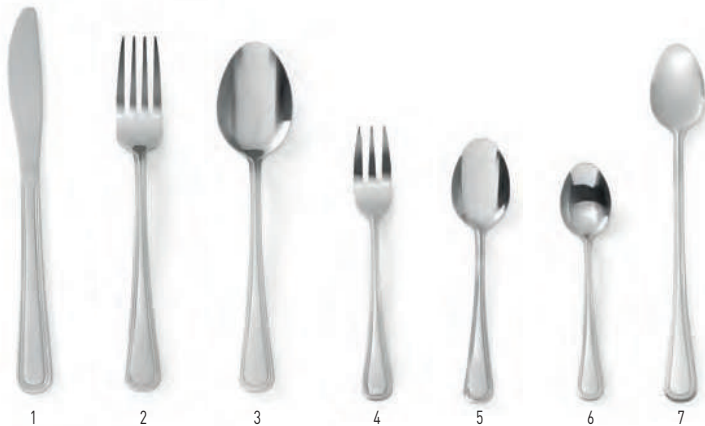


**KITCHEN LINE**

- Polido à mão, com acabamento espelhado.

18/0

stainless steel



| | código | | mm | € |
|--|--------|---|--------|------|
| | 764206 | 1 | (L)215 | 6,15 |
| | 764213 | 2 | (L)197 | 4,90 |
| | 764220 | 3 | (L)197 | 4,90 |
| | 764237 | 4 | (L)150 | 7,50 |
| | 764244 | 5 | (L)146 | 7,50 |
| | 764251 | 6 | (L)131 | 7,15 |
| | 764268 | 7 | (L)198 | 4,90 |



BUDGET LINE

- Polido à máquina.

18/0
starless steel



| | código | | mm | € |
|---|--------|------------------------------------|--------|------|
| 1 | 764039 | Colher de sopa - 12 unid. | (L)181 | 4,55 |
| 2 | 764022 | Garfo de mesa - 12 unid. | (L)183 | 4,55 |
| 3 | 764015 | Faca de mesa - 12 unid. | (L)212 | 6,85 |
| 4 | 764084 | Colher de chá/café - 24 unid. | (L)136 | 5,00 |
| 5 | 764091 | Colher de café expresso - 24 unid. | (L)110 | 4,55 |
| 6 | 764077 | Garfo para bolo - 24 unid. | (L)145 | 5,00 |
| 7 | 764138 | Colher para sorvete - 12 unid. | (L)198 | 3,70 |



**FACA DE CHURRASCO**

- Aço inoxidável com pega em ABS.

**x6**

781432

783078

NEW**x6**

781449

783085

NEW**x6**

781456

GARFO PARA BIFES - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

| código | cor | mm | € |
|--------|----------|--------|------|
| 781432 | Preto | (L)200 | 7,20 |
| 783078 | Castanho | (L)200 | 9,95 |

FACA PARA BIFES - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

| código | cor | mm | € |
|--------|----------|--------|------|
| 781449 | Preto | (L)215 | 8,15 |
| 783085 | Castanho | (L)210 | 9,95 |

FACA PARA BIFES XL - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

| código | cor | mm | € |
|--------|-------|--------|-------|
| 781456 | Preto | (L)250 | 13,65 |

INDIVIDUAIS – CONJUNTO

- Fabricado em PVC (vinil), num padrão de tecido.
- Antiderrapante graças à estrutura do material.
- Flexíveis, não se deformam depois de serem enrolados.



597910



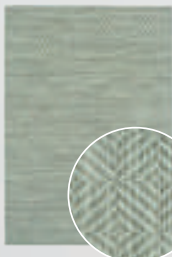
597927

INDIVIDUAIS COM FOLHAS – CONJUNTO

| código | cor | embalado por | mm | € |
|--------|-----------------|--------------|---------|-------|
| 597910 | Cinzentos-claro | 6 | 450x300 | 19,45 |

INDIVIDUAIS – CONJUNTO

| código | cor | embalado por | mm | € |
|--------|----------|--------------|---------|-------|
| 597927 | Castanho | 6 | 450x300 | 19,45 |



597934



597941



597880



597897

INDIVIDUAIS, PADRÃO GEOMÉTRICO – CONJUNTO

| código | cor | embalado por | mm | € |
|--------|----------|--------------|---------|-------|
| 597934 | Verde | 6 | 450x300 | 19,45 |
| 597941 | Prateado | 6 | 450x300 | 19,45 |

INDIVIDUAIS, MOLDURA – CONJUNTO

| código | cor | embalado por | mm | € |
|--------|---------|--------------|---------|-------|
| 597880 | Grafite | 6 | 450x300 | 19,45 |
| 597897 | Bege | 6 | 450x300 | 19,45 |



KARIZMA

ARTIGOS PARA MESA



412

 HENDI



KARIZMA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro

- de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 795101 | 12 | ø160 | 3,95 |
| 795309 | 12 | ø200 | 4,95 |
| 795507 | 12 | ø240 | 5,95 |
| 795705 | 6 | ø280 | 9,95 |
| 795903 | 6 | ø320 | 15,95 |



PRATO FUNDO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 794500 | 6 | ø300 | 13,95 |



PRATO OVAL

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|---------|-------|
| 796306 | 6 | 290x200 | 16,95 |
| 796405 | 6 | 340x235 | 22,95 |



SALADEIRA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 796603 | 12 | ø150 | 6,70 |
| 796702 | 12 | ø190 | 9,95 |



TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------|-------|
| 798805 | 12 | 0,38 | ø120 | 10,95 |

PIRES PARA TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 798904 | 12 | ø180 | 4,70 |



CHÁVENA DE CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 798249 | 12 | 0,23 | ø85 | 4,95 |

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 798171 | 12 | ø149 | 3,25 |



CHÁVENA DE CAFÉ

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 798164 | 12 | 0,17 | ø80 | 4,70 |

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 798171 | 12 | ø149 | 3,25 |



CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 798010 | 12 | 0,09 | ø64 | 3,25 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 798034 | 12 | ø125 | 2,15 |



FLORA

ARTIGOS PARA MESA



FLORA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 787007 | 12 | ø160 | 4,25 |
| 787014 | 12 | ø200 | 4,95 |
| 787021 | 12 | ø255 | 6,95 |
| 787038 | 12 | ø265 | 7,95 |
| 787045 | 6 | ø300 | 13,95 |



PRATO FUNDO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 787052 | 12 | ø235 | 5,95 |



PRATO OVAL

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|---------|-------|
| 787069 | 6 | 280x180 | 16,95 |
| 787076 | 6 | 330x225 | 22,95 |



SALADEIRA

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------------|-------|
| 787083 | 12 | 0,25 | ø145x H 45 | 5,95 |
| 787090 | 6 | 1 | ø230x H 65 | 13,95 |



TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------|-------|
| 787267 | 12 | 0,25 | ø100 | 10,95 |

MOLHO

| unid. ped. | unid. ped. | mm | € |
|------------|------------|------|------|
| 787182 | 12 | ø158 | 3,95 |



CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 787175 | 12 | 0,25 | ø87 | 5,95 |

MOLHO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 787182 | 12 | ø158 | 3,95 |



CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 787144 | 12 | 0,18 | ø82 | 4,95 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 787151 | 12 | ø138 | 3,10 |



CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 787113 | 12 | 0,12 | ø65 | 3,85 |

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 787120 | 12 | ø130 | 2,75 |

SATURN

ARTIGOS PARA MESA



SATURN

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 794319 | 12 | ø200 | 4,95 |
| 794326 | 12 | ø240 | 5,95 |
| 794333 | 12 | ø260 | 5,95 |
| 794340 | 6 | ø280 | 9,95 |
| 794357 | 6 | ø300 | 11,95 |
| 794364 | 6 | ø320 | 14,95 |

PRATO FUNDO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 794395 | 12 | ø220 | 4,95 |
| 794517 | 6 | ø300 | 13,95 |

SALADEIRA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 794470 | 6 | ø250 | 10,95 |
| 794463 | 12 | ø150 | 5,95 |
| 794524 | 12 | ø190 | 9,95 |



TIGELA DE SOPA E PRATO

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------|-------|
| 794449 | 12 | 0,38 | ø120 | 10,95 |

CANECA

| código | unid. ped. | litros | € |
|--------|------------|--------|------|
| 794531 | 12 | 0,22 | 4,95 |



PIRES PARA TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 794456 | 12 | ø190 | 4,60 |



CHÁVENA E PIRES PARA CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 794487 | 12 | 0,23 | ø87 | 4,95 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 794418 | 12 | ø150 | 3,20 |

CHÁVENA DE CAFÉ E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 794401 | 12 | 0,17 | ø79 | 4,70 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 794418 | 12 | ø150 | 3,20 |

CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 794425 | 12 | 0,09 | ø63 | 3,20 |

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 794432 | 12 | ø125 | 2,10 |

Preços sem IVA e não vinculativos



DELTA

ARTIGOS PARA MESA



418

 HENDI



DELTA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.



PRATO RASO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 794050 | 12 | ø160 | 4,25 |
| 794067 | 12 | ø200 | 4,90 |
| 794074 | 12 | ø240 | 4,95 |
| 794081 | 12 | ø270 | 6,95 |
| 794098 | 6 | ø300 | 11,95 |



PRATO FUNDO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 799420 | 12 | ø230 | 4,95 |



PRATO PARA MASSA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 799406 | 6 | ø260 | 10,95 |
| 799413 | 6 | ø300 | 13,95 |

PRATO OVAL

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|---------|-------|
| 799437 | 6 | 290x200 | 14,95 |
| 799444 | 6 | 340x240 | 21,95 |



TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------|-------|
| 799383 | 12 | 0,34 | ø160 | 10,95 |



SALADEIRA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|-------|
| 799451 | 12 | ø120 | 5,95 |
| 799468 | 6 | ø140 | 6,95 |
| 799475 | 6 | ø230 | 11,95 |
| 799482 | 6 | ø270 | 17,95 |

TIGELA DE SOPA

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 799390 | 12 | ø170 | 4,40 |



CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 799147 | 12 | 0,23 | ø90 | 4,70 |



CHÁVENA E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 799130 | 12 | 0,17 | ø80 | 4,40 |



CHÁVENA DE EXPRESSO E PIRES

| código | unid. ped. | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|-----|------|
| 799161 | 12 | 0,09 | ø63 | 3,05 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ E CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 799154 | 12 | ø145 | 3,05 |

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ E CAPPUCCINO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|------|------|
| 799154 | 12 | ø145 | 3,05 |

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

| código | unid. ped. | mm | € |
|--------|------------|-----|------|
| 799178 | 12 | ø83 | 1,95 |





505472



505465



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 |



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 | litros | mm | € |
|--------|--------|---------------|-------|
| 784006 | 0,19 | 200x107x(H)30 | 4,50 |
| 784013 | 0,35 | 262x140x(H)33 | 7,75 |
| 784020 | 0,8 | 324x185x(H)38 | 14,00 |



786321

ASSADEIRA OVAL RUSTICA

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|---------------|-------|
| 786321 | 0,62 | 223x132x(H)42 | 8,15 |
| 786338 | 1 | 245x145x(H)55 | 11,65 |



786369

ASSADEIRA RETANGULAR RUSTICA

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|---------------|-------|
| 786369 | 2,3 | 282x192x(H)65 | 18,85 |
| 786376 | 3 | 335x232x(H)62 | 29,25 |
| 786383 | 4,8 | 380x260x(H)70 | 41,55 |



786352

ASSADEIRA QUADRADA RUSTICA

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 786352 | 165x165x(H)65 | 10,70 |

ASSADEIRA REDONDA RUSTICA

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 786307 | ø100x(H)50 | 3,60 |



786307

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.



ASSADEIRA REDONDA

| code | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 785904 | 185x152x(H)40 | 5,85 |



785904



768730

**PRATO OSLO**

- Feito de porcelana branca com acabamento vidrado.
- O rebordo alto evita o derrame de líquidos (sumos, etc.).
- Pode ir ao microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Não pode ir ao forno.

| código | mm | € |
|--------|------------|--------------|
| 768730 | ø200x(H)25 | 9,75 |
| 768747 | ø240x(H)26 | 11,05 |
| 768754 | ø280x(H)28 | 14,95 |



434208

S.S.
stainless steel



432136

TERRINA

- Com tampa e concha para servir.

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

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 |



785553



785560



786437



PRATO BARK

- Retangular.

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

TAÇA VANILLA

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

MOLHEIRA

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 786437 | 180x55x(H)130 | 8,45 |



TIGELA DE SOPA

- Porcelana especial, a mais resistente disponível no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|------|
| 784778 | 0,125 | ø90x(H)60 | 2,95 |
| 784761 | 0,25 | ø120x(H)78 | 4,55 |
| 784754 | 0,5 | ø138x(H)95 | 7,15 |



784761



786239



TAÇA DE GELADO PALHAÇO

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 786239 | 226x145x(H)37 | 11,05 |



786499



PRATO PARA CRIANÇA "URSO"

- Ø190 mm sem as orelhas.

| código | mm | € |
|--------|------|-------|
| 786499 | ø265 | 12,95 |

TAPASMINI

- Porcelana especial, do tipo mais resistente existente no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.



784426

PRATO PARA TAPAS PLATO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 784426 | ø100x(H)25 | 11,65 |



784327

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 784327 | 80x80x(H)35 | 12,95 |



784365

PRATO PARA TAPAS REDONDO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-----------|-------|
| 784365 | ø75x(H)30 | 10,35 |



784433

PRATO PARA TAPAS LEON - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-----------|-------|
| 784433 | ø55x(H)45 | 12,70 |



784334

PRATO PARA TAPAS CONCHA - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 784334 | 90x50x(H)20 | 8,80 |



784419

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 784419 | 59x59x(H)37 | 8,15 |



784389

PRATO PARA TAPAS CACEROLE - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-----------|------|
| 784389 | ø60x(H)25 | 8,80 |



784372

PRATO PARA TAPAS HUEVO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|-----------|------|
| 784372 | ø65x(H)15 | 8,80 |



784396

PRATO PARA TAPAS TRIANGOLO - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 784396 | 100x100x(H)25 | 12,70 |



785324

PRATO PARA TAPAS CUCHARA - 6 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 785324 | 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



425619



425626



425633



425657



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 |

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 |



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 |

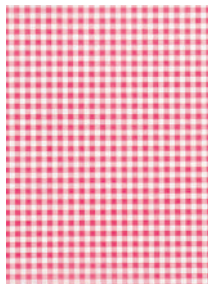


630907

SUPORE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 630907 | ø110x(H)175 | 8,15 |





678251

PAPEL ANTI-GORDURA

- Padrão xadrez vermelho e branco.
- Embalado por 500 folhas.

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



678121

PAPEL ANTI-GORDURA

- Embalagem por 500 folhas.

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

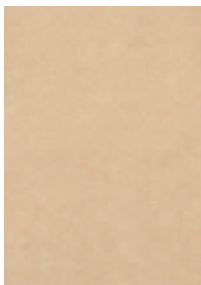
**NEW**

678268

PAPEL ANTI-GORDURA

- Padrão preto e branco com ilustrações de hambúrguer.
- Embalado por 500 folhas.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 678268 | 200x250 | 23,75 |
| 678275 | 250x350 | 38,35 |
| 678282 | 305x305 | 41,95 |



678138

PAPEL ANTI-GORDURA

- Embalagem por 500 folhas.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 678138 | 200x250 | 18,15 |
| 678114 | 250x350 | 27,65 |



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.
- Tampa baixa.

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



622742



622858

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 |
| 622773 | ø300x(H)50 | 22,95 |
| 622780 | ø340x(H)50 | 28,95 |

ÇAÇORLAS 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 | 12,95 |



**BALDES EM MINIATURA**

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 426364 | ø87x(H)93 | 5,15 |
| 426371 | ø125x(H)127 | 8,50 |


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

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui pega.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 425718 | ø75x(H)66 | 2,95 |
| 425725 | ø90x(H)85 | 3,85 |
| 425732 | ø130x(H)110 | 6,95 |

**LATA PARA SNACKS**

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 426463 | ø45x(H)50 | 3,40 |
| 426470 | ø70x(H)100 | 5,85 |

**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 antigordura quando os utilizar para servir alimentos.



425992

BALDE PARA FESTAS

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 425992 | 400x330x(H)220 | 28,55 |



425923

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 |



425978

ORGANIZADOR PARA BAR

- Com pega em madeira.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 425978 | 245x180x(H)130 | 19,45 |

TAÇAS PARA SOPA E MOLHO



430002



401200

401002

401101

TIGELA DE SOPA

- Com pegas.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|------|
| 430002 | 0,35 | ø120x(H)50 | 3,60 |



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 |



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 |

561720

**RAMEQUIM**

- Estriado.



| código | - | embalado por | mm | € |
|--------|--------|--------------|-----------|------|
| 561492 | 35 ml | 1 | ø60x(H)25 | 0,80 |
| 565643 | 35 ml | 4 | ø60x(H)25 | 3,60 |
| 561706 | 50 ml | 1 | ø70x(H)35 | 1,50 |
| 565650 | 50 ml | 4 | ø70x(H)35 | 5,15 |
| 561713 | 80 ml | 1 | ø80x(H)40 | 1,90 |
| 561720 | 100 ml | 1 | ø85x(H)45 | 2,10 |

565605



565612

**RAMEQUIM - 12 UNIDADES**

| código | embalado por | cor | litros | mm | € |
|--------|--------------|--------|--------|-----------|------|
| 565605 | 12 | Preto | 0,045 | ø60x(H)35 | 8,90 |
| 565612 | 12 | Marfim | 0,045 | ø60x(H)35 | 8,90 |



564561

**PRATO PARA MANTEIGA E MOLHOS - 3 UNIDADES**

| código | embalado por | cor | mm | € |
|--------|--------------|-------|-----------|------|
| 564561 | 3 | Preto | ø80x(H)30 | 5,15 |

564592

**TAÇAS INCLINADAS VELOCITY**

| código | mm | € |
|--------|----------------|------|
| 564578 | 70x70x(H)60 | 2,00 |
| 564585 | 97x97x(H)80 | 3,10 |
| 564592 | 110x110x(H)100 | 4,75 |

RAMEKIN - 12 UNIDADES

| código | embalado por | litros | mm | € |
|--------|--------------|--------|-----------|-------|
| 400029 | 12 | 0,07 | ø62x(H)40 | 9,95 |
| 400012 | 12 | 0,045 | ø62x(H)24 | 8,45 |
| 400036 | 12 | 0,115 | ø73x(H)47 | 15,95 |
| 400043 | 12 | 0,175 | ø85x(H)52 | 20,95 |

400043





426241

426265

426227

426234

426258

**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 | € |
|--------|------------|----------------|--------------|
| 427125 | oval | 250x160x(H)75 | 15,55 |
| 427149 | quadrado | 190x190x(H)100 | 20,50 |
| 427132 | retangular | 250x180x(H)85 | 22,05 |



427125

427132

427149

CESTO PARA TALHERES

- Com 4 compartimentos.

| código | cor | mm | € |
|--------|-------|----------------|--------------|
| 426074 | Preto | 260x180x(H)150 | 20,75 |



426074



426081

426098

**CESTO PARA TALHERES**

| código | cor | mm | € |
|--------|----------------|---------------|-------------|
| 426098 | Preto | 270x100x(H)45 | 6,45 |
| 426081 | Cinzento-claro | 270x100x(H)45 | 6,45 |

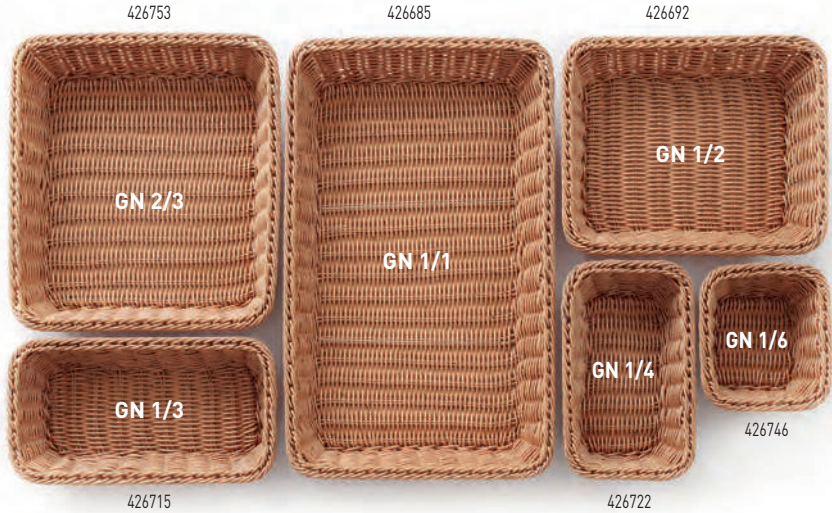


426197

426210

**CESTO PARA TALHERES**

| código | cor | mm | € |
|--------|----------------|-------------|-------------|
| 426210 | Preto | ø100x(H)120 | 6,15 |
| 426197 | Cinzento-claro | ø100x(H)120 | 6,15 |



CESTO DE PADARIA TAMANHO GN

- Reforçado com estrutura em aço inoxidável.

| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------------|-------|
| 426746 | GN 1/6 | 176x162x(H)65 | 7,75 |
| 426722 | GN 1/4 | 265x162x(H)65 | 9,45 |
| 426715 | GN 1/3 | 325x176x(H)65 | 10,35 |
| 426692 | GN 1/2 | 325x265x(H)65 | 12,95 |
| 426753 | GN 2/3 | 325x354x(H)65 | 17,90 |
| 426685 | GN 1/1 | 530x325x(H)65 | 23,35 |



CESTO EXPOSITOR DE PÃO

- Cesto de grandes dimensões - perfeito para apresentar pão e outros produtos de pasteleria 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 |



427248



427231



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



426517



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 |



CESTO PARA BAGUETES

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 426517 | 305x320x(H)350 | 44,15 |





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 |
| 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 |



CESTOS

- Polirrotim



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 |



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 |



426784

426760

426616

426777

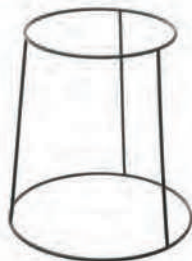
426623

426791



CESTO DE PÃO

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|---------------|------|
| 426784 | Cinzeno-claro | 190x130x(H)60 | 6,15 |
| 426791 | Preto | 190x130x(H)60 | 6,15 |



426821

CESTO VERTICAL

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 426814 | ø250x(H)180 | 7,50 |
| 426821 | ø250x(H)265 | 9,05 |



426661

426678



CESTO DE PADARIA ANGULAR

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|----------------|-------|
| 426678 | Preto | 400x300x(H)120 | 22,05 |
| 426661 | Cinzeno-claro | 400x300x(H)120 | 22,05 |





425879

CESTO EM ARAME DECO OVAL

- Com aro decorativo.
- Acabamento com revestimento preto mate.



| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 425879 | 255x160x(H)80 | 10,70 |



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)205 | 19,45 |



427088



427095



427071





449615



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 |



JARROS 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.
- Capacidade: 2,2 L.

| 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.
- Capacidade: 3 L.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 445877 | 3 | ø171x(H)373 | 89,05 |



18/8
stainless steel

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 |

18/8
stainless steel
wash

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 |

18/0
stainless steel
18/8
stainless steel

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 |

18/8
stainless steel
wash

458198

JARRO DE LEITE PRETO

- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente preto.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|-------|
| 458198 | 0,6 | ø90x(H)112 | 17,90 |

S.S.
stainless steel

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 |

18/8
stainless steel

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 |

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 |



453209

S.S.
stainless steel



INFUSOR PARA CHÁ – COM CABO ARTICULADO

- Para ervas e chá.
- Com cabo articulado.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 570807 | ø45x165 | 3,45 |



INFUSOR PARA CHÁ E ERVAS

- Para ervas e chá.
- Com cabo em arame.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 638101 | ø70x225 | 4,15 |



PINÇAS PARA CUBOS DE AÇÚCAR - 2 UNIDADES

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523629 | (L)160 | 6,45 |



PRATO PARA AÇÚCAR/NATAS BATIDAS

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



AÇUCAREIRO

- Com tampa articulada.

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



AÇUCAREIRO

- Sem tampa.

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



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 | 0,02 | ø32x(H)24 | 2,55 |
| 450208 | 0,03 | ø35x(H)35 | 3,05 |
| 450307 | 0,07 | ø45x(H)45 | 3,25 |
| 450406 | 0,12 | ø55x(H)55 | 4,25 |
| 450505 | 0,25 | ø70x(H)70 | 8,15 |



TAÇA PARA GELADO

- Com base.

| código | mm | € |
|--------|-----------|------|
| 441107 | ø90x(H)50 | 3,60 |



440773



440780



440797

NEW



CAIXOTE DO LIXO DE MESA COM TAMPA OSCILANTE

- Feito de metal revestido a pó.
- Tampa de oscilação removível.
- Disponível em 3 cores.

| código | cor | mm | € |
|--------|-------|-------------|-------|
| 440773 | Preto | ø120x(H)165 | 12,95 |
| 440780 | Verde | ø120x(H)165 | 12,95 |
| 440797 | Bege | ø120x(H)165 | 12,95 |



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 melamina.

| 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 |



428528

SUPORTE PARA GUARDANAPOS

- Arame cromado.



| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 428528 | 190x190x(H)65 | 10,35 |



428511

S.S.
stainless steel**SUPORTE PARA GUARDANAPOS**

- Acabamento mate.

| código | mm | € |
|--------|--------------|------|
| 428511 | 170x30x(H)70 | 6,85 |

**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 |

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 | 17,95 |
| 663851 | Números 13-24 | 50x35x(H)40 | 17,95 |
| 663868 | Números 25-36 | 50x35x(H)40 | 19,20 |
| 663875 | Números 37-48 | 50x35x(H)40 | 19,20 |
| 663882 | Números 49-60 | 50x35x(H)40 | 19,45 |
| 663899 | Números 61-72 | 50x35x(H)40 | 19,45 |



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 |



663608

663615

663622



663639

663646



SINALÉTICA PARA PAREDES REDONDA

- Com tira autocolante.

| código | - | mm | € |
|--------|---------------|-----|------|
| 663790 | não fumadores | ø75 | 2,95 |



663790



SINAL DE MESA "NÃO FUMADORES"

- 2 lados impressos.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 663660 | 50x35x(H)40 | 2,55 |



663660





441466

**COPO PARA OVO - 6 UNIDADES**

- Modelo baixo.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-----------|-------|
| 441466 | 6 | ø85x(H)15 | 14,25 |



441367

**COPO PARA OVO - 6 UNIDADES**

- Com pé.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-----------|------|
| 441367 | 6 | ø50x(H)45 | 7,50 |



441503

**COLHER PARA OVO - 6 UNIDADES**

- ABS branco.

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|------|
| 441503 | 6 | 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 | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 595305 | 2 | ø40x(H)104 | 12,05 |



665251

SUPORE DE EMENTA PARA MESA - 6 UNIDADES

- Fornecido sem ementa.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|-------------|-------|
| 665251 | 6 | 80x77x(H)18 | 24,40 |



595206

PRATO PARA CONTA - 3 UNIDADES

- Com presilha.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|---------|-------|
| 595206 | 3 | 152x110 | 18,55 |





664186

CAIXA DE TALHERES

- Fabricado em madeira resistente.
- Os talheres não estão incluídos.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 664186 | 80x80x(H)95 | 8,15 |



664315

ORGANIZADOR DE MESA

- Fabricado em madeira resistente.
- Com 2 compartimentos e uma pega.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 664315 | 190x160x(H)200 | 19,45 |



664148

CAIXA PARA MENU E TALHERES

- Caixa de madeira com quadro de ardósia preto dois lados.
- Caixa com 4 compartimentos.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 664148 | 210x150x(H)150 | 27,25 |



425787

SUPORTE PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Acabamento lacado em preto mate.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 425787 | ø165x(H)215 | 8,45 |



427170

SUPORTE PARA CONDIMENTOS PRETO

- Acabamento lacado em preto mate.

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 427170 | 135x65x(H)200 | 5,55 |

**ORGANIZADOR DE MESA**

- Com uma pega de madeira.
- Revestimento a pó preto mate.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 427064 | 140x105x(H)190 | 19,45 |
| 427057 | 170x130x(H)160 | 19,45 |
| 427040 | 230x100x(H)240 | 19,45 |



427064

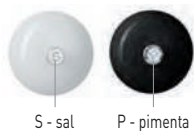


427057



427040

MOINHOS DE SAL E PIMENTA



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 comajustável com um botão.
- 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 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 |



Mecanismo de moagem de sal cerâmico



Mecanismo de moagem de pimenta em aço inoxidável



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



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 manipulo 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 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 manipulo 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 |



631102

631300

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



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

- Pimenteiro feito em vidro.
- Tampa em aço inoxidável com abertura de distribuição em forma de P.

| código | - | embalado por | 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 GUARDANAÇOS

- 3 peças - sal, pimenta, suporte para guardanaços.
- 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



18/8
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

S.S.
stainless steel

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.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|---------|------|
| 599327 | 3 | ø30x120 | 8,15 |



599327

18/8
stainless steel



18/0
stainless steel



452400

AÇUCAREIRO

- Dispensador em vidro.
- Bico em aço inoxidável 18/0.

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 452400 | ø80x(H)140 | 4,90 |

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 |



TALHERES DE MARISCO



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 | 5,95 |



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



GARFOS PARA LAGOSTA - 6 UNIDADES

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|-------|
| 403716 | 6 | (L)205 | 14,25 |



402221



GARFO PARA CARACÓIS - 6 UNIDADES

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



402528



PINÇA PARA CARACÓIS - 2 UNIDADES

- Modelo de aperto.

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



QUADROS PRETOS

ARTIGOS PARA MESA



664025



664032



664049



664018



664001

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 |



664100



664117

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 664100 | 700x500x(H)1100 | 161,85 |

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 664117 | 500x550x(H)850 | 120,25 |



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 |



QUADRO PRETO COM CAVALETE

- Preto, com cavalete em madeira.

664070

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 664070 | 220x210x(H)360 | 14,95 |



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 |



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 |



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 |



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 |



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 |

DEPÓSITO PARA CIGARROS E CINZAS

- Com tampa articulada.
- Para um esvaziamento seguro de cinzeiros.
- Auto-extinguível.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 440506 | 202x170x(H)91 | 28,30 |



440209



CINZEIRO COM BOTÃO DE PRESSÃO

| código | mm | € |
|--------|-----------|------|
| 440209 | ø90x(H)45 | 6,85 |



440506





440216

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 |



440223

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 |



440117

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 |



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 | 76,95 |
| 691397 | 33 | ø240x(H)660 | 149,00 |



11

Buffet presentation

Buffet reinvented





-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-





design by
Robert Bronwasser

UNIQ

Buffet reinvented

- Design elegante e funcional pelo designer holandês Robert Bronwasser.
- Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável 18/8, 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



reddot winner 2024



- 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 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.



963388



Réchaud 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.



466

HENDI





design by

Robert Bronwasser



PANELA SOPA ELÉTRICA UNIQ

| código | cor | V | W | mm | € | |
|--------|----------|-----|---------------------|----------------|--------|-----|
| 860540 | Verde | 230 | 500 | 405x365x(H)325 | 194,35 | |
| 860526 | Preto | 230 | 500 | 405x365x(H)325 | 194,35 | |
| 860533 | Branco | 230 | 500 | 405x365x(H)325 | 194,35 | |
| 860557 | Bege | 230 | 500 | 405x365x(H)325 | 194,35 | |
| 860571 | Vermelho | 230 | 500 | 405x365x(H)325 | 194,35 | NEW |
| 963388 | | | Recipiente interior | | 70,95 | NEW |



RÉCHAUD UNIQ

| código | cor | V | W | mm | € | |
|--------|----------|-----|-----|----------------|--------|-----|
| 470435 | Verde | 230 | 700 | 607x402x(H)245 | 253,50 | |
| 470411 | Preto | 230 | 700 | 607x402x(H)245 | 253,50 | |
| 470428 | Branco | 230 | 700 | 607x402x(H)245 | 253,50 | |
| 470442 | Bege | 230 | 700 | 607x402x(H)245 | 253,50 | |
| 470459 | Vermelho | 230 | 700 | 607x402x(H)245 | 253,50 | NEW |



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EXPOSITOR ARREFECEDOR COM TAMPA BASCULANTE UNIQ

- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Complementa na perfeição a apresentação da comida nas linhas do buffet.
- Adequado para pratos que requerem temperaturas refrigeradas.
- Estrutura em polipropileno duradouro.
- Montagem e desmontagem rápidas e fáceis para uma manutenção simples da higiene.
- A tampa transparente em ABS permite a seleção de pratos sem levantar a tampa.
- Pega prática para abrir a tampa.
- A tampa basculante abre até 90 graus.
- Reposição de alimentos fácil do tabuleiros GN 1/1.
- O recorte na caixa permite uma fácil aderência ao remover o tabuleiro.
- Extremidades ergonómicas para um transporte fácil do expositor.
- Inclui um tabuleiro de aço inoxidável GN 1/1 e um elemento de refrigeração de gel.



| | |
|--------|----------------|
| código | 871928 |
| cor | Verde |
| mm | 593x389x(H)147 |
| € | 129,50 |

| | |
|--------|----------------|
| código | 871904 |
| cor | Preto |
| mm | 593x389x(H)147 |
| € | 129,50 |

NEWABS
plasticS.S.
stainless steelPP
polypropylene

in- & outdoor



- Disponível em 4 cores, consistentes com outros elementos da coleção UNIQU: preto, verde, bege e branco.
- Acessório de refrigeração adicional disponível para compra, código: 424193.
- O expositor de refrigeração HENDI faz parte da premiada coleção UNIQU da linha Buffet Reinvented.



871911

Branco

593x389x(H)147

129,50



871935

Bege

593x389x(H)147

129,50



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

APRESENTAÇÃO EM BUFFET





NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

in- & outdoor

EXPOSITORES REFRIGERADOS DUO UNIQ

- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Complementa perfeitamente a apresentação dos alimentos num buffet.
- Adequado para pratos que requerem temperatura mais baixa.
- Caixa fabricada em ABS.
- A montagem e desmontagem rápidas garantem uma fácil manutenção da higiene.
- A tampa transparente em PET permite selecionar os alimentos sem levantar a tampa.
- Pega prática para abrir a tampa.

- A tampa roll-top abre até 90 graus - fácil reabastecimento dos tabuleiros com 40x30cm com alimentos.
- O recorte na estrutura permite uma fácil pega ao remover o tabuleiro.
- Inclui tabuleiros de aço inoxidável (40x30 cm) e elementos de refrigeração cheios de gel.
- Disponível em 3 cores consistentes com outros elementos da coleção UNIQ: preto, verde, bege.
- O expositor refrigerado com tampa basculante HENDI Duo UNIQ faz parte da premiada coleção UNIQ da linha Buffet Reinvented.

EXPOSITOR REFRIGERADO DUO UNIQ

- Unidade única com 1 nível para apresentação de alimentos em buffet.

- Incluído no conjunto: 1 base, 1 tampa basculante, 1 tabuleiro em aço inoxidável com as dimensões 400 x 300 mm, 2 elementos de refrigeração.



| | | | |
|--------|----------------|----------------|----------------|
| código | 871966 | 871805 | 871942 |
| cor | Verde | Preto | Bege |
| mm | 460x355x(H)220 | 460x355x(H)220 | 460x355x(H)220 |
| € | 72,95 | 72,95 | 72,95 |

EXPOSITOR REFRIGERADO COM DOIS NÍVEIS DUO UNIQ

- Unidade dupla com 2 níveis para apresentação de alimentos em buffet.
- Incluído no conjunto: 2 bases, 2 tampas basculantes, 2 tabuleiros em aço inoxidável, cada um com as dimensões

- 400 x 300 mm, 4 elementos de refrigeração.
- Estrutura de empilhamento em plástico para 2 unidades de exposição.



| | | | |
|--------|----------------|----------------|----------------|
| código | 871973 | 871812 | 871959 |
| cor | Verde | Preto | Bege |
| mm | 480x355x(H)480 | 480x355x(H)480 | 480x355x(H)480 |
| € | 129,50 | 129,50 | 129,50 |

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



NEWABS
plasticS.S.
stainless steelPP
polypropylene

DISPENSADORES DE SUMO UNIQ

- Estrutura fabricada em ABS resistente.
- Tabuleiro para gotas magnética com caixa na mesma cor, fácil de limpar, com inserção perfurada em aço inoxidável.
- Haste de refrigeração removível em aço inoxidável para gelo, ajuda a manter as bebidas frias.
- Montagem e desmontagem rápidas garantem facilidade na manutenção da higiene.
- Recipiente para bebidas concebido para minimizar os resíduos no fundo.
- Pegas de transporte práticas para facilitar o transporte do dispensador.
- Base colorida fabricada em polipropileno.
- Suporte para etiqueta para identificação da bebida.

- Torneira sem pingos posicionada 130 mm acima da base.
- Fácil distribuição de bebidas.
- Corpo transparente permite fácil monitorização do nível de líquido.
- Disponível em duas capacidades - 4 e 8 litros.
- Disponível em três cores que combinam com outros elementos da coleção UNIQ: preto, branco e amarelo.
- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Paleta de cores intemporal, complementa na perfeição a apresentação de bebidas frias num buffet.
- O HENDI Juicer faz parte da premiada coleção UNIQ da linha Buffet Reinvented.



425015



425039



425053

| | | | | | | |
|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| código | 425008 | 425015 | 425022 | 425039 | 425046 | 425053 |
| cor | Preto | Preto | Amarelo | Amarelo | Branco | Branco |
| litros | 4 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 |
| mm | 315x211x(H)431 | 318x216x(H)532 | 315x211x(H)431 | 318x216x(H)532 | 315x211x(H)431 | 318x216x(H)532 |
| € | 116,50 | 129,50 | 116,50 | 129,50 | 116,50 | 129,50 |

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



PERCOLADORES - DESIGN BY BRONWASSER



| código | cor | litros | V | W | mm | tempo total de fervura [min] | € |
|--------|-----------|--------|-----|------|----------------|------------------------------|-------------------|
| 211434 | Prateado | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 129,35 |
| 211441 | Prateado | 14 | 230 | 1750 | 354x418x(H)500 | 57 | 142,35 |
| 211472 | Preto | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 |
| 211489 | Preto | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 |
| 211557 | Off-white | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 NEW |
| 211571 | Off-white | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 NEW |
| 211564 | Bege | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 NEW |
| 211588 | Bege | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 NEW |

FERVEDOR DE BEBIDAS QUENTES - DESIGN DE BRONWASSER



| código | cor | litros | V | W | mm | tempo total de fervura [min] | € |
|--------|-----------|--------|-----|------|----------------|------------------------------|-------------------|
| 211410 | Prateado | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 116,35 |
| 211427 | Prateado | 16 | 230 | 1650 | 352x357x(H)380 | 63 | 129,35 |
| 211458 | Preto | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 |
| 211465 | Preto | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 |
| 211519 | Off-white | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 NEW |
| 211533 | Off-white | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 NEW |
| 211526 | Bege | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 NEW |
| 211540 | Bege | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 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

NEW

926574



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, 8 L

- 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 |

POTE PARA PANELA DE SOPA ELÉTRICA

18/8
stainless steel

- Fabricado em aço inoxidável.
- Para utilizar com a panela de sopa elétrica HENDI 860502.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 926574 | ø280x(H)200 | 35,75 |

PANELA DE SOPA ELÉTRICA, 8 L

- 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





860564



AQUECE SEM ÁGUA



PANELA DE SOPA ELÉTRICA SEM ÁGUA, 10L

- Corpo em aço carbono com acabamento em pintura a pó.
- Tampa e panela em aço inoxidável.
- Visor digital.
- Faixa de temperatura: de 40°C a 90°C.
- Panela elétrica para sopa sem água.
- Com pés de borracha.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|-------------|--------|
| 860564 | 10 | 220-240 | 450 | ø378x(H)398 | 388,00 |



O recipiente é adequado para fogões de indução, gás e eléctricos.



Aquecimento sem utilização de água.



Recipiente grande com 10 litros.





204900



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 |



204825



RÉCHAUD ELÉTRICO TELLANO

- Recipiente para água fabricado em polipropilene.
- Tampa em aço inoxidável com pega que não aquece
- Temperatura ajustável com um botão giratório no intervalo: de aproximadamente 30-85°C.
- Luz indicadora de aquecimento.
- Inclui uma forma GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 204825 | 9 | 220-240 | 900 | 575x349x(H)278 | 142,35 |





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



201749



NEW

AQUECEDOR DE ALIMENTOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui 3 recipientes GN1/3 em aço inoxidável com 65 mm de altura e tampas.
- Intervalo de temperatura: 40-75°C.
- Também pode ser utilizado como buffet quente ou aquecedor de pratos sem os recipientes GN.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 201749 | 220-240 | 400 | 657x381x(H)161 | 129,35 |





475904



475201



470619



472507

18/0
stainless steel**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.

| código | embalado por | litros | mm | € |
|--------|--------------|--------|----------------|--------|
| 472613 | 2 | 9 | 600x358x(H)295 | 116,35 |
| 475904 | 1 | 9 | 600x358x(H)295 | 64,35 |

**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 |

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 |

470367

**RECIPIENTE PARA ALIMENTOS REDONDO COM 5,6L PARA RÉCHAUD REDONDO**

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|-------|
| 470367 | 5,6 | ø390x(H)60 | 44,85 |

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 |

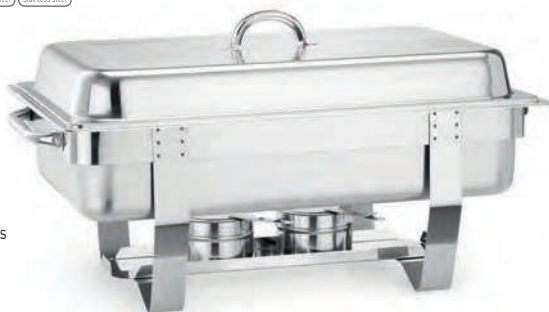


S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

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



470190

S.S.
stainless steel

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 |



471050



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 | ø215x(H)177 | 31,95 |

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

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 |



238837

NEW

**RÉCHAUD - CONJUNTO DE 4**

- Estrutura em aço inoxidável.
- Necessita ser montado.
- Adequado para GN 1/1 - 65 mm de profundidade (incluído).
- Inclui um suporte para o recipiente de combustível.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



Embalagem compacta



198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

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

AQUECEDOR DE LOIÇA COM 2 SUPORTES DE VELA

- Com estrutura e punhos em aço inoxidável.
- Inclui 2 suportes para velas.
- Tamanho/espessura da placa de aquecimento: 330 x 180 x 4 mm.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 463000 | 330x180x(H)65 | 50,05 |



463000

AQUECEDOR DE LOIÇA COM 3 SUPORTES DE VELA

- Com estrutura e punhos em aço inoxidável.
- Incluindo 3 suportes para velas.
- Tamanho/espessura da placa de aquecimento: 450 x 180 x 4 mm.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 463109 | 450x180x(H)65 | 57,85 |



463109

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

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



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.

S.S.
stainless steel

APRESENTAÇÃO EM 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 latas 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.



S.S.
stainless steel



470213

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 |



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 panelas Gastronorm com profundidade de até 100 mm.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 470206 | 9 | 590x340x(H)400 | 181,50 |



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 aguardar 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 |



NÃO
CONTÉM
METANOL
TÓXICO

TEM
O MAIOR TEOR
DE ETANOL

COMBUSTÍVEL LÍQUIDO COM PAVIO

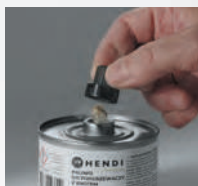
- Queima sem resíduos nem odores.
- Combustível fabricado em etilenoglicol (DEG) puro, que também é utilizado como anticongelante em radiadores.
- Com a utilização de um pavio, o DEG pode ser vaporizado e queimado apesar do seu ponto de chama relativamente elevado de 143 °C.
- Latas de combustível em 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.

O pavio especial proporciona a temperatura e o tempo de combustão adequados. A lata é reutilizável.



A lata não sobreaquece, não é necessário suporte para combustível.

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 |



190401

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



SUPORTE 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 | 28,95 |



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 |



Em pasta ou em combustível?



PASTA

COMBUSTÍVEL

| | |
|--|---|
| Gel à base de etanol 96% da mais alta qualidade. A pasta HENDI contém 70% de etanol. | Líquido – dietilenoglicol. |
| A combustão ocorre dentro da lata. | A combustão ocorre na parte superior da lata por meio de um pavio. A altura do pavio pode ser ajustada para regular o tamanho da chama. |
| Durante a combustão, a intensidade da chama é reduzida. | Queima consistente e constante com uma chama intensa até que o combustível seja totalmente utilizado. |
| A eficiência do aquecimento reduz ao longo da combustão. | Queima eficiente até ao fim, em 100%. |
| A lata aquece | A lata não aquece. Não é necessário utilizar um suporte para latas de combustível. |
| Possibilidade de reabastecer a lata. | Possibilidade de fechar a lata com uma tampa para que o combustível possa ser reutilizado. |
| A lata pode ser reutilizável. | A lata não pode ser reutilizada após o combustível ter sido completamente utilizado. |
| Tempo de combustão: 200 g – 3 h. | Tempo de combustão: 200 g – 6 h. |

Não emite toxinas.

Não deixa fuligem nos utensílios de cozinha.

Para espaços fechados.
Para eventos ao ar livre.





18/10
stainless steel



529089

529096

529058

529065

529072

CONCHA DE SOPA

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|--------|-------|
| 529089 | 0,05 | 270x69 | 11,05 |
| 529096 | 0,09 | 308x85 | 13,65 |

COLHER DE SERVIR

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 529058 | 305x60 | 9,75 |
| 529065 | 321x71 | 10,10 |

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, REDONDA

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 529041 | 370x105 | 10,10 |

ESPÁTULA COM RANHURAS

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 529409 | 355x80 | 9,95 |

ESCUMADEIRA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 529201 | 345x75 | 9,45 |

COLHER DE SERVIR

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 529300 | 350x75 | 9,45 |

GARFO DE TALHAR

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 529102 | 345x32 | 8,45 |



722107



POUSA-COLHERES

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 722107 | 115x270x(H)45 | 10,35 |



CONCHAS E COLHERES DE SERVIR, RESISTENTES AO CALOR



563908

564004

563502

563557

563700

563755

COLHER PARA SALADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 563908 | (L)305 | 4,55 |

GARFO PARA SALADA

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 564004 | 305x65 | 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 |



564158

564202

564103

564455

564400

563649

563632

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 | € |
|--------|--------------|--------|------|
| 564158 | Preto | 235x55 | 1,90 |
| 564202 | Transparente | 235x55 | 1,90 |
| 564103 | Branco | 235x55 | 1,90 |

COLHER PARA SALADA

| código | cor | mm | € |
|--------|--------|--------|------|
| 564400 | Branco | 335x70 | 3,05 |
| 564455 | Preto | 335x70 | 3,05 |





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 |

NEW

424490

CANECA DE VIDRO

- Fabricado em vidro resistente.
- Adequado para bebidas quentes e frias
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-----------|-------|
| 424490 | 0,24 | ø73x(H)88 | 10,95 |

NEW

424469



424476



424483

JARRO DE VIDRO

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|------|
| 424469 | 0,5 | ø77x(H)141 | 4,95 |
| 424476 | 1 | ø100x(H)198 | 6,95 |
| 424483 | 1,3 | ø103x(H)210 | 7,95 |

DISPENSADORES 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 |

APRESENTAÇÃO EM BUFFET



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 polícarbonato transparente.
- Com torneira anti-pingos.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 425190 | 5 | 280x220x(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 | 260x360x(H)536 | 311,35 |



425343



DISPENSADOR MULTIUSOS

- Adequado apenas para alimentos secos.
- Suporte em aço inoxidável.
- Dispensador em polícarbonato.
- Tampa hermética para preservar a frescura do ingredientes mais tempo.
- O doseamento higiénico e controlado evita derrames.
- Pode ser montado numa mesa ou parede.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 557402 | 4 | 184x240x(H)600 | 116,70 |



557402



EXPOSITORES E COBERTURAS



424186

EXPOSITOR REFRIGERADO COM TAMPA - 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 | 430x280x(H)30 | 28,55 |



424193



TABULEIRO DE EXPOSIÇÃO COM TAMPA E PLACAS DE REFRIGERAÇÃO



- Conjunto de 5 peças:
- Base feita em poliestireno.
- Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
- Tampa transparente feita em poliestireno.
- 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



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 COM DOIS NÍVEIS

- 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 | 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.

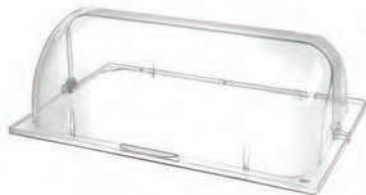
| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 980101 | ø300x(H)110 | 16,95 |



427507



866009



TAMPA PARA APRESENTAÇÃO BASCULANTE

- Policarbonato transparente.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 427507 | 540x330x(H)180 | 44,85 |



TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

- Feito de policarbonato.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 866009 | 545x335x(H)95 | 70,85 |





427415



TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 427415 | 530x325x(H)76 | 27,25 |



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 |
| 523834 | Tampa para prato giratório para bolos ø300x(H)110 | 7,15 |



523834

523827

COBERTURA DE PROTEÇÃO PARA ALIMENTOS

- Fabricado em aço inoxidável.



| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 639214 | ø255x(H)135 | 10,70 |
| 639221 | ø305x(H)170 | 14,65 |



NEW

639214



ESPÁTULA PARA BOLO

- Com cabo em polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523902 | 260x55 | 6,05 |



ESPÁTULA/ FACA PARA BOLO

- Cabo em polipropileno preto.
- Graças aos seus lados afiados, pode ser utilizada como faca.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523957 | 296x75 | 9,05 |



523902

523957

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 | Apenas suporte | ø250x(H)190 | 11,65 |



429914



EXPOSITOR COM VÁRIOS NÍVEIS

- Com 3 níveis.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 429914 | ø268x(H)320 | 49,35 |

APRESENTAÇÃO EM BUFFET



SUPOORTE PARA BOLOS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Base larga.
- Parafuso de montagem incluído.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | ø | comprimento (mm) | € |
|--------|-----|------------------|-------|
| 523858 | 322 | ø322x(H)175 | 21,95 |



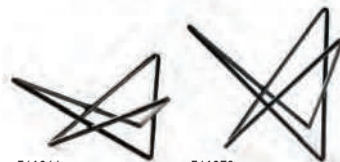
523858

NEW

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 |



561966

561973

MELAMINA

- Higiénico e resistente a choques.
- Leve.



PRATO, RETANGULAR

- Feito de composto de moldagem de melamina.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 561508 | 360x205x(H)38 | 19,45 |
| 561515 | 495x270x(H)56 | 36,35 |

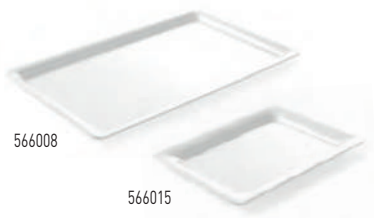


561607

TABULEIRO GN 1/1

- Feito de composto de moldagem de melamina.

| 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 | GN 1/4 | 265x162x(H)20 | 7,50 |
| 566022 | GN 1/3 | 325x177x(H)20 | 11,40 |
| 566015 | GN 1/2 | 325x265x(H)20 | 12,40 |
| 566053 | GN 2/4 | 530x163x(H)20 | 16,25 |
| 566930 | GN 2/3 | 354x325x(H)20 | 18,55 |
| 566008 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 24,65 |



561560

TAÇA QUADRADA

- Feito de melamina.
- Resistência ao calor: de -20 °C a 70 °C.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Não é seguro para micro-ondas.



| código | cor | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------|
| 561560 | Branco | 130x130x(H)65 | 5,55 |
| 561577 | Branco | 190x190x(H)100 | 12,95 |
| 561584 | Branco | 270x270x(H)105 | 24,65 |



783009



783016



783023



785010



428245

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 | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 783009 | 530x325x(H)65 | 90,35 |

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/2

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 783016 | 325x265x(H)65 | 35,45 |

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/3

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 783023 | 325x176x(H)65 | 21,80 |

BOIÃO PARA MOLHOS

| código | litros | € |
|--------|--------|-------|
| 785010 | 1 | 11,65 |



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 |





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 |



552315



552308



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 | 9,75 |
| 552360 | Preto | 530x325x(H)105 | 9,75 |



552360



552353



SUPOTE DE CESTO PARA TALHERES

- Para 4 cestos.

- Cestos não incluídos.

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



552407

CESTO PARA TALHERES

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 871201 | ø97x(H)137 | 2,65 |



871201



552490

CESTO PARA TALHERES

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 552490 | ø97x(H)137 | 6,15 |



SUPOTE 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 |



552483





436103

**TABULEIRO PARA SERVIR GN 1/1**

- Espelhado com borda mate.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 436103 | 530x325x(H)13 | 24,05 |



807705

**TABULEIRO DE BANQUETES GN 1/1 COM REBORDO LISO**

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento polido.
- Aro com acabamento mate.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para o tabuleiro de refrigeração HENDI (código: 424186).

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 807705 | 530x325x(H)10 | 32,45 |



410110

**TABULEIRO PARA SERVIR GN 1/1**

- Com aro grande.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 410110 | 530x325x(H)20 | 11,65 |



809181

**TABULEIRO DE SERVIR RETANGULAR**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui pegas.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 809181 | 530x325x(H)70 | 63,95 |



405000

**TABULEIRO PARA CAFÉ OVAL**

- Acabamento acetinado.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 405000 | 200x140 | 2,95 |
| 405208 | 265x195 | 4,25 |
| 405307 | 285x220 | 5,55 |



480106

**TABULEIRO DE CERVEJA**

- Fabricado em aço inoxidável.

| código | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 480106 | ø315x(H)45 | 14,95 |



480205

TABULEIRO PARA SERVIR, REDONDO

- Padrão decorativo.
- Feito em aço inoxidável.

| código | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 480205 | ø300x(H)17 | 10,35 |
| 480410 | ø360x(H)24 | 13,95 |
| 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).

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 871829 | 395x283 | 17,25 |



404300



PRATO DE SERVIR

- Oval.
- Fabricado em aço inoxidável.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 404003 | 190x140 | 3,40 |
| 404102 | 245x170 | 4,55 |
| 404201 | 300x220 | 6,15 |
| 404300 | 350x240 | 7,75 |
| 404409 | 400x260 | 10,35 |
| 404508 | 450x290 | 12,95 |
| 404607 | 500x350 | 16,25 |



400203



PRATO DE SERVIR

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 400203 | 205x155 | 4,95 |



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



TABULEIRO PARA SERVIR OVAL XL

- Preto.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 508831 | 735x600 | 54,55 |



810507



SUPORTE DOBRÁVEL PARA TABULEIRO

- Materiais de alta qualidade, construção robusta.
- Equipado com cintas pretas, fácil de montar.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 810507 | 520x410x(H)800 | 77,35 |





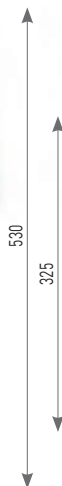
876619

TABULEIRO DE POLIÉSTER PARA RESTAURANTES SELF-SERVICE

- 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 |



Espaço entre bandejas para uma melhor circulação do ar.



POLIPROPILENO EURONORM



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 |

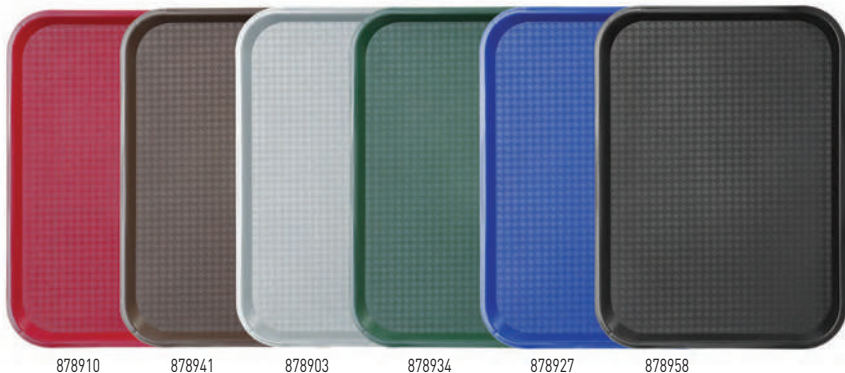
TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO COM ARO ALTO

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



TABULEIROS PARA FAST-FOOD

- Fabricado em polipropileno.
- Resistente e adequado para utilização diária.
- Empilhável.
- O espaçamento entre tabuleiros empilhados garante uma circulação de ar adequada e facilita a secagem.
- Resistente a temperaturas até 80°C.



878910

878941

878903

878934

878927

878958

NEW

TABULEIRO GN 1/1 PARA FAST FOOD EM POLIPROPILENO

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|---------------|------|
| 878545 | Vermelho | 530x325x(H)20 | 6,90 |
| 878583 | Castanho | 530x325x(H)20 | 6,90 |
| 878538 | Cinzeno-claro | 530x325x(H)20 | 6,90 |
| 878576 | Verde | 530x325x(H)20 | 6,90 |
| 878569 | Azul | 530x325x(H)20 | 6,90 |
| 878590 | Preto | 530x325x(H)20 | 6,90 |

TABULEIROS PARA FAST-FOOD GRANDES

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|---------------|------|
| 878811 | Vermelho | 350x450x(H)20 | 6,05 |
| 878842 | Castanho | 350x450x(H)20 | 6,05 |
| 878804 | Cinzeno-claro | 350x450x(H)20 | 6,05 |
| 878835 | Verde | 350x450x(H)20 | 6,05 |
| 878828 | Azul | 350x450x(H)20 | 6,05 |
| 878859 | Preto | 350x450x(H)20 | 6,05 |

TABULEIROS PARA FAST-FOOD MÉDIOS

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|---------------|------|
| 878910 | Vermelho | 305x415x(H)20 | 4,75 |
| 878941 | Castanho | 305x415x(H)20 | 4,75 |
| 878903 | Cinzeno-claro | 305x415x(H)20 | 4,75 |
| 878934 | Verde | 305x415x(H)20 | 4,75 |
| 878927 | Azul | 305x415x(H)20 | 4,75 |
| 878958 | Preto | 305x415x(H)20 | 4,75 |

TABULEIROS PARA FAST-FOOD PEQUENOS

| código | cor | mm | € |
|--------|---------------|---------------|------|
| 878712 | Vermelho | 265x345x(H)20 | 4,50 |
| 878743 | Castanho | 265x345x(H)20 | 4,50 |
| 878705 | Cinzeno-claro | 265x345x(H)20 | 4,50 |
| 878736 | Verde | 265x345x(H)20 | 4,50 |
| 878729 | Azul | 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 |



TABULEIRO EM MADEIRA

- Bandejas laminadas com revestimento antiderrapante de borracha.
- Resistente a produtos químicos, manchas e arranhões.



507216



507933

TABULEIRO DE SERVIR, RETANGULAR, ANTIDERRAPANTE, LAMINADO

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 507216 | 325x530 | 20,95 |
| 507469 | 330x430 | 18,85 |
| 507117 | 370x530 | 21,95 |
| 507018 | 430x610 | 28,55 |
| 507025 | 460x360 | 19,95 |

NEW

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 507964 | 230x160 | 9,95 |
| 507568 | 200x265 | 9,95 |
| 507933 | 290x210 | 11,70 |

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

| código | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 507711 | ø320x(H)35 | 23,95 |
| 507766 | ø360x(H)30 | 28,95 |
| 507773 | ø420x(H)30 | 35,95 |



507711



508930

508909



508947

508916



508954

508923



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 | 12,95 |
| 508916 | Madeira | 240x340 | 12,95 |
| 508923 | Madeira escura | 240x340 | 12,95 |
| 508862 | Madeira clara | 330x430 | 18,95 |
| 508879 | Madeira | 330x430 | 18,95 |
| 508930 | Madeira clara | 370x530 | 22,95 |
| 508947 | Madeira | 370x530 | 22,95 |
| 508954 | Madeira escura | 370x530 | 22,95 |





201633

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.
- Os Pagers também são vendidos separadamente - conjuntos de 10 unidades (código: 201640).

| código | mm | € |
|--------|---------------|--------|
| 201633 | 210x130x(H)40 | 422,50 |

3 modos de notificação:



som



luz LED



vibração



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 |



MOBILIÁRIO DOBRÁVEL PARA CATERING

AMER★BOX®

HDPE
polyethylene

- Mobiliário dobrável fácil de armazenar e transportar, para utilização no exterior e no interior.

- Ideal para feiras, eventos, catering, aluguer, etc.
- Fácil de limpar e resistente à sujidade.



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 |

BANCO

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armazenar com facilidade.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|-------|
| 811191 | 1830x300x(H)430 | 68,25 |

APRESENTAÇÃO EM BUFFET



HDPE
polyethylene

in- & outdoor

MESA DE BAR

- Tampo da mesa em polietileno PEAD.
- Estrutura metálica revestida a pó.
- Mesa multifuncional dobrável para utilização interior e exterior.
- Superfície fácil de limpar e resistente a manchas.
- Fácil de transportar e armazenar.

| código | cor | mm | € |
|--------|--------|--------------|-------|
| 811047 | Preto | ø800x(H)1100 | 90,35 |
| 810958 | Branco | ø800x(H)1100 | 90,35 |



MESA DE BUFFET

- Carga máx. até 130 kg com distribuição uniforme da carga.

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

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 |

COBERTURA PARA MESA

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de buffet retangulares.



NEW



| código | cor | - | mm | € |
|--------|--------|-----------------|-----------------|-------|
| 814369 | Branco | 810934 | 1200x760x(H)730 | 25,35 |
| 814376 | Preto | 810934 | 1200x760x(H)730 | 25,35 |
| 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 |



COBERTURA PARA MESA DE BAR Ø80-85 CM

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 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 | 811047, 810958 | ø850x(H)1150 | 27,25 |
| 813164 | Preto | 811047, 810958 | ø850x(H)1150 | 27,25 |

COBERTURA PARA MESA DE BAR

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de bar com uma superfície com ø de 70 cm.

| código | cor | - | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------------|-------|
| 813829 | Branco | 811047, 810958 | ø850x(H)1150 | 27,25 |
| 813836 | Preto | 811047, 810958 | ø850x(H)1150 | 27,25 |

Preços sem IVA e não vinculativos



810996

tampo e pernas dobráveis

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 |



811221

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 |



814451

814468

COBERTURA PARA MESA REDONDA

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Adapta-se a mesas de buffet redondas.

| código | cor | - | mm | € |
|--------|--------|--------|--------------|-------|
| 814468 | Preto | 810941 | ø1800x(H)760 | 38,35 |
| 814451 | Branco | 810941 | ø1800x(H)760 | 38,35 |
| 814512 | Branco | 810996 | ø1500x(H)760 | 37,05 |
| 814529 | Preto | 810996 | ø1500x(H)760 | 37,05 |





810965

810989

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 |

NEW



816363

816370

COBERTURA PARA CADEIRA DOBRÁVEL

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster/10% elastano.
- Não é necessário engomar.

| código | cor | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------|
| 816363 | Branco | 540x440x(H)840 | 14,95 |
| 816370 | Preto | 540x440x(H)840 | 14,95 |



NEW

CARRINHO PARA CADEIRAS

- Alojamento feito de aço carbono revestido a pó.
- 2 rodas fixas e 2 giratórias com travões.
- Para transporte, armazenamento e proteção de cadeiras.
- Carregando até 25 cadeiras.

| código | mm | € |
|--------|------------------|--------|
| 811054 | 1140x492x(H)1895 | 253,50 |



811054

12

Bar

Raise the bar



BAR



520

 HENDI



BARUP

B A R W A R E

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 bartender.

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!



596746

**ABRE-CARICAS**

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| 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 | 3,20 |

596371

**ABRE-CARICAS**

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 596371 | 180x40x(H)2 | 4,50 |

**ABRE-CARICAS**

- Com um cabo de silicone antiderrapante.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 596661 | 180x40 | 5,15 |



Ver vídeo



643914

ABRE-CARICAS COM CAIXA

- Este abre-caricas tem de 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 |

BAR

**ABRE-CARICAS PARA PAREDE**

| código | € |
|--------|------|
| 596883 | 2,95 |



596883





NEW

Cr
chrome plated

SACA-ROLHAS

- Modelo de alavanca.
- Cromado.
- Com abre-cápsulas.



597033

SACA-ROLHAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui uma lâmina para cortar a folha de alumínio.
- 4 funções: lâmina de corte, um saca-rolhas clássico e abre-garrafas.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 597033 | (L)142 | 4,60 |



BARUP
BARWARE

597507

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 597507 | (L)170 | 5,85 |



Ver vídeo



Ni
nickel plated

594025

NEW



597040



597316

S.S.
stainless steel

SACA-ROLHAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- 3 funções: lâmina para cortar alumínio, um saca-rolhas clássico e um abre-garrafas
- Com uma pega.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 597040 | (L)120 | 11,95 |

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Com pega em metal.
- 3 funções.
- Com dobra adicional na alavanca para rolhas compridas.

| código | mm | € |
|--------|--------|-------|
| 597316 | (L)120 | 10,35 |

SACA-ROLHAS SIMPLES

- Cabo em liga de zinco cromado duradouro.
- Parafuso em aço carbono níquelado.
- 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 |



596807

Cr
chrome plated

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Cromado, com pega em ABS.
- 4 funções.
- Com abre-caricas em separado.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 596807 | (L)140 | 2,55 |



597200

S.S.
stainless steel

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Modelo curvo com 3 funções.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 597200 | (L)110 | 4,05 |



597323

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Em aço inoxidável com pega em ABS.
- 3 funções.
- Alavanca patenteada, espiral para rolhas compridas e cortador de papel de alumínio das garrafas.

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 597323 | 37x130x(H)14 | 10,35 |



18/8

STAINLESS STEEL

ROLHA DE FLUXO LIVRE COM TAMPA

- 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 |

599334



599488

599464

599471

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|------|
| 599372 | 6 | 6,85 |



599372

NEW



599140

ROLHA DE FLUXO LIVRE

| código | - | embalado por | € |
|--------|-------------------|--------------|------|
| 599488 | Fluxo rápido | 6 | 8,80 |
| 599464 | Fluxo lento | 6 | 8,15 |
| 599471 | Com tampa fliptop | 6 | 9,05 |

18/8

STAINLESS STEEL

VERTEDOR DE FLUXO LIVRE LONGO

- Com tampa de plástico.

| código | € |
|--------|------|
| 599140 | 2,55 |

S.S.

STAINLESS STEEL



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.
- Fabricada 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 |





599440

599457



599426

BARUP
BARWARE

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 |

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

| código | | embalado por | € |
|--------|--------------|--------------|------|
| 599426 | Transparente | 4 | 6,15 |

ABS
plastic


598719

montagem em estante



598818

montagem na parede



SUPOORTE PARA GARRAFAS

- Altura das garrafas: 240-350 mm.

| código | | € |
|--------|---------------------|-------|
| 598818 | montagem na parede | 10,60 |
| 598719 | montagem em estante | 12,40 |

ABS
plastic

S.S.
stainless steel


VERTEDOR ANTI-PINGOS

- Feito de plástico duradouro com elementos de aço inoxidável.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5-1,5 litros.
- Adapta-se a aberturas de garrafas até 20 mm de diâmetro.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Disponível em vários tamanhos de porção, vendido separadamente.

| código | litros | € |
|--------|--------|-------|
| 598016 | 0,02 | 16,55 |
| 598214 | 0,035 | 16,55 |
| 598313 | 0,04 | 16,55 |
| 598412 | 0,05 | 16,55 |



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 \varnothing 20 mm.
- Conjunto com 3 cores: verde, branco e vermelho.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|---------------------|------|
| 552049 | 3 | \varnothing 36x81 | 6,45 |



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 \varnothing 20 mm de diâmetro.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|---------------------|------|
| 595558 | 6 | \varnothing 31x31 | 3,70 |



595589



TAMPA PARA GARRAFA DE CHAMPANHE

- Para armazenar garrafas abertas.
- Com junta em silicone.

| código | € |
|--------|------|
| 595589 | 5,15 |



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 \varnothing 20 mm.

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|------|
| 595565 | 6 | 5,15 |



GARRAFA PARA ARMAZENAR E SERVIR

- Destina-se a armazenar e servir sumos e pré-misturas.
- Fornecido em 5 cores: vermelho, azul, verde, laranja, amarelo.
- Fabricado em polipropileno e poliestireno.
- Completamente desmontável, todas as peças têm um encaixe seguro.
- O bico proporciona um fluxo uniforme graças ao orifício de ar.
- Vem com um parafuso na tampa para guardar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------------------|------|
| 557600 | 0,8 | \varnothing 90x(H)300 | 7,75 |



557600





588420

588598

SIFÃO PARA NATAS PRETO KITCHEN LINE

- 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 | € |
|--------|--------|------------|-------|
| 588420 | 0,5 | ø80x(H)260 | 41,55 |
| 588598 | 0,95 | ø95x(H)320 | 45,45 |



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 |



588574

SIFÃO DE SODA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para utilização com os carregadores HENDI Soda 588406.
- Fornecido com tampa de gás e gancho.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|------------|-------|
| 588574 | 1 | ø95x(H)310 | 97,50 |



588406



CARREGADORES PARA SIFÃO DE SODA

- Contém 7,8 gramas de CO₂, para encher um sifão de soda de 1 L.

| código | embalado por | € |
|--------|--------------|------|
| 588406 | 10 | 7,50 |

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 de polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|-------|
| 552018 | 480x150 x(H)100 | 28,55 |

CAIXA PARA INGREDIENTES - 4 COMPARTIMENTOS

- Inclui 5 recipientes de armazenamento de polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|-------|
| 552025 | 480x150 x(H)100 | 29,85 |

CAIXA PARA CONDIMENTOS - 5 COMPARTIMENTOS

- Com 5 recipientes de armazenamento de polipropileno.

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

CAIXA PARA INGREDIENTES - 6 COMPARTIMENTOS

- Inclui 6 recipientes de armazenamento de polipropileno.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|-------|
| 552032 | 480x150 x(H)100 | 32,45 |

BAR



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 |



826485

826348



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.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 596777 | 200x160x(H)75 | 11,05 |



596685



596524



596531



596753



596456



596463

COADOR JULEP

- Máquina de lavar louça segura.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 596685 | 160x75 | 3,85 |

COADOR JULEP

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar louça.

| 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 louça.

| código | mm | € |
|--------|--------------|------|
| 596753 | 160x75x(H)15 | 5,15 |

COADOR HAWTHORNE

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar louça.

| código | mm | € |
|--------|--------------|------|
| 596456 | 160x75x(H)15 | 6,85 |

COADOR HAWTHORNE

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar louça.

| código | mm | € |
|--------|--------------|------|
| 596463 | 160x75x(H)15 | 4,55 |

BAR



596449

**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 louça.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 596449 | 97x105 | 6,85 |



596692

NEW**COADOR HAWTHORNE**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Disco plano com 4 dentes.
- Mola removível.
- Retém no coador pedaços grandes de gelo, ervas e frutas (incluindo sementes).
- Pode ir à máquina de lavar louça.

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 596692 | 150x115x(H)18 | 3,60 |

530



Preços sem IVA e não vinculativos



COLHER DE BAR

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| 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

635612

638118

638132

638170

638163



COADOR - CONJUNTO DE 3 UNIDADES

- Fabricado em aço inoxidável 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 CÔNICO 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 CÔNICO PARA BAR

- Peneira de rede fina com pega de arame.

| código | mm | € |
|--------|---------|------|
| 638163 | ø75x220 | 3,85 |

BAR





NEW

BARUP
BARWARE



596838

596852

596845

ALMOFARIZ

- Parte que esmaga feita de ABS.
- Corpo em aço inoxidável.
- Para moer e esmagar ingredientes de bebidas, por exemplo framboesas, limas, hortelã, etc.



| código | cor | mm | € |
|--------|----------|---------|------|
| 596838 | Prateado | ø30x210 | 8,95 |
| 596852 | Preto | ø30x210 | 9,95 |
| 596845 | Cobre | ø30x210 | 9,95 |



596739

596951



ALMOFARIZ

- Fabricado em ABS.
- Para moer e esmagar ingredientes de bebidas, por exemplo framboesas, limas, hortelã, etc.

| código | - | mm | € |
|--------|--------------------|---------|------|
| 596739 | perfilado, grelha | ø34x207 | 5,15 |
| 596951 | formato de estrela | ø34x207 | 5,15 |





SHAKER COBBLER

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

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 | mm | € |
|--------|------------|-------|
| 596425 | ø85x(H)240 | 20,75 |

SHAKER COBBLER

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | 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 |



CANECA PARA COCKTAIL

| code | liters | mm | € |
|--------|--------|------------|------|
| 596975 | 0.5 | ø97x(H)100 | 9,05 |
| 596982 | 0.4 | ø85x(H)105 | 7,75 |





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 | litros | € |
|--------|--------|------|
| 593066 | 0,45 | 3,85 |

SHAKER BOSTON

| código | - | litros | mm | € |
|--------|------------|--------|------------|------|
| 593042 | misturador | 0,8 | ø90x(H)175 | 6,85 |



700259

SHAKER BOSTON

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|-----|-------|
| 596395 | ø90 | 14,25 |

SHAKER BOSTON

- Revestido de pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | litros | € |
|--------|--------|------|
| 596678 | 0,8 | 7,75 |

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.
- Ferramentas de bartender não estão incluídas.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 700259 | 210x370x(H)70 | 55,25 |



MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com anel extra para peso e estabilidade.
- Dupla, 25 ml e 50 ml.

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 596920 | ø44x(H)110 | 6,45 |

MEDIDOR 30/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Com um anel à volta para uma maior aderência.
- Capacidades: 30/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 593332 | ø45x(H)114 | 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 | ø44x(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 25/35 ML

- Fabricado em aço inoxidável com revestimento em pó preto e acabamento mate.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|-----------|------|
| 596630 | ø40x(H)75 | 6,15 |
| 596647 | ø45x(H)86 | 6,15 |



BAR



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 |



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.

596623



| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 596623 | ø120x(H)320 | 42,25 |



KIT DE BAR EM TUBO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Os elementos do conjunto não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 596609 | ø120x(H)320 | 42,25 |

596609





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 |



471548



TAÇA PARA CHAMPANHE

- Fabricado em aço inoxidável.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 471548 | 13 | ø393x(H)214 | 44,95 |



471531



TAÇA PARA CHAMPANHE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com revestimento em pó preto.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 471531 | 13 | ø393x(H)214 | 64,95 |



593103



REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em forma de tulipa.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 593103 | 3,5 | ø210x(H)210 | 14,25 |



593202



594049



REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em anel.

| código | cor | litros | mm | € |
|--------|----------|--------|-------------|-------|
| 593202 | Prateado | 3,3 | ø220x(H)190 | 14,00 |
| 594049 | Preto | 3,3 | ø220x(H)190 | 22,75 |





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 |

BARUP
BARWARE

NEW

521496

BALDE PARA GARRAFAS VINHO E CHAMPANHE

- Fabricado em SAN.

- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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

**SUPORE PARA REFRIGERADOR DE VINHO**

- Embalagem muito compacta de 4 peças.

| código | mm | € |
|--------|-------------|--------|
| 593608 | ø185x(H)750 | 103,35 |

593608



593905

**SUPORE 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 |



639207

**SUPORE PARA REFRIGERADOR DE CHAMPANHE**

- Fabricado em aço inoxidável.

- Concebido para uma montagem fácil na mesa.

- Equipado com elementos de borracha para evitar riscos no tampo da mesa.

- Compatível com refrigeradores com até 180 mm de diâmetro

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 639207 | ø210x(H)210 | 13,65 |

NEW

594766

BALDE DE GELO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Parede dupla para manter a temperatura.
- Com tampa e pega.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 594766 | 2 | ø153x(H)165 | 31,95 |



594742

BALDE PARA GELO

- Cilindro de gelo com fundo perfurado, tampa preta com pega.
- Feito de poliestireno.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 594742 | 5 | ø190x(H)200 | 19,20 |
| 594759 | 10 | ø292x(H)220 | 41,55 |



Para utilização sem cubos de gelo.



593806

REFRIGERADOR DE VINHO

- Com parede dupla em aço inoxidável.
- Para utilizar sem cubos de gelo.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 593806 | ø120x(H)180 | 15,55 |



594704

**BALDE DE GELO COM PAREDE DUPLA**

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 594704 | 5 | ø200x(H)230 | 99,45 |

BAR



521410

**PÁ PARA GELO**

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|--------|------|
| 521410 | 0,35 | 220x80 | 6,15 |



521434

**PÁ PARA GELO COM RANHURA**

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|--------|------|
| 521434 | 0,35 | 220x80 | 7,35 |

NEW

521489

**PÁ DOSEADORA**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Manuseie com gancho.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

**PINÇAS PARA CUBOS DE GELO**

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 523520 | (L)180 | 5,85 |



523520

540

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos



SIL
silicone

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 |



BARUP
BARWARE

679043

SIL
silicone

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 |



SIL
silicone

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 |



SIL
silicone

679029

CUVETE PARA GELO EM FORMA DE ESFERA

- Ideal para uísque 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 |



SIL
silicone

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 |



SIL
silicone

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 |



679074

NEW

PP
polypropileno

SIL
silicone

MOLDE DE CUBOS DE GELO COM TAMPA

- Feito de silicone.
- Tampa de polipropileno.
- Para preparar 18 cubos de gelo pequenos (= 2.6x2.6x2.6 cm).

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 679074 | 217x114x(H)30 | 9,95 |

CUVETE COM TAMPA

- Profissional.
- Recipiente feito em borracha macia.
- Capacidade para 32 cubos de gelo.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 679005 | 337x170 | 23,35 |



679005

Borracha macia na pega





**NEW
MODEL**

425206



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 |



MÁQUINA DE GRANIZADOS PROFI LINE

- 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.



274255



274224

MÁQUINA DE GRANIZADOS PROFI LINE

- Recipiente de 12 litros com torneira de distribuição rápida, as tampas são iluminadas.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 274255 | 12 | 230 | 380 | 270x422x(H)815 | 1 944,00 |

MÁQUINA DE GRANIZADOS 2 X 12 L PROFI LINE

- Dois recipientes de 12 litros com torneira de abertura rápida e tampas iluminadas.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 274224 | 24 | 230 | 710 | 470x515x(H)780 | 2 594,00 |



MÁQUINAS PARA GRANIZADOS KITCHEN LINE

- Design topo de gama.
- Capacidade de cada recipiente: 12 L.
- Controlador digital da temperatura para os modos de bebidas frias e granizados.
- Compressor eficiente, em modo granizados, a temperatura varia entre -10 °C e -2°C.

NEW **S.S.**
stainless steel

- Pega metálica de alta qualidade.
- Depósito e pega removíveis para limpeza fácil.
- Iluminação LED.
- Tabuleiro de recolha de gotas com indicador flutuante incluído.
- Refrigerante: R290.



274354



274361



274378

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 1X12 L KITCHEN LINE

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 274354 | 12 | 230 | 380 | 210x510x(H)810 | 1 684,00 |

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 2X12 L KITCHEN LINE

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|-----|----------------|----------|
| 274361 | 24 | 230 | 710 | 420x510x(H)810 | 2 269,00 |

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 3X12 L KITCHEN LINE

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|----------|
| 274378 | 36 | 230 | 1080 | 610x490x(H)775 | 3 094,00 |



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 - extração fácil da rolha.
- A bomba e as rolhas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



595541

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 595541 | 140x65x(H)50 | 12,95 |

BARUP
BARWARE



594534

TAMPAS ADICIONAIS PARA CONJUNTO BOMBA DE VÁCUO

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

596517



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 |



696064

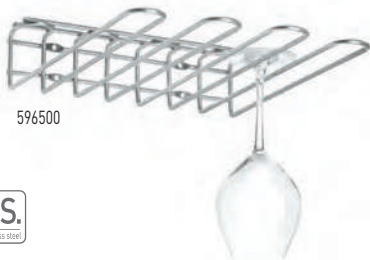


LAVA COPOS AUTOMÁTICO

- 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 |

596500



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 |





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 |



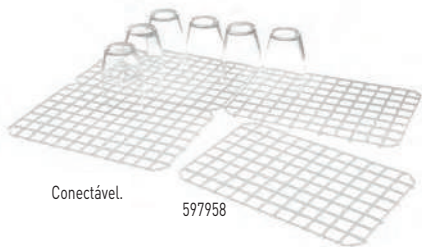
597972

597965

TAPETE DE BAR

- Perfeito para usar em bares e pubs
- Feita de borracha preta.
- Elevado nível de higiene para secar e armazenar copos.

| 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



NEW
MODEL



ESPREDADOR DE CITRINOS MANUAL

- Estrutura em ferro fundido.
- Copo de prensa em liga de alumínio.
- Copo de sumo e filtro em aço inoxidável 18/8.
- Acabamento com revestimento em pó epóxi
- O copo de pressão, o copo de sumo e o coador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 695906 | 225x180x(H)510 | 90,35 |

695906

BAR





596470



ESPREDADOR 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: ø 75 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 596470 | 215x70x(H)55 | 31,85 |



592076



ESPREDADOR DE CITRINOS

- Feito em liga de alumínio espessa, revestida a pó.
- Design de taça dupla (para citrinos maiores e mais pequenos): ø30 mm e ø70 mm.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|--------------|-------|
| 592076 | 225x80x(H)55 | 18,85 |



592069

592052

592045



ESPREDADORES 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 |



ESPRESSORES ELÉTRICOS DE SUMO

- Estrutura, taça, recipiente para a polpa e disco cortador em aço inoxidável.
- Abertura da calha de alimentação e empurrador em plástico ABS.
- Recipiente para a polpa e tampa em polipropileno.
- Diâmetro interno da calha de alimentação: 80 mm.
- Para garantir a segurança, o funcionamento só é possível quando a tampa e o braço de segurança estão bem fechados.
- Adequado para a preparação de sumos de fruta e legumes duros; não adequado para gelo ou ingredientes congelados.



EFICIÊNCIA
120
kg/h

221105

EXTRATOR DE SUMO TITAN

- Velocidade: 3000 RPM.
- Capacidade de produção de aproximadamente 120 kg/h.
- Capacidade do recipiente para polpa: 7 L.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 221105 | 230 | 700 | 246x439x(H)525 | 968,50 |



ESPRESSORES ELÉTRICOS DE SUMO

- Estrutura, taça, recipiente para a polpa e disco cortador em aço inoxidável.
- Abertura da calha de alimentação e empurrador em plástico ABS.
- Recipiente para a polpa e tampa em polipropileno.
- Diâmetro interno da calha de alimentação: 80 mm.
- Para garantir a segurança, o funcionamento só é possível quando a tampa e o braço de segurança estão bem fechados.
- Adequado para a preparação de sumos de fruta e legumes duros; não adequado para gelo ou ingredientes congelados.

ABS
plastic

18/8
stainless steel

PP
polypropylene

indoor

wash

micro

NEW



220238



EFICIÊNCIA
100
kg/h

ESPRESSOR DE SUMO COMPACT

- Velocidade: 2800 RPM.
- Capacidade de produção de aproximadamente 100 kg/h.
- Capacidade do recipiente para polpa: 4,4 L.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 220238 | 230 | 500 | 233x416x(H)493 | 648,00 |

LIQUIDIFICADORAS DE BAR

- Estrutura em ABS.
- Jarro de policarbonato transparente com tampa PP firme e pequena tampa de policarbonato.
- Lâminas de aço inoxidável substituíveis com revestimento de titânio.
- Interruptor de impulso para função de mistura.



- O jarro removível e resistente a quebras suporta temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Capacidade do jarro: 2,5 L.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Esta liquidificadora tritura: fruta, vegetais, cocktails, smoothies, sobremesas e até gelo.



230688



230695



Ver vídeo

A tampa antirruido reduz significativamente o som

Base antiderrapante

LIQUIDIFICADORA COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo manual.
- Com controlo de velocidade contínuo.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM [sem carga].

| código | V | W | mm | € | |
|--------|----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| 230688 | 230 | 1680 | 250x300x(H)540 | 451,75 | |
| 230602 | BPA free | 230 | 1680 | 250x300x(H)540 | 475,15 N |

LIQUIDIFICADORA DIGITAL COM CAIXA DE SOM

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo digital do ecrã táctil.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 8350 RPM até 24800 RPM [sem carga].
- 3 níveis de velocidade: BAIXA ca. 8350 RPM, MÉDIA ca. 13500 RPM, ALTA ca. 24800 RPM [sem carga].
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.

| código | V | W | mm | € | |
|--------|----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| 230695 | 230 | 1680 | 250x300x(H)546 | 503,75 | |
| 230664 | BPA free | 230 | 1680 | 250x300x(H)546 | 527,15 N |

BAR





ABS plastic **PC** polycarbonato **S.S.** stainless steel



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

LIQUIDIFICADORA

- Sistema de bloqueio de segurança que evita a ativação acidental da liquidificadora sem o jarro.
- Painel de controle manual.
- Com um botão de controle de potência de 10 passos.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- Inclui um empurrador 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 N |

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controle 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 | |
| 238103 | BPA free | 230 | 1680 | 220x240x(H)535 | 299,00 N |

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 |

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 |



221228



ESPRESSOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio, PC (policarbonato).
- 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 |



221204



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 policarbonato.
- Todos os elementos, exceto a estrutura, são laváveis na máquina.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|--------------------|---------------|
| 221204 | 230 | 180 | 218x307 x(H)466 | 224,25 |



221099



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 |

BAR



3 cones para diferentes tamanhos de fruta



Painel antisalpicos
Taça em aço inoxidável



SUPORE PARA COPOS DE CERVEJA

- Fabricado em ABS.
- Para 12 copos.
- Diâmetro do orifício: 55 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | cor | mm | € |
|--------|---------|------------|------|
| 696200 | Laranja | ø315x(H)35 | 7,95 |
| 696217 | Preto | ø315x(H)35 | 7,95 |



NEW



BALDE PARA CERVEJA

- Com abre-cápsulas integrado na pega.

| código | mm | € |
|--------|-------------|-------|
| 516751 | ø230x(H)180 | 12,70 |



516751



ESPÁTULA PARA ESPUMA DE CERVEJA - 6 UNIDADES

- Branco.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 565360 | 235x26 | 5,15 |

565360



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 |



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 polipropileno
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 ~35 s.
- Saída: 160 kg/h.
- Classificação de proteção contra água: IP23.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 271599 | 230 | 200 | 189x344x(H)525 | 474,50 |

BAR





arktic
PROFESIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

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.

| code | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 271292 | 220-240 | 100 | 242x358x(H)328 | 220,35 |



271292



271353

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: 6kg.
- Capacidade de produção: 22kg/ 24h.
- Refrigerante: R290.

| código | V | W | mm | € |
|--------|---------|-----|----------------|----------|
| 271353 | 220-240 | 385 | 380x520x(H)637 | 1 137,50 |



S.S.
stainless steel

indoor



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 de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 45 kg.
- Capacidade de produção: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

| code | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|-----------------|----------|
| 271360 | 220 | 900 | 730x600x(H)1136 | 2 535,00 |



271568



271551



3 tamanhos de cubos de gelo possíveis



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 | 292,50 |

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

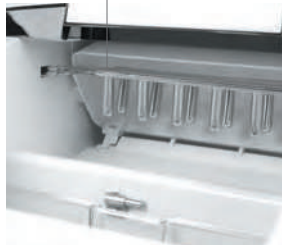
- Modelo para bancada.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Capacidade de 15 kg por 24 horas, depósito de reserva de 4,5 kg - 12 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R134A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 150 cubos de gelo.

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

Recipiente para gelo.



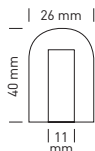
Cubos feitos com o método de despejo.



Compressor de arrefecimento (271551).



Controlo eletrónico



Cubos de gelo em formato de bala



271773

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO EM FORMA DE BALA

- Produz cubos de gelo em forma de bala parcialmente ocios.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Capacidade de armazenamento de até 7 kg de gelo.
- Inclui manguerias de entrada e saída e pá para gelo.
- Classe climática: ST.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Equipado com luz LED azul.

| código | - | V | W | mm | € |
|--------|------------------|-----|-----|----------------|----------|
| 271773 | aprox. 26 kg/dia | 230 | 241 | 400x600x(H)675 | 890,50 |
| 271780 | aprox. 50 kg/dia | 230 | 293 | 400x600x(H)675 | 1 053,00 |



271797

MÁQUINA DE GELO EM FLOCOS

- Produz lascas de gelo ideais para cocktails.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Capacidade de armazenamento de até 20 kg de gelo.
- Inclui manguerias de entrada e saída e pá para gelo.
- Classe climática: ST.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Equipado com luz LED azul.

| código | - | V | W | mm | € |
|--------|------------------|-----|-----|----------------|----------|
| 271797 | aprox. 85 kg/dia | 230 | 430 | 548x612x(H)820 | 2 697,50 |

Os cubos precisam de ser separados uns dos outros.



MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável adequada para instalação por baixo do balcão.
- Produz até 35 kg de gelo por dia e tem um depósito de reserva de 15 kg.
- Produz 45 cubos de gelo quadrados por ciclo de 13-16 minutos.
- É necessário separar os cubos uns dos outros.
- Fornecida com mangueria de abastecimento e pá para gelo.
- Sistema de injeção refrigerado a ar, líquido refrigerante R290.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 271575 | 230 | 280 | 448x400x(H)795 | 877,50 |



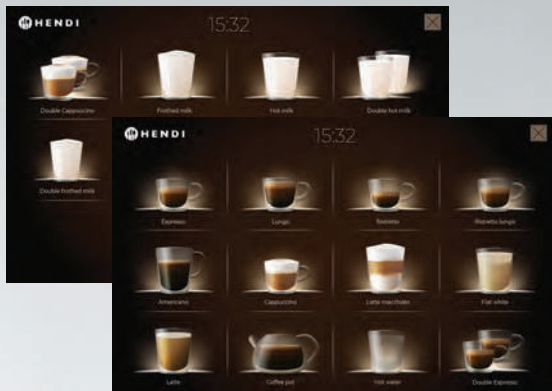
271575

13

Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks
without compromise



NEW

| | | |
|-----------------|-----------------|------------------------|
| Espresso | Latte Macchiato | Cappuccino duplo |
| Longo | Flat White | Leite com espuma |
| Ristretto | Leite | Leite quente |
| Ristretto Longo | Cafeteira | Leite com espuma dupla |
| Americano | Água quente | Leite com espuma dupla |
| Cappuccino | Espresso duplo | |

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

- Caixa em ABS.
- Até mais de 20 bebidas programáveis.
- Depósito de água de 6L ou ligação direta à rede de abastecimento de água.
- Moimho cónico, 9 níveis de moagem, velocidade de moagem de 1,9 g/s.
- Leite quente e leite com espuma quente com 2 níveis de temperatura.
- Recipiente de grãos de café de 1 kg.
- Quantidades estimadas por hora, por chávina - expresso 105, água quente: 75, cappuccino 105.
- Capacidade de produção: 80-100 chávina.
- Recipiente para café moído: até 30 porções.
- Dispensador de café móvel, altura ajustável entre 80-160 mm.
- Ligação USB.
- Pressão da bomba de água: 19 bar.

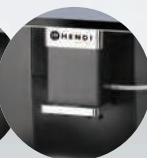
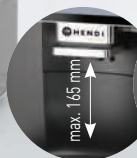
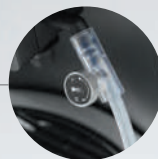
Acessórios incluídos:

- 1 mangueira de leite, 50 cm.
- 1 chave universal.
- 1 mangueira de escoamento de água com adaptador, 100 cm.
- 1 mangueira de abastecimento de água, 150 cm.
- 1 conector de filtro.

Funcionalidades ajustáveis:

- Níveis do triturador ajustáveis: 5-9 níveis.
- Potência do café: escolha entre 7g e 16g por chávina.
- Volume de café.
- Temperatura do café.
- Opção "PRE-BREW".
- Quantidade de água quente, temperatura e tempo de dispensação.
- Tempo de distribuição de leite gelado.
- Café preparado.





- A máquina de café automática HENDI é uma máquina moderna e totalmente automatizada, ideal para cafés de tamanho médio, hotéis, motéis, hostels, postos de combustível, escritórios, cantinas e ambientes de catering que procuram café delicioso e de preparação rápida.
- O seu painel de seleção fácil de ler e fácil de utilizar e a mistura com um toque tornam-na perfeita para o self-service. A máquina possui um grande ecrã tátil a cores de 10 polegadas e controlos digitais para um funcionamento intuitivo.
- Com até 17 bebidas programáveis, incluindo expresso, lungo, ristretto, americano, cappuccino, latte macchiato, café branco, cafeteira, água quente e várias opções de dose dupla e à base de leite, os utilizadores podem desfrutar de uma grande variedade de bebidas. Cada bebida pode ser ajustada individualmente para se adequar a preferências específicas.
- Um condensador metálico direciona o vapor para o tabuleiro de recolha de gotas, mantendo a limpeza e a segurança durante

o funcionamento. A capacidade de preparar duas chávenas ao mesmo tempo aumenta a eficiência, enquanto o dispensador de café ajustável acomoda chávenas até 165 mm de altura.

- A máquina inclui enxaguamento automático para a unidade de infusão e para o sistema de leite. Estas características são retiradas do depósito de água, pelo que é necessário reabastecer regularmente, a menos que a unidade esteja ligada a um abastecimento de água direto para um funcionamento ininterrupto.
- Uma bomba de vibração de 19 bar garante uma pressão de mistura ideal. O recipiente para café moído tem capacidade para até 35 porções (dependendo do tipo de café) e o tabuleiro de recolha de gotas de 2 litros recolhe águas residuais de forma eficiente. Também está incluído um adaptador de filtro de água para instalação no depósito de água.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|-----------------|
| 209950 | 230 | 3000 | 390x544x(H)578 | 3 894,00 |





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 | 35,95 |



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 | 33,95 |



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 caladeiras.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 208649 | 205x150x(H)45 | 16,95 |



208687

SUPORE 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 | 21,95 |



208724

ESCOVA DE LIMPEZA PARA MÁQUINA DE CAFÉ - 2 UNIDADES

- Limpa facilmente resíduos de café da cabeça do manípulo e do porta-filtros das máquinas de café.
- Escova resistente em nylon.
- Colher de medida para agentes de limpeza.
- Conjunto com 2 unidades.

| código | mm | € |
|--------|--------|------|
| 208724 | (L)225 | 9,75 |



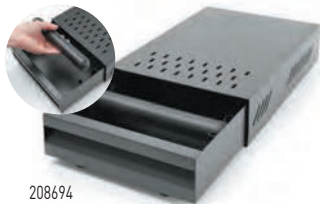
208618

CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Em aço inoxidável.
- Equipada com barra de batente removível.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 208618 | 153x185x(H)165 | 47,95 |





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)190 | 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 | 25,95 |



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 | 48,95 |



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° | 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 |

MÁQUINAS DE CAFÉ DE FILTRO



208533



208304



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 |

MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

- 2 placas de aquecimento em aço inoxidável (superior e inferior), para manter o café quente após a preparação. 2 interruptores separados, um para a placa de aquecimento superior e outro para a placa de aquecimento inferior/ferveira da água.
- Depósito de água: 1,8 L. Incluído no conjunto: 2 jarros com 1,8 L e 100 unidades de filtros de papel.
- Os jarros não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

| código | V | W | mm | € |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 208304 | 230 | 1400 | 220x383x(H)465 | 337,35 |





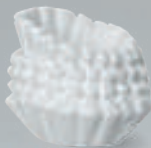
211052



MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

- Depósito de água: 2 L. Incluído no conjunto: Jarro de vácuo com 2 L e 100 unidades de filtros de papel.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|---------|------|----------------|--------|
| 211052 | 2 | 220-240 | 1400 | 215x410x(H)520 | 357,50 |



208656

FILTROS DE PAPEL PARA MÁQUINAS DE CAFÉ DE FILTRO

- Conjunto de 1000 filtros para máquinas de café de filtro.
- Filtro feito de papel branqueado.
- Diâmetro superior: 245 mm.
- Diâmetro inferior: aprox. 133 mm.
- Adequado para máquinas de café de filtro comerciais.

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 208656 | 1000 | ø245x(H)62 | 45,45 |



445907



JARRO PARA CAFÉ

- Adequado para a máquina de café de filtro HENDI (código: 208304).
- Jarro em vidro com pega e tampa em polipropileno.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------|
| 445907 | 1,8 | 200x185x(H)170 | 20,75 |



448526



JARRO DE VÁCUO

- Adequado para a máquina de café de filtro HENDI (código: 211052).
- Jarro em aço inoxidável com pega e tampa em polipropileno.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------|
| 448526 | 2 | 150x180x(H)265 | 25,35 |



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 |



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 | 2200 | 242x172x(H)294 | 37,65 |



624302



CHALEIRA

- Concebido para utilização em fogões a gás.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Com uma tampa e uma pega confortável para fácil transporte.
- Capacidade: 6 Litros
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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



Ver video



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 fervera.
- Proteção dupla contra fervera sem água.
- Adequada apenas para ferver água.
- A fervera de outros líquidos danifica o equipamento.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|-------|
| 209981 | 1,8 | 230 | 2150 | 226x165x(H)310 | 31,15 |



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.
- Luz indicadora de termóstato.
- Indicador interno do nível máximo de água.
- Desliga-se automaticamente após a fervera da água.
- Dupla protecção contra fervera 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 |



456514

CAIXA PARA CHÁ

- Caixa feita em madeira com um tom natural claro.
- Tampa: 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 |





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 | 442x426 x(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 | 435x441 x(H)500 | 142,35 |



DISPENSADOR DE BEBIDAS

- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 410, interior fabricado em aço inoxidável AISI 304, com isolamento em PU (espuma de poliuretano).
- Adequado para bebidas quentes e frias.
- Não adequado para chocolate quente ou vinho quente.
- Resistente a temperaturas entre os -10 e 100°C.
- Com torneira anti-pingos.
- Capacidade: 9 Litros.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 425336 | 9 | ø226x(H)360 | 60,45 |

425336



Ver vídeo



DISPENSADOR DE CHOCOLATE QUENTE

- O sistema de aquecimento em banho-maria evita que o chocolate quente queime no fundo.
- Fundo do recipiente em aço inoxidável.
- Paredes laterais em policarbonato.
- Tabuleiro escorredor com aviso indicador flutuante quando está cheio.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- O movimento contínuo garante a homogeneidade da consistência do chocolate.
- Torneira antigotas especial.
- Intervalo de temperaturas: 65 a 85°C.
- Temperatura ambiente necessária: 10 a 32°C.

| código | litros | V | W | mm | € |
|--------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 274125 | 5 | 230 | 1006 | 440x360x(H)471 | 583,05 |
| 274149 | 10 | 230 | 1006 | 415x300x(H)580 | 648,05 |

274149

O sistema de aquecimento em banho-maria evita que o chocolate quente queime no fundo



274125



FERVEDOR DE BEBIDAS DE PAREDE DUPLA



- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Funciona de forma automática e mantém as bebidas à temperatura ideal para servir.
- A perda de calor e o consumo de energia são reduzidos graças à caixa isolada de parede dupla em aço inoxidável polido.
- Tampa com sistema "Twist-lock".
- Elemento de aquecimento protegido por balança sob o tanque com proteção contra sobreaquecimento.
- Equipado com pegas "cool-touch", pega da tampa e bico antipingos, todos em polipropileno.

- Indicador de nível em litros.
- Altura máxima do copo: 130 mm (sem tabuleiro de pingos).
- Com interruptor e luzes indicadoras para aquecimento e resolução de problemas.
- A temperatura pode ser definida entre os 30°C e os 100°C.
- Tabuleiro de pingos incluído.
- Prepara ± 60 xicaras em 40 min.
- Não adequado para leite de chocolate.

PODE POUPAR
ATÉ **20%**
EM ENERGIA



Bandeja
coletora incluída

211168

211175

| código | capacidade utilizável (l) | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|---------------------------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 211168 | 9 | 230 | 1500 | 340x315x(H)430 | 40 ±5 | 123,50 |
| 211175 | 17 | 230 | 2500 | 415x382x(H)480 | 37 ±5 | 155,50 |

Parede dupla - reduz o consumo de energia em até 20%.

Elemento de aquecimento sob o tanque sem necessidade de manutenção.

Tampa com sistema seguro «Twist-lock» equipada com pegas em polipropileno que não aquecem.



FERVEDOR DE BEBIDAS DE PAREDE ÚNICA

- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Funciona de forma automática e mantém as bebidas à temperatura ideal para servir.
- Estrutura em aço inoxidável escovado de parede única com tampa com sistema seguro de "twist-lock".
- Elemento de aquecimento anti-calcário sob o depósito com proteção contra sobreaquecimento.
- Equipado com pegas "cool-touch", pega da tampa e bico antipingos, todos em polipropileno.



- Indicador do nível de água em litros.
- Altura máxima do copo: 130 mm (sem tabuleiro de pingos).
- Com um interruptor e luzes indicadoras para aquecimento e resolução de problemas.
- A temperatura pode ser definida entre os 30°C e os 100°C.
- Prepara ± 65 chávenas em 40 minutos.
- Não adequado para leite com chocolate.



211137

211144

211151

| código | capacidade utilizável (l) | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|---------------------------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 211137 | 10 | 230 | 1500 | 340x315x(H)430 | 40 \pm 5 | 108,00 |
| 211144 | 20 | 230 | 2500 | 415x382x(H)480 | 42 \pm 5 | 140,50 |
| 211151 | 30 | 230 | 2500 | 415x382x(H)620 | 65 \pm 2 | 184,50 |
| 211298 | Tabuleiro anti-pingos | | | | | 11,95 |



Bandeja coletora como opção

211298

Indicador interno do nível máximo de água



Torneira anti-pingos



Tampa com sistema seguro «Twist-lock» equipada com pegas em polipropileno que não aquecem.



UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

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.
- 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.



Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado



Tabuleiro de recolha magnético



A bandeja possui filtro embutido para café moído grosso, não é necessário papel de filtro





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- 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.

| código | cor | litros | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|-------------|--------|-----|------|----------------|------------------------------|--------------------------|
| 211434 | Aço | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 129,35 |
| 211441 | Aço | 14 | 230 | 1750 | 354x418x(H)500 | 57 | 142,35 |
| 211472 | Preto | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 |
| 211489 | Preto | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 |
| 211557 | Cinza claro | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 NEW |
| 211571 | Cinza claro | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 NEW |
| 211564 | Bege | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 52 | 155,35 NEW |
| 211588 | Bege | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 57 | 174,85 NEW |

UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

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.
- 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.

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





design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- 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.

| código | cor | litros | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|-------------|--------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 211410 | Aço | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 116,35 |
| 211427 | Aço | 16 | 230 | 1650 | 352x357x(H)380 | 63 | 129,35 |
| 211458 | Preto | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 |
| 211465 | Preto | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 |
| 211519 | Cinza claro | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 |
| 211533 | Cinza claro | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 |
| 211526 | Bege | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 58 | 142,35 |
| 211540 | Bege | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 63 | 159,25 |



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.

| código | capacidade utilizável (l) | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|---------------------------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 208007 | 6 | 230 | 1500 | 355x355x(H)470 | 21 | 129,35 |
| 208106 | 10 | 230 | 1500 | 406x390x(H)522 | 34 | 181,35 |
| 208205 | 16 | 230 | 1500 | 407x382x(H)595 | 51 | 194,35 |



209882

FERVEDOR DE BEBIDAS

- Parede única.
- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Tempo necessário para atingir a fervura ≈ 50 min.
- Temperatura máxima entre os 94 e os 99°C.
- Proteção contra fervura em seco.
- Não adequado para chocolate quente.

| código | capacidade utilizável (l) | V | W | mm | tempo total de fervura (min) | € |
|--------|---------------------------|-----|------|----------------|------------------------------|---------------|
| 209882 | 9 | 230 | 2200 | 370x332x(H)472 | 23 | 168,35 |
| 209899 | 18 | 230 | 2200 | 385x385x(H)595 | 52 | 126,75 |
| 209905 | 28 | 230 | 2200 | 500x500x(H)488 | 76 | 220,35 |





PODE POUPAR
ATÉ **20%**
EM ENERGIA



211205



211403

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.
- Torneira anti-pingos.
- Vidro graduado.
- Indicador de descalcificação.
- Tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.

| 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 |

FERVEDOR DE BEBIDAS COM PAREDE DUPLA

- A estrutura em aço inoxidável polido com parede dupla isolante reduz a perda de calor pela condução, convecção e radiação.
- Controlo de temperatura por termostato ajustável até 110°C.
- Consumo energético até 20% mais reduzido em comparação com fervedores semelhantes com parede simples.
- Estrutura e reservatório em aço inoxidável.
- Elemento de aquecimento por baixo do reservatório sem necessidade de manutenção.
- As peças são facilmente desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Pega soldada em aço inoxidável com silicone antiderrapante.
- Torneira antigotas. Vidro graduado Indicador de descalcificação.
- Tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.
- 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 |



14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality,
wherever you are







15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



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.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 810668 | 445x615x(H)945 | 220,35 |

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.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 810613 | 440x610x(H)1710 | 295,75 |

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 | € |
|--------|-----------------|--------|
| 810651 | 515x680x(H)1710 | 341,25 |





15x GN 1/1

813270



15x 600x400

813287



CARRINHO PARA TABULEIROS, 15X GN 1/1

- Estrutura em aço inoxidável.
- As guias são colocadas a 80 mm de distância.
- Compatível com tabuleiros GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Equipado com 4 rodas de borracha grandes (ø100 mm).
- Inclui 4 para-choques de borracha.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidade máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Vem embalado de forma plana.
- Dimensões do guia de tabuleiro: 600 x 400 mm.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 813270 | 380x550x(H)1705 | 207,50 |

CARRINHO PARA TABULEIROS, 15X 600X400MM

- Estrutura em aço inoxidável.
- Os guias são colocados com 80 mm de distância.
- Compatível com tabuleiros GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Equipado com 4 rodas de borracha grandes (ø100 mm).
- Inclui 4 para-choques de borracha.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidade máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Vem embalado.
- Dimensões do guia de tabuleiro: 600 x 400 mm.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 813287 | 470x620x(H)1735 | 240,50 |

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 | 810x610x(H)1960 | 292,50 |



12x GN 1/1



810569





BARUP
BARWARE



150kg

30x GN 1/1



810576

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 | 798x610x(H)1710 | 467,35 |

150kg

15x GN 1/1



810606



É possível encaixar os carrinhos durante o armazenamento

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 |



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 |



810118

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 |



810125

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 DE 3 PRATELEIRAS - SOLDADO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante alta resistência e estabilidade.
- 2 prateleiras com rebordo de 10 mm para evitar que a loiça caia.
- Tamanho total da prateleira: 700 x 500 mm.
- Dimensões da prateleira sem rebordo: 650 x 450 mm.
- Distância entre prateleiras: aprox. 312 mm.
- Carga admissível aproximada por prateleira: 70 kg/m².
- Pega lateral em aço inoxidável de 100 mm.
- 4 rodas giratórias com ø100 mm com pára-choques, incluindo 2 rodas com travões.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 810224 | 800x500x(H)950 | 643,50 |



810224



CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS



- Pode ser utilizado como carrinho, adequado também para armazenar.
- Pode ser facilmente movido sobre superfícies irregulares, em elevadores ou corredores.
- Prateleira superior colocada a uma altura ergonómica para maior conforto.

- Carga máxima por prateleira (distribuída uniformemente): 50 kg.
- Equipado com 4 rodas giratórias, 2 com travões.
- Cantos arredondados.

NEW



CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS, GRANDE

- Dimensões das prateleiras: 842 x 486 mm.
- Espaçamento entre as prateleiras: 308 mm.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 816264 | 1010x500x(H)960 | 129,50 |

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS E PAINEL LATERAL, GRANDE

- Dimensões das prateleiras: 842 x 486 mm.
- Espaçamento entre as prateleiras: 308 mm.
- Inclui painéis laterais.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 816271 | 1010x500x(H)960 | 206,00 |

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS, PEQUENO

- Espaçamento entre prateleiras: 293 mm.
- Dimensões das prateleiras: 625 x 400 mm.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 810200 | 800x420x(H)945 | 87,95 |

CAIXAS TÉRMICAS CARRINHOS DE SERVIÇO



RECIPIENTE PARA CARRINHO DE SERVIÇO

- Dimensões inferiores: 238 x 173 mm.
- Compatível com os artigos: 810200, 816264, 816271

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 816288 | 325x240x(H)447 | 15,95 |



816288



RECIPIENTE PARA CARRINHO DE SERVIÇO

- Dimensões inferiores: 294 x 185 mm.
- Compatível com os artigos: 810200, 816264, 816271.

| código | mm | € |
|--------|----------------|------|
| 816295 | 325x240x(H)180 | 7,95 |



816295



MAX.

110 L



tabuleiro
escorredor



2 rodas giratórias
com travões



torneira



colher

877883

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 perfurado para o gelo derretido na câmara, com torneira.
- Fornecido pronto a usar, não necessita de montagem.
- 4 rodas, 2 com travões (grandes ø20 mm, pequenas ø10 mm).
- Torneira, pá e tabuleiro escorredor incluído.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|----------|
| 877883 | 110 | 585x800x(H)745 | 1 023,75 |

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 877821 | 530x710x(H)230 | 181,35 |





NEW

877913

877920

877210



MAX.
102 L

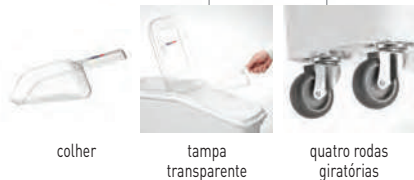
877913



CARRINHO PARA INGREDIENTES

- Útil em qualquer cozinha grande para armazenar, transportar e medir rapidamente as quantidades de alimentos secos, tais como: farinha, açúcar, sal, passas, arroz.
- Estrutura de peça única, sólida e robusta em polipropileno.
- Os cantos arredondados e as paredes interiores suaves são ideais para uma limpeza fácil.
- Os guias localizados na parte superior interna do carrinho permitem o encaixe confortável da colher.
- Tampa transparente em policarbonato para fácil identificação ou tipo e quantidade de produto.
- Quatro rodas largas de borracha com \varnothing 75 mm, incluindo dois rodízios com travões para um transporte mais fácil.
- Altura ergonómica de 71 cm ideal para colocar sob uma mesa de trabalho.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|---------------|
| 877210 | 62 | 345x720x(H)570 | 129,50 |
| 877913 | 82 | 355x720x(H)600 | 175,00 |
| 877920 | 102 | 600x720x(H)700 | 194,50 |



colher

tampa transparente

quatro rodas giratórias



farinha



açúcar



sal



grumos



arroz





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 louça 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 $\varnothing 10$ mm com travões, rodas grandes de $\varnothing 20$ 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



877906



Cada carrinho inclui capa em vinil para um armazenamento higiénico

até 50 pratos numa pilha

rodas dianteiras com travões

Exemplos



4 colunas -
pratos de
 $\varnothing 225$ -330 mm



6 colunas -
pratos de
 $\varnothing 140$ -225 mm



4 colunas -
pratos de $\varnothing 115$ mm
2 colunas -
pratos de $\varnothing 140$ -175 mm
2 colunas -
pratos de $\varnothing 175$ -225 mm



5 colunas -
pratos de $\varnothing 115$ mm
3 colunas -
pratos de
 $\varnothing 175$ -225 mm





ventilação



Porta com vedante.



AMER★BOX



RECIPIENTE TÉRMICO PARA CATERING 2 X GN 1/1 200

- Parede dupla com isolamento em polietileno de baixa densidade (LDPE).
- 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 | 477x680x(H)620 | 877814 | 428,35 |

877814



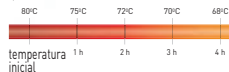
877821



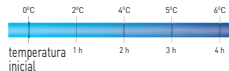
2 rodas com travões

Retenção da temperatura

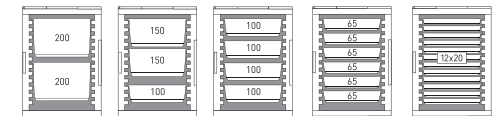
quente



frio



Exemplos



Cinto

877821

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 877821 | 530x710x(H)230 | 181,35 |



NEW



707692

RECIPIENTE COM ISOLAMENTO TÉRMICO COM FUNÇÃO DE AQUECIMENTO

- Paredes isolantes duplas resistentes ao impacto de PEAD.
- Possibilidade de definir a temperatura de aquecimento da câmara após a ligação à fonte de alimentação.
- Duas pegas ergonómicas grandes.
- Visor LED grande e fácil de ler que indica a temperatura na câmara.
- Mantém uma temperatura de conteúdo alta e baixa.
- Calhas perforadas no compartimento da câmara.
- Dimensões exteriores: 335x533x(A)590 mm.

- Adequado para recipientes 1/1 GN:
 - GN 1/1 (H) 20 mm: 12 pcs;
 - GN 1/1 (H) 65 mm: 6 pcs;
 - GN 1/1 (H) 100 mm: 4 pcs;
 - GN 1/1 (H) 150 mm: 3 pcs;
 - GN 1/1 (H) 200 mm: 2 pcs;
 - GN 1/2 (H) 150 mm: 6 pcs.
- Temperatura máx.: 68°C.
- Classe de resistência à água: IPX3.

| código | mm | € |
|--------|----------------|----------|
| 707692 | 477x680x(H)620 | 1 034,00 |

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 877821 | 530x710x(H)230 | 181,35 |



877821



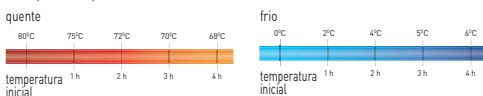


DISPENSADOR DE BEBIDAS COM ISOLAMENTO E TORNEIRA

- 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.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 877869 | 9,4 | 230x420x(H)470 | 207,35 |
| 877876 | 18 | 230x420x(H)620 | 258,05 |

Retenção da temperatura



4 fechos

ventilação

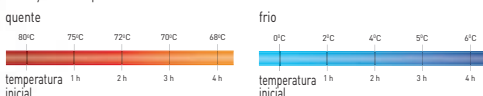


RECIPIENTE DE CATERING COM ISOLAMENTO GN 1/1, CARREGAMENTO PELA PARTE SUPERIOR

- 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



Exemplos



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/2

1x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6





707685

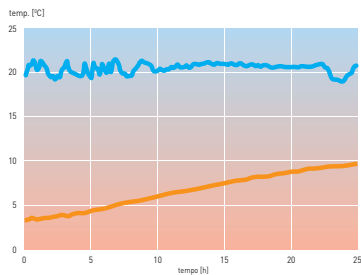


NEW

CAIXA TÉRMICA 9X 600X400MM

- Caixa fabricada em EPP.
- Ultraleve, com fecho frontal e uma tampa separada.
- Resistente a altas temperaturas.
- Adequado para transportar e armazenar alimentos quentes e frios.
- Empilhável.
- Cantos arredondados.
- 9 calhas para tabuleiros de 600 x 400 mm (tabuleiros não incluídos).
- Distância entre calhas: 50 mm.

| código | litros | mm int. | € |
|--------|--------|----------------|--------|
| 707685 | 128 | 540x700x(H)640 | 448,50 |



Diminuição da temperatura no recipiente térmico, com carga total

- temperatura inicial 20°C
- temperatura ambiente 2,30°C



CAIXAS TÉRMICAS COM ABERTURA 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 |

Exemplo



Cabe perfeitamente em Euro-paletes - 4 caixas por camada.



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 |



ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO

- Para utilizar em caixas térmicas, mantém 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 caixotes 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 |



Exemplo



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 verificar se está pronto, abane o elemento e quando deixar de sentir, ou ouvir, algo a mover-se no interior, é sinal de que está pronto a ser usado.
- Para utilizar com: 707814, 707999, 707661.

| código | GN | mm | € |
|--------|--------|---------------|-------|
| 707777 | GN 1/2 | 320x265x(H)30 | 21,15 |
| 707821 | GN 1/1 | 530x325x(H)30 | 32,45 |



Com pegas de transporte ergonómicas.



707968



CAIXA TÉRMICA PROFI 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 | 80,95 |



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 |



707975

CAIXAS TÉRMICAS PARA PIZA PROFI 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.

| código | litros | mm | mm int. | € |
|--------|--------|----------------|----------------|--------------|
| 707975 | 21 | 410x410x(H)240 | 350x350x(H)175 | 51,35 |



707982



Estrutura muito resistente e elástica.



Com pegas de transporte ergonómicas.



Estrutura com pega com cova para fácil abertura.

CAIXA TÉRMICA PROFI 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 pegas integradas permitem um transporte confortável.
- As caixas térmicas são empilháveis tanto com tampas, como sem.

| código | litros | mm | mm int. | € |
|--------|--------|----------------|----------------|--------|
| 707982 | 39 | 674x400x(H)287 | 538x338x(H)217 | 120,25 |



Superfície interna extremamente lisa.



arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



CAIXAS TÉRMICAS CARRINHOS DE SERVIÇO



CAIXA TÉRMICA DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

**NEW
MODEL**



- Concebido para estabelecimentos de catering para manter alimentos e bebidas quentes durante o transporte.
- O espaço entre as paredes é preenchido com um material isolante especial, que garante que a temperatura seja mantida durante várias horas.
- Caixa térmica e tampa feitas de aço inoxidável com acabamento acetinado AISI 201.
- Interior fabricado em aço inoxidável AISI 201, espessura de 0,5 mm.
- Duas pegas ergonómicas para um manuseamento seguro.
- Tampa isolada com pega para abertura fácil.
- Junta de perfil, removível para limpeza fácil.
- Tampa com 3 fechos de encaixe.

- Não empilhado.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|------------------------|
| 708071 | 11 | ø300x(H)345 | 63,95 |
| 708088 | 19 | ø350x(H)400 | 76,95 |
| 708095 | 31 | ø400x(H)445 | 103,50 |
| 710241 | 23 | ø350x(H)440 | 89,95 N |
| 710258 | 36 | ø400x(H)500 | 110,00 N |



6 fechos - ideal para o transporte de refeições líquidas



710203

O facto de terem o mesmo diâmetro facilita 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



710227



710234



710326



710333

710135



710128

602





710203

- Exterior do recipiente e da tampa em aço inoxidável com acabamento acetinado com 0,7 mm de espessura.
- Interior do recipiente e da tampa em aço inoxidável 18/8 polido de alto brilho com 0,7 mm de espessura.
- Equipado com 2 pegas ergonómicas herméticas, cada uma fixa com 7 soldaduras.
- A tampa hermética está equipada com uma pega e uma válvula de libertação de ar para facilitar a abertura.
- A vedação da tampa é perfilada e removível para facilitar a limpeza.



710227

- A tampa fecha-se com segurança com 6 fechos.
- A parte inferior está equipada com uma borda de borracha preta, que protege o recipiente e permite empilhar vários recipientes uns sobre os outros.
- Concebido para empresas de catering para manter alimentos e líquidos quentes.
- Mantém a temperatura do conteúdo durante até 6 horas.
- Empilhável.

NEW

RECIPIENTE TÉRMICO PORTÁTIL PROFI LINE

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-----------------|
| 710104 | 10 | ø330x(H)220 | 211,25 |
| 710111 | 15 | ø330x(H)280 | 168,50 N |
| 710203 | 20 | ø330x(H)360 | 292,50 |
| 710210 | 25 | ø330x(H)430 | 188,50 N |
| 710302 | 35 | ø330x(H)570 | 370,50 |
| 710319 | 50 | ø480x(H)380 | 246,50 N |

RECIPIENTE PORTÁTIL ISOLADO - COM UMA TORNEIRA PROFI LINE

- Torneira em aço inoxidável.
- Bico colocado a aproximadamente 45 mm.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|--------|
| 710128 | 10 | ø330x(H)220 | 181,50 |
| 710135 | 15 | ø330x(H)280 | 188,50 |
| 710227 | 20 | ø330x(H)360 | 198,50 |
| 710234 | 25 | ø330x(H)430 | 211,50 |
| 710326 | 35 | ø330x(H)570 | 233,50 |
| 710333 | 50 | ø480x(H)380 | 272,50 |

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



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 | 5,95 |



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 extensão | 15x42x(H)42 | 4,50 |
| 812341 | Prateleira para estante | | 13,00 |

Facilmente expansível

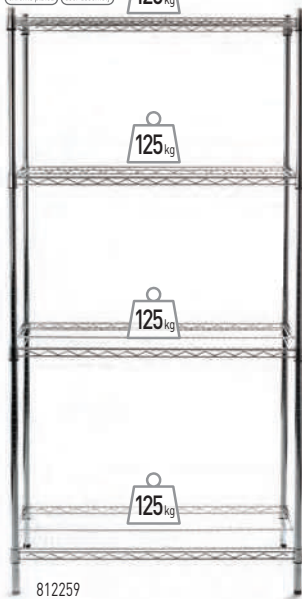


Os recipientes GN 1/1 cabem entre os suportes de alumínio.



Prateleiras em plástico laváveis na máquina





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 |



812204

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO COM 5 PRATELEIRAS

- Fabricado em aço.
- Disponível com acabamento cromado ou em acabamento revestido a pó preto.
- Fácil de montar, a altura da prateleira é facilmente definida.
- Inclui 5 prateleiras em grelha.
- Capacidade de carga distribuída por prateleira: 80 kg.
- Equipado com pés ajustáveis.

| código | cor | mm | € |
|--------|-------|-----------------|--------|
| 812990 | Preto | 910x455x(H)1830 | 168,35 |
| 812204 | Cromo | 910x455x(H)1830 | 162,50 |

instruções de montagem



CARRINHO COM PLATAFORMA

- Dobrável para minimizar as dimensões de transporte.
- Dimensões antes de dobrado: 742 x 480 x 235 mm.
- Carga máxima: 200 kg.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 810514 | 742x480x(H)845 | 129,50 |



Desmontável para minimizar as dimensões durante o transporte



810514



15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology





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, abrilhantador 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 abrilhantador.
- Mangueira de água com 1.5 m de comprimento, com ligação fêmea de $\frac{3}{4}$.
- 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 |
| 231753 | eletrónico | 50x50 | 400 | SIM | SIM | SIM | 2 957,50 |
| 237540 | eletrónico | 50x50 | 230 | 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 | | 222980 | | 231050 | |
| Dimensões | mm | 470x500x(H)500 | | 560x560x(H)500 | |
| 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.
- Painele 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
DRENAGEM
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

MÁQUINAS DE LAVAR A LOIÇA 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 | | analógico | eletrónico |
| Braços de lavagem/enxaguamento separados | | braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável na parte inferior e superior | |
| Dispensador de abrilhantador | | 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 ELETRONICAMENTE, COM SISTEMA DE DOSAGEM DE DETERGENTE E BOMBA DE ESCOAMENTO



236574

- Máquina de lavar loiça especializada, perfeita para lavar e escaldar panelas, recipientes GN, tabuleiros de confeitaria com 600x400 mm, frascos, tabuleiros ou talheres.
- 3 ciclos de lavagem controlados eletronicamente: 120s, 180s, 240s.
- Temperatura de escaldagem: 82°C.
- Temperatura de lavagem: 60°C.
- Capacidade/ potência da caldeira: 7,4 L/6 kW.
- Capacidade/ potência do lavatório: 58 L/6 kW.
- Painel táctil eletrónico.
- Sistema de limpeza automática.
- Coeficiente de estanquidade da bomba: IP 44.
- Cesto grande: 500x600 mm.
- Caixa de duas camadas em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de lavagem e de enxaguamento em aço inoxidável.
- Peso: 57 kg.

EQUIPAMENTO:

- Dispensador de detergente.
- Dispensador de abrilhantador.
- Termómetro eletrónico na caldeira.
- Termómetro eletrónico no lavatório.
- Bomba de lavagem de 1,2 kW.
- Bomba de drenagem.
- Cesto para pratos 500x600x(H)105 mm.
- Cesto universal 500x600x(H)105 mm.
- Cesto para talheres 110x110x(H)130 mm.

| código | V | W | mm | potência/capacidade da caldeira | capacidade/potência do tanque | € |
|--------|-----|------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|
| 236574 | 400 | 7100 | 595x777x(H)1335 | 7,4 l/6 kW | 58 l/6 kW | 6 233,50 |



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 |



NEW

810293

TORNEIRA PRÉ-LAVAGEM DE MONTAGEM NA PAREDE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão.
- Ligação de parede tradicional em separado para água fria e quente, bico rotativo.
- Protecção de plástico.
- Pega montada na parede que pode ser encurtada.
- Altura da torneira: 1010 mm.

| código | € |
|--------|--------|
| 810293 | 507,00 |



NEW

810279

TORNEIRA PRÉ-LAVAGEM

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão
- Torneira de orifício único, bico rotativo
- Protecção de plástico
- Pega montada na parede que pode ser encurtada
- Abertura da mesa necessária: 32,5 mm
- Mangueiras do conector: 3/8", comprimento: 400 mm
- Altura da torneira: 1060 mm

| código | € |
|--------|--------|
| 810279 | 663,00 |



NEW

810262

TORNEIRA DE PRÉ-LAVAGEM

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão.
- Protecção de plástico.
- Pega montada na parede que pode ser encurtada.
- Abertura da mesa necessária: 27 mm.
- Mangueiras do conector: 1/2", comprimento: 400 mm.
- Altura da torneira: 1030 mm.

| código | € |
|--------|--------|
| 810262 | 429,00 |





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 |

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 enxaguamento.
- 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 |



970300

MANGUEIRA COM CABEÇA DE ENXAGUAMENTO PARA ELETRODOMÉSTICOS

- Ideal para os chefs manterem os seus utensílios imaculados.
- Adequado para limpar qualquer quantidade de peças e superfícies de utensílios impermeáveis.
- A mangueira com 2 metros permite alcançar vários objetos.
- A pega ergonómica com alavanca de válvula tem uma preensão confortável.
- Fornecida com um suporte específico que pode ser colocado na estrutura do forno (conforme as indicações do técnico) ou na parede com 3 parafusos.
- O jato divide-se em vários jatos mais pequenos através de uma peneira, o que aumenta o alcance da área de limpeza.
- Temperatura de água ideal a ser utilizada: dos 5°C aos 85°C.
- Fluxo máximo de água até 11 L/m com 3 bar de pressão.



810323

NEW

- Pressão recomendada da água: 3 bar.
- Pressão de funcionamento da água: de 0,5 até 7 bar.
- Estrutura em nylon PA66, peças metálicas fabricadas em aço cromado.
- Ligação da alimentação de água: 1/2" de diâmetro interior.

| código | mm | € |
|--------|---------------|-------|
| 810323 | 56x42x(H)2000 | 74,75 |





810170

NEW

TORNEIRA DE ENXAGUAMENTO, EXTENSÍVEL

- Caixa em aço inoxidável polido.
- Orifício único, bico rotativo.
- Controlo de fluxo.
- Abertura da mesa necessária: 30 mm.
- Mangueiras do conector: 3/8", comprimento: 350 mm.
- Altura da torneira: 445 mm.

| código | € |
|--------|--------|
| 810170 | 565,50 |



FILTRO PARA LAVA-LOIÇAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Filtra eficazmente os resíduos de alimentos para evitar obstruções nos ralos.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

| código | mm | € |
|--------|------------|------|
| 639245 | ø110x(H)35 | 2,95 |



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 |



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 | 266,50 |



639245

NEW



281246



RETENTOR DE GORDURA

- Evita que os esgotos fiquem obstruídos com gordura.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Cobertura com o vedante fechado com 4 fechos.
- Ligações de entrada e saída: ø50 mm.
- 2 compartimentos internos verticais para separar gordura e lodo.
- Equipado com uma válvula esférica para esvaziar o compartimento de gordura.

| código | - | litros | mm | € |
|--------|---------|--------|----------------|----------|
| 975718 | 300l/h | 30 | 650x346x(H)308 | 578,50 |
| 975725 | 600l/h | 60 | 728x416x(H)398 | 747,50 |
| 979945 | 1800l/h | 180 | 903x548x(H)629 | 1 202,50 |



975725

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 | 239x208x(H)265 | 162,50 |



221808



810316



LAVATÓRIO ACIONADO 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 |



810309

18/10
stainless steel

Com torneira accionada por joelho.

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 |



877197

CARRINHO COM PEGA PARA CESTOS DE MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- 4 rodas, 2 delas giratórias com travões e 2 fixas.
- Pega em aço inoxidável.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 877197 | 575x545x(H)920 | 178,75 |



877173

CARRINHO PARA CESTOS DE MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- 4 rodas, 2 rotativas com travões e 2 fixas.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 877173 | 575x545x(H)210 | 110,50 |



877180

TAMPA PARA CESTOS

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 877180 | 500x500 | 16,25 |



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)1710 | 308,75 |



810583



AMER★BOX®



877807

CARRINHO PARA CESTOS UNIVERSAIS DE 500x500 MM

- Fabricado em polipropileno.
- 4 rodas giratórias.
- Concebido para transportar cestos universais de 500x500 mm.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 877807 | 500x500x(H)180 | 87,95 |

CESTOS E COMPLEMENTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PROFI LINE

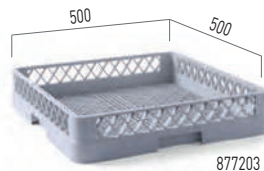
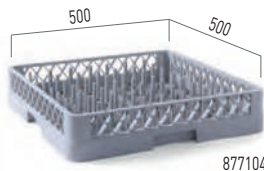
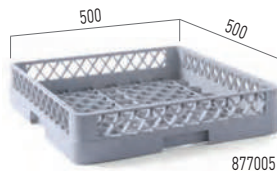


CESTO PARA COPOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

| código | compartimentos | mm | € |
|--------|----------------|----------------|-------|
| 877050 | 9 | 500x500x(H)104 | 24,05 |
| 877043 | 16 | 500x500x(H)104 | 25,70 |
| 877036 | 25 | 500x500x(H)104 | 25,70 |
| 877029 | 36 | 500x500x(H)104 | 28,55 |
| 877012 | 49 | 500x500x(H)104 | 29,95 |

EXTENSOR DE CESTO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

| código | compartimentos | mm | € |
|--------|-----------------|---------------|-------|
| 877500 | 49 - 62x62mm | 500x500x(H)45 | 11,65 |
| 877517 | 36 - 73x73 mm | 500x500x(H)45 | 11,05 |
| 877524 | 25 - 88x88 mm | 500x500x(H)45 | 11,05 |
| 877531 | 16 - 112x112 mm | 500x500x(H)45 | 11,05 |
| 877548 | 9 - 150x150 mm | 500x500x(H)45 | 11,05 |
| 877302 | 1 | 500x500x(H)45 | 10,35 |



CESTO UNIVERSAL PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- Adequado para copos, caçarolas, 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.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 877005 | 500x500x(H)100 | 21,45 |

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.

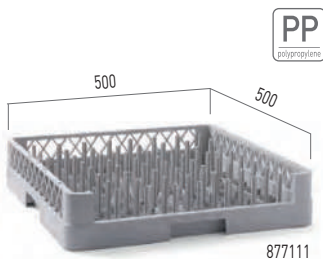
| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 877104 | 500x500x(H)100 | 21,45 |

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 | € |
|--------|----------------|-------|
| 877203 | 500x500x(H)100 | 21,15 |

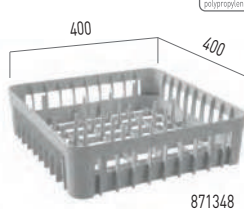




877111



871331



871348

CESTO DE TABULEIROS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre os tabuleiros e em todas as direções.
- Com pinos predefinidos.
- Com uma face aberta para tabuleiros e outros itens compridos.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 877111 | 500x500x(H)100 | 22,60 |

CESTO DE COPOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre os copos e em todas as direções.

| código | - | mm | € |
|--------|-------------------------|----------------|-------|
| 871331 | | 400x400x(H)150 | 20,75 |
| 871348 | com 20 pinos de suporte | 400x400x(H)110 | 20,75 |



871324



871300



871102



CESTO PARA TALHERES

| código | mm | € |
|--------|---------------|------|
| 871324 | 125x84x(H)135 | 4,90 |

CESTO PARA TALHERES

| código | mm | € |
|--------|----------------|------|
| 871300 | 110x110x(H)140 | 3,05 |

CESTO PARA TALHERES

- 8 compartimentos, com pega.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 871102 | 425x205x(H)150 | 18,85 |



552001



560044



CAIXA EMPILHÁVEL

- Cinzenta, com pegas

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 552001 | 555x410x(H)130 | 12,95 |

CHAPÉU DE CHEF - 10 UNIDADES

- Material PP plissado não tecido.
- Coroa perfurada.
- Tamanho ajustável.

| código | mm | € |
|--------|-------------|------|
| 560044 | ø300x(H)230 | 6,45 |

SIFÃO PARA NATAS

página 160



MÁQUINAS DE LAVAR A LOIÇA HIGIENE





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 |



236666



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 |



AMACIADORES DE ÁGUA (SEMI) AUTOMÁTICOS

**NEW
MODEL**

- 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 íons 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 íons 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 temperatura 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°dH/30°dH/40°dH] | litros | mm | € |
|--------|---|--------|-------------|--------|
| 231210 | 1200/1000/900 | 8 | ø185x(H)400 | 145,50 |
| 231227 | 2520/1680/1260 | 12 | ø185x(H)500 | 168,35 |
| 231234 | 3360/2240/1680 | 16 | ø185x(H)600 | 209,50 |



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 |
| 237984 | 10 | 12,35 |



O SAL
MAIS PURO
DO MERCADO,
COM MAIS DE
99,9%



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 | 230 | 2x 15W | 2 lâmpadas electrocutaa doras de substituição | 45,95 |

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



Corrente incluída



Tabuleiro de recolha removível

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.

| 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 |



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 x10 | | 390x270 | 38,95 |
| 270240 | Lâmpada de substituição | | | 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 eletrocutados com 2000 V.
- Resistência à água IPX4, pode ser usado em interiores e exteriores.
- Tabuleiro de recolha removível, fácil de limpar.
- Instalação por corrente.



270066

| 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 |



Corrente incluída

Tabuleiro de recolha removível

LÂMPADA DE SUBSTITUIÇÃO PARA MATA-MOSCAS

- Tubo UV-A fluorescente.

| código | para | V | W | mm | € |
|--------|-----------------|-----|-------|--------------|--------------|
| 934159 | 270158 | 230 | 8 | 300x15x(H)15 | 11,05 |
| 934166 | 270172 & 270141 | 230 | 20 | 602x24x(H)24 | 14,95 |
| 935286 | 270066 & 270165 | 230 | 2x 15 | 450x25x(H)25 | 20,75 |



934159





976739

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 |



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 | unidade de pedido | peso (kg) | € |
|--------|-------------------|-----------|-------|
| 976777 | 12 | 1 | 16,85 |



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 | unidade de pedido | peso (kg) | € |
|--------|-------------------|-----------|-------|
| 976753 | 12 | 1 | 15,55 |



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 | unidade de pedido | litros | € |
|--------|-------------------|--------|-------|
| 976760 | 12 | 1 | 10,70 |



Preços sem IVA e não vinculativos



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 | unidade de pedido | litros | € |
|--------|-------------------|--------|------|
| 976746 | 12 | 1 | 9,75 |



976746

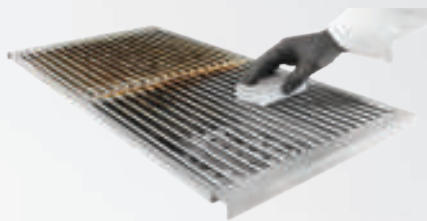
PRODUTO DE LIMPEZA PARA AÇO INOXIDÁVEL

- 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 |



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 fragrância. pH 14.

| código | litros | € |
|--------|--------|------|
| 975039 | 1 | 7,75 |





809952

NEW



DISPENSADOR DE PAPEL PARA MONTAGEM NA PAREDE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Limitador serrilhado para rasgar facilmente uma única folha de papel toalha.
- Largura máxima de um rolo de toalhas de papel: 297 mm.
- Parafusos para montagem na parede incluídos.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 809952 | 395x290x(H)260 | 45,50 |



809914

NEW



SUPORTE DE CHÃO PARA PAPEL DE COZINHA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Limitador serrilhado para rasgar folhas de papel com facilidade.
- Largura máxima para o rolo de papel de cozinha: 430 mm.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 809914 | 540x395x(H)975 | 97,50 |



663950



SINAL DE PISO MOLHADO

- Aviso em 5 línguas.

| código | mm | € |
|--------|----------------|-------|
| 663950 | 300x460x(H)615 | 15,55 |



691083



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 |

NEW

BALDE DE ESFREGONA

- Feito de plástico.
- Inclui um espremedor grande.
- 4 rodas.
- Inclui pega.
- Capacidade: 16L.



873397

| código | litros | € |
|--------|--------|-------|
| 873397 | 16 | 27,95 |

SACO DE ROUPA PARA CARRINHO DE ROUPA SUJA

| código | € |
|--------|-------|
| 691090 | 37,95 |



873458



NEW

RECIPIENTE PARA LIXO

- Feito de polipropileno.
- Funcionamento com pedal.
- Inclui pega e rodas.
- Tampas vendidas separadamente em 6 cores.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|-------|
| 873458 | 120 | 510x425x(H)875 | 87,95 |



NEW

TAMPA PARA RECIPIENTE DE LIXO

- Tampa para recipiente de lixo, código 873458.

| código | cor | € |
|--------|----------|-------|
| 873465 | Verde | 18,95 |
| 873472 | Preto | 18,95 |
| 873489 | Amarelo | 18,95 |
| 873496 | Vermelho | 18,95 |
| 873502 | Azul | 18,95 |
| 873519 | Castanho | 18,95 |



873465

873472

873489

873496

873502

873519





691045

TAMPA PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

| código | adapta-se a- | mm | € |
|--------|--------------|------------|-------|
| 691045 | 691038 | ø570x(H)35 | 20,75 |
| 691410 | 691403 | ø505x(H)35 | 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 |



AMER★BOX®

PP
polipropileno



691151

691137

CAIXOTE DO LIXO COM PEDAL

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------------|
| 691151 | 68 | 490x410x(H)660 | 81,25 |
| 691168 | 87 | 500x410x(H)815 | 99,45 |

CAIXOTE DE LIXO ESTREITO

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|----------------|--------------|
| 691137 | 60 | 455x315x(H)580 | 45,45 |



S.S.
stainless steel

SUPORE 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.

| código | mm | € |
|--------|----------------|---------------|
| 691021 | 420x580x(H)960 | 185,25 |

BANDA DE BORRACHA PARA SUPORE DE SACOS DE LIXO

- Para suporte de sacos de lixo HENDI 691021.

| código | litros | € |
|--------|--------|-------------|
| 944660 | 120 | 9,10 |



O sistema de aperto com os pés mantém o saco fechado.



691021

NEW

CAIXOTE DO LIXO REDONDO COM RECIPIENTE INTERIOR E PEDAL

- Corpo em aço inoxidável.
- Acabamento de superfície polido.
- Abertura confortável e higiénica.
- Pedal antiderrapante e sistema inovador "click-lock" que bloqueia a tampa após a abertura.
- Caixaote do lixo interior em polipropileno com uma pega dupla para manter o revestimento do caixaote do lixo no lugar.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 691311 | 5 | ø210x(H)280 | 32,95 |
| 691335 | 20 | ø300x(H)440 | 67,95 |
| 691342 | 30 | ø300x(H)650 | 89,95 |



CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixaote de lixo, para limpar e esvaziar o caixaote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixaote e proteger o chão contra riscos.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|-------|
| 691380 | 15 | ø200x(H)700 | 76,95 |



CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixaote de lixo, para limpar e esvaziar o caixaote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixaote e proteger o chão contra riscos.

| código | litros | mm | € |
|--------|--------|-------------|--------|
| 691397 | 33 | ø240x(H)660 | 149,00 |

18/8
stainless steel



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



18/8
stainless steel

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



16

Furniture

Durability you can rely on





Mobília em aço inoxidável para auto-montagem

Montagem rápida e fácil.

Embalagem compacta - baixos custos de transporte.



MOBÍLIA DESMONTADA,
ENTREGUE NUMA
EMBALAGEM COMPACTA.



TODOS OS ELEMENTOS
ESTÃO PRONTOS A MONTAR.
PARAFUSOS E CHAVE SEXTAVADA INCLUIDOS.



MONTAGEM RÁPIDA
DAS PERNAS, USANDO
A CHAVE SEXTAVADA
E PARAFUSOS.



MODELO SÓLIDO
PRONTO A USAR
EM 5 MINUTOS.



MOBILIÁRIO EM AÇO INOX



812457



817568

MESA DE TRABALHO BUDGET LINE

- 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)850 | 302,25 |
| 812440 | 1000x600x(H)850 | 276,25 |
| 812464 | 1400x600x(H)850 | 347,75 |
| 812471 | 1600x600x(H)850 | 388,05 |
| 812488 | 1800x600x(H)850 | 448,50 |

MESA DE TRABALHO COM BACKSPLASH BUDGET LINE

- Bancada e prateleira em aço inoxidável.
- Prateleira ligada às pernas com colarinho de alumínio.
- Pernas com altura ajustável.
- Com folga.
- Capacidade de carga: 130 g.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 817568 | 1000x600x(H)950 | 253,50 |
| 817575 | 1200x600x(H)950 | 279,50 |
| 817582 | 1400x600x(H)950 | 312,00 |
| 817599 | 1600x600x(H)950 | 338,00 |
| 817605 | 1800x600x(H)950 | 370,50 |

LAVA-LOIÇAS

- Lava-loiças em aço inoxidável 18/8, resistente a ácidos.
- Para ser montado na parede.
- Dimensões internas: 350x250x(A) 103mm.
- Abertura com ø35mm para a torneira HENDI 970522.
- Dreno com ø51mm compatível com sifões padrão.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 811818 | 400x290x(H)145 | 136,50 |



811818

MESAS CENTRAIS E DE PAREDE – KITCHEN LINE, APARAFUSADAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- A bancada é preenchida com uma tábua de reforço e insonorização laminada e impermeável.

- Carga permitível aproximada na bancada: 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 40 x 40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



811511



811467

MESA CENTRAL COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Prateleira não ajustável – a distância do chão à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.
- Acesso ao espaço de trabalho a partir de todos os lados.
- Carga permitível aproximada por prateleira: 70 kg/m².

| código | mm | € |
|--|-----------------|--------|
| COM PRATELEIRA, PROFUNDIDADE 600 MM | | |
| 811511 | 1000x600x(H)850 | 406,25 |
| 811535 | 1400x600x(H)850 | 436,15 |
| 811542 | 1600x600x(H)850 | 468,00 |
| 811559 | 1800x600x(H)850 | 513,50 |
| 811528 | 1200x600x(H)850 | 565,50 |

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 PAREDE COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Backsplash com 40 mm de altura, protegendo a parede contra manchas.
- Prateleira não ajustável – a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.
- Carga admissível aproximada da prateleira: 70 kg/m².

| código | mm | € |
|----------------------------|-----------------|--------|
| PROFUNDIDADE 600 MM | | |
| 811467 | 1000x600x(H)850 | 409,50 |
| 811474 | 1200x600x(H)850 | 435,50 |
| 811481 | 1400x600x(H)850 | 474,50 |
| 811498 | 1600x600x(H)850 | 552,50 |
| 811504 | 1800x600x(H)850 | 581,75 |
| 811450 | 800x600x(H)850 | 617,50 |

PROFUNDIDADE 700 MM

| | | |
|--------|-----------------|--------|
| 812716 | 800x700x(H)850 | 533,00 |
| 812723 | 1000x700x(H)850 | 565,50 |
| 812730 | 1200x700x(H)850 | 598,00 |
| 812747 | 1400x700x(H)850 | 630,50 |
| 812754 | 1600x700x(H)850 | 663,00 |
| 812761 | 1800x700x(H)850 | 695,50 |

MESAS DE LAVA-LOIÇAS APARAFUSADAS - PROFI LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- A câmara é soldada perfeitamente na bancada, pressionada a partir de uma folha de aço inoxidável.
- Dimensões do lava-loiça: 400x400x(A)250 mm.
- Gravação padrão na parte inferior do sifão: ø50 mm.
- Orifício de roscaçem: ø30 mm.
- Gravação de 10 mm da bancada para evitar o derrame de água.



- A carga permitível aproximada na bancada é de 70 kg/m².
- Ressalto com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- As pernas traseiras da mesa são afastadas da parede em 50 mm para facilitar a instalação na parede.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



811849



811870

NEW

LAVATÓRIO - SOLDADO, PROFUNDIDADE 600 MM

- Com uma viga a ligar as pernas traseiras para estabilização.

| código | mm | localização da pia | € |
|----------------------------|----------------|--------------------|--------|
| PROFUNDIDADE 600 MM | | | |
| 811849 | 600x600x(H)850 | no meio | 513,50 |



811887

MESA COM 2 LAVATÓRIOS E PRATELEIRA - APARAFUSADA

- Prateleira sem enchimento, não ajustável - a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.

| código | mm | € |
|----------------------------|-----------------|--------|
| PROFUNDIDADE 600 MM | | |
| 811887 | 1000x600x(H)850 | 858,00 |
| PROFUNDIDADE 700 MM | | |
| 812969 | 1000x700x(H)850 | 936,00 |

MESA LAVA-LOIÇAS COM PRATELEIRA - APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Prateleira sem enchimento, não ajustável - a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.

| código | mm | localização da pia | € |
|----------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| PROFUNDIDADE 600 MM | | | |
| 811856 | 600x600x(H)850 | no meio | 585,00 N |
| 811863 | 800x600x(H)850 | a direita | 650,00 |
| 812495 | 800x600x(H)850 | à esquerda | 663,00 |
| 811870 | 1000x600x(H)850 | a direita | 734,50 N |
| 812631 | 1000x600x(H)850 | à esquerda | 741,00 N |

| PROFUNDIDADE 700 MM | | | |
|----------------------------|-----------------|------------|--------|
| 812938 | 1000x700x(H)850 | a direita | 767,00 |
| 812945 | 1000x700x(H)850 | à esquerda | 767,00 |

MESAS CENTRAIS E DE PAREDE – APARAFUSADAS BUDGET LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- A bancada é reforçada com um perfil longitudinal na parte inferior.

- Carga permissível aproximada na bancada: 70 kg/m².
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas. Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



817162



817278

MESA CENTRAL – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 817094 | 600x600x(H)850 | 344,50 |
| 817100 | 800x600x(H)850 | 370,50 |
| 817162 | 1000x600x(H)850 | 403,00 |
| 817179 | 1200x600x(H)850 | 435,50 |

MESA DE PAREDE COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 817223 | 600x600x(H)850 | 357,50 |
| 817261 | 800x600x(H)850 | 388,70 |
| 817278 | 1000x600x(H)850 | 422,50 |
| 817285 | 1200x600x(H)850 | 448,50 |



MESAS DE LAVATÓRIOS – APARAFUSADAS, BUDGET LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Dimensões do lava-loiças 400x400x(A)250 mm.
- Orifício padrão no fundo para o sifão: ø50 mm.
- Espaço para montagem da bateria: ø30 mm.

- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- Carga permitível aproximada no tampo da mesa e na prateleira: 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



NEW

816790



817025

MESA LAVA-LOIÇAS – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

| código | mm | localização da pia | € |
|--------|-----------------|--------------------|--------|
| 816752 | 600x600x(H)850 | no meio | 494,00 |
| 816769 | 800x600x(H)850 | a direita | 520,00 |
| 816776 | 800x600x(H)850 | à esquerda | 520,00 |
| 816783 | 1000x600x(H)850 | a direita | 546,00 |
| 816790 | 1000x600x(H)850 | à esquerda | 546,00 |

MESA LAVA-LOIÇAS COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

| código | mm | localização da pia | € |
|--------|-----------------|--------------------|-----------------|
| 816806 | 600x600x(H)850 | no meio | 546,00 N |
| 816998 | 800x600x(H)850 | a direita | 591,50 |
| 817001 | 800x600x(H)850 | à esquerda | 591,50 |
| 817018 | 1000x600x(H)850 | a direita | 643,50 N |
| 817025 | 1000x600x(H)850 | à esquerda | 643,50 N |



NEW

817049



817032

MESA COM 2 LAVATÓRIOS – APARAFUSADOS

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 817049 | 1000x600x(H)850 | 689,00 |

MESA COM 2 LAVATÓRIOS E PRATELEIRA – APARAFUSADA

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 817032 | 1000x600x(H)850 | 786,50 |

MESA COM 2 LAVATÓRIOS – SOLDADOS

- 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

ARMÁRIOS DE MESA DE TRABALHO DE PAREDE – SOLDADOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pegas de porta feitas de material sintético.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Bancada preenchida com uma tábua laminada à prova de água, fortalecendo e insonorizando o mobiliário.
- Prateleira removível no armário, não ajustável.
- A carga permitível aproximada no tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m².
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra salpicos.
- Armário afastado da parede em 100 mm para facilitar a instalação na parede.



811658

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 815007 | 1000x600x(H)850 | 858,00 |

ARMÁRIO COM BANCADA, DE PAREDE COM PORTAS DESLIZANTES – SOLDADAS

| 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 | 1 203,00 |

ARMÁRIOS SUSPENSOS – SOLDADOS, COM PORTAS DESLIZANTES PROFI LINE

- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Portas deslizantes em unidades em funcionamento.
- Pegas de porta feitas de material sintético.
- Carga de prateleira permitível aproximada: 70 kg/m².
- O conjunto inclui cabides para pendurar na parede.



811207

| código | mm | € |
|----------------------------|-----------------|--------|
| PROFUNDIDADE 300 MM | | |
| 814154 | 800x300x(H)600 | 533,00 |
| 811207 | 1000x300x(H)600 | 617,50 |
| PROFUNDIDADE 400 MM | | |
| 814178 | 800x400x(H)600 | 591,50 |
| 814185 | 1000x400x(H)600 | 656,50 |
| 811214 | 1200x400x(H)600 | 692,25 |



MESAS DE LAVA-LOIÇAS, ARMÁRIOS – PROFI LINE, SOLDADAS

- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- A câmara é soldada perfeitamente na bancada, pressionada a partir de uma folha de aço inoxidável.
- Puxadores das portas do armário feitos de material sintético.
- Dimensões do lava-loiça: 400x400x(A)250 mm.
- Orifício padrão na parte inferior do sifão: Ø50 mm.
- Diâmetro do orifício da torneira: Ø30 mm.
- A carga permitível aproximada do tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m².
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas. O corpo do armário é afastado da parede em 100 mm e não tem uma parede traseira para fornecer acesso a água e esgoto.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Altura da perna: 160 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



813546



813690

MESA LAVA-LOIÇAS, ARMÁRIO – SOLDADO, COM PORTAS ARTICULADAS

- Armário com portas articuladas, com dobradiças à esquerda.
- Fechos magnéticos.

| código | mm | € |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| 1 PIA, PROFUNDIDADE 600 MM | | |
| 813522 | 600x600x(H)850 | 884,00 |

| | | |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| 1 PIA, PROFUNDIDADE 700 MM | | |
| 813546 | 600x700x(H)850 | 929,50 |

MESA COM 2 LAVATÓRIOS, ARMÁRIO – SOLDADO, COM PORTAS DESLIZANTES

- Armário com portas deslizantes.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|----------|
| 813690 | 1000x600x(H)850 | 1 384,50 |





811832



811009

MESAS COM BACIAS DE LAVAGEM – SOLDADAS, PROFI LINE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Gravação no fundo da calha - o chamado "envelope" para drenar completamente a água.
- Gravação padrão na parte inferior do sifão: Ø50 mm.
- Orifício da torneira: Ø30 mm.
- Com uma tampa frontal.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Carga permissível aproximada na bancada: 70 kg/m².
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas. Pernas traseiras afastadas 100 mm da parede para facilitar a instalação na parede.
- Altura da perna: 160 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

| código | mm | tamanho da bacia (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 | 715,00 |
| 812860 | 1000x700x(H)850 | 886x540x(H)300 | 773,50 |



PIA, SEM SPLASHBACK – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis do mobiliário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Versão sem cobertura frontal e coberturas laterais.
- Relevo na câmara - uma inclinação em direção ao sifão, o chamado "envelope".
- Altura da câmara: 300 mm.
- Orifício padrão no fundo para o sifão: ø50 mm.
- Local de localização central para montagem da bateria: ø30 mm.
- Ressalto com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- Distância da extremidade traseira à câmara: 100 mm.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 811009 | 800x600x(H)850 | 630,50 |
| 811023 | 1000x600x(H)850 | 682,50 |



NEW**S.S.**
stainless steel

811719

PRATELEIRA DE PAREDE AJUSTÁVEL, SIMPLES, COM 2 SUPORTES

- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- Possibilidade de desmontagem e uma superfície lisa garantem uma limpeza fácil.
- A carga permitida aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar na parede.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 811719 | 800x300x(H)600 | 143,00 |
| 811788 | 1000x300x(H)600 | 136,50 |
| 811795 | 1200x300x(H)600 | 149,50 |
| 811801 | 1400x300x(H)600 | 159,50 |

S.S.
stainless steel

811726

PRATELEIRA DUPLA DE PAREDE, AJUSTÁVEL, COM 2 SUPORTES

- Fabricado em aço inoxidável.
- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- A carga admissível aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar 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

S.S.
stainless steel**PRATELEIRA DE PAREDE, COM 2 SUPORTES**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- A carga admissível aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar 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 |



812044

18/0
stainless steel**MESA DE SUPORTE PARA PANEIS**

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- O tampo da mesa é reforçado na parte inferior com um perfil em aço.
- Carga uniforme permissível aproximada na bancada: 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 30x30 mm.
- Pés ajustáveis: +25/-5 mm.

| código | mm | € |
|--------|----------------|--------|
| 812044 | 550x550x(H)450 | 247,00 |



209950

ARMÁRIOS DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- 2 prateleiras removíveis, não ajustáveis.

- 2 prateleiras não removíveis (prateleira inferior e central).
- Carga permissível aproximada do tampo da mesa e na prateleira: 70 kg/m².
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.



811108



812402

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM DIVISÓRIA E PORTAS DESLIZANTES – APARAFUSADO

- 8 portas deslizantes com pegas de plástico verticais.

| código | mm | € |
|--------|------------------|----------|
| 811634 | 800x500x(H)1800 | 1 996,00 |
| 811108 | 1000x600x(H)1800 | 2 203,50 |

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES – APARAFUSADO

- 4 portas deslizantes com pegas verticais feitas de material sintético, todas em rolamentos de rolos de poliamida.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|----------|
| 812402 | 800x700x(H)1800 | 1 891,50 |



ESTANTE COM 4 PRATELEIRAS – APARAFUSADA

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Pernas feitas de perfis de 30x30 mm.
- Carga permissível aproximada por prateleira: 70 kg/m².
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

| código | mm | € |
|--------|------------------|--------|
| 812501 | 600x400x(H)1800 | 448,50 |
| 812518 | 800x400x(H)1800 | 507,00 |
| 812525 | 1000x400x(H)1800 | 546,00 |
| 812532 | 1000x500x(H)1800 | 604,50 |
| 812556 | 1000x600x(H)1800 | 624,00 |
| 812549 | 1200x500x(H)1800 | 624,00 |
| 812563 | 1200x600x(H)1800 | 695,50 |



812525



**NEW**

220986

EXAUSTOR MONTADO NA PAREDE - APARAFUSADO

- Fabricado em aço inoxidável 18/0.
- Construção aparafusada para automontagem.
- Com espigão para ligação à ventilação: 1x ø200 mm.
- Filtros em labirinto de aço inoxidável e laváveis na máquina de lavar loiça.
- Sujidade e gordura dos filtros de labirinto acumulam-se numa calha integrada.
- Sistema de furos e suspensões para montagem.
- Deve ser ligado ao ventilador ou sistema de ventilação no edifício.

| código | | mm | € |
|--------|----------------|------------------|---------------|
| 220986 | sem iluminação | 1005x1000x(H)450 | 708,50 |
| 220993 | sem iluminação | 1205x1000x(H)450 | 747,50 |

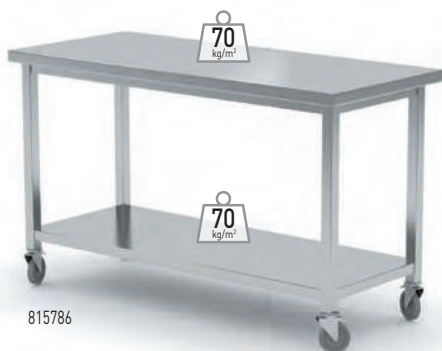


229286

EXAUSTOR MONTADO NA PAREDE, ANGULAR

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com espigão para ligação à ventilação: 1x ø200 mm.
- Um conjunto de filtros de labirinto em aço inoxidável, laváveis na máquina de lavar loiça.
- A sujidade e a gordura depositadas nos filtros de labirinto fluem para uma calha especial.
- Sistema de furos e suspensões para montagem.
- Deve ser ligado ao ventilador ou sistema de ventilação no edifício.

| 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 |



815786

MESA MÓVEL, COM PRATELEIRA - APARAFUSADA

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis do mobiliário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Bancada com uma placa de insonorização laminada impermeável, colocada por baixo.
- Prateleira montada a uma altura de 200 mm, não ajustável.
- A carga permitível aproximada no tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- 4 rodas giratórias com diâmetro de 125 mm, 2 dos quais equipadas com travão.

| código | | mm | € |
|--------|--|-----------------|---------------|
| 815786 | | 1000x700x(H)850 | 656,50 |
| 815793 | | 1200x600x(H)850 | 663,00 |



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 |



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 |

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 (18/0).
- 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 (18/0) 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 (18/0) 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.

| código | - | mm | € |
|--------|----------|-----------------|--------|
| 237519 | Esquerda | 1200x700x(H)850 | 773,50 |
| 237526 | Direita | 1200x700x(H)850 | 773,50 |



237519

17

Barbecues

Grill masters experience



18/0

standard steel



outdoor

GRELHADORES 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.



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 | € |
|--------|---|--------|-----------------|----------|
| 149621 | 2 grelhas para churrasco Gastronorm 1/1 em aço inoxidável | 11,6 | 740x612 x(H)825 | 1 034,00 |
| 149508 | Chapa e grelha Gastronorm 1/1 em ferro fundido esmaltado | 11,6 | 740x615 x(H)825 | 1 099,00 |



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 | 1 684,00 |





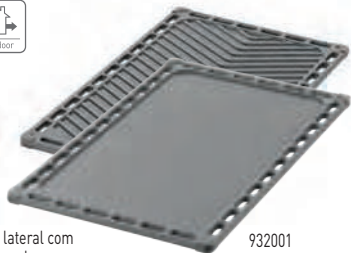
149614

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 | 2 275,00 |

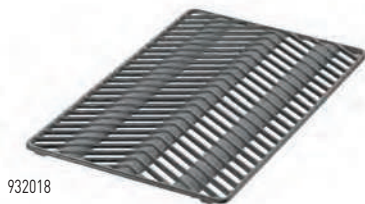




lateral com
ranhura

932001

lateral
canelado



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 |



170045



170120



170328



ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 24 UNIDADES

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|------|
| 170045 | 24 | (L)210 | 8,95 |

ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 6 UNIDADE

| código | embalado por | mm | € |
|--------|--------------|--------|------|
| 170120 | 6 | (L)250 | 5,85 |
| 170328 | 6 | (L)350 | 8,15 |



932094

MONTAGEM DA MANGUEIRA DE GÁS BARBECUES GREEN FIRE

- Para churrasqueiras HENDI Green Fire 149607 149614 149621 149508 149591.

| código | € |
|--------|-------|
| 932094 | 41,95 |





939949



GRELHA

- Grelha cromada.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 939949 | 325x530 | 20,95 |



939956



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 | 47,95 |



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 | 9,95 |

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 |



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.
- 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.

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated



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 eletrónica 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 eletrónica 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 eletrónica 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 eletrónica 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 |
| 144923 | Cobertura de proteção | 720x560x(H)360 | 21,80 |



144923



154540

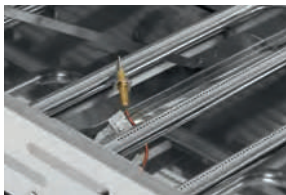
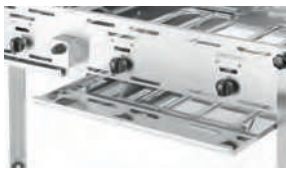


GRELHADOR ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície dupla: metade grelha em aço inoxidável, metade tabuleiro de assar esmaltado.
- Dimensões do tabuleiro de assar: 603x360x(A)60 mm.
- Dimensões da superfície de cozedura do tabuleiro de assar: 290 x 480 mm.
- Ignição piezoelétrica.
- Adequado para utilização com propano e butano.
- Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos.

| código | kW(HS) | mm | € |
|--------|--------|----------------|---------------|
| 154540 | 11 | 850x675x(H)600 | 410,15 |





154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Estrutura totalmente em aço inoxidável com 2 tableiros 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 eletrónica.
- 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 |



154656

FRIGIDEIRA ESMALTADA

- Dimensões interiores: 590x480 mm.



| código | mm | € |
|--------|---------------|--------|
| 154656 | 590x480x(H)55 | 116,35 |



FIESTA XL

- Estrutura em aço revestido a pó.
- Base em aço inoxidável e frigideira para paella em chapa de aço com Ø800 mm.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Com termopar e um queimador redondo.
- A unidade do queimador pode ser retirada para facilitar a limpeza.
- Graças ao suporte profundo da garrafa de gás, pode colocar a garrafa de gás em segurança debaixo do barbecue.
- Adequado para gás propano, consumo 489 g/h.

| código | mm | € |
|--------|------------------|----------|
| 146842 | 1180x810x(H)1000 | 1 943,50 |



146842

NEW



FIESTA

18/0
stainless steel



146002



A unidade do queimador pode ser removida para facilitar a limpeza.



146804

FIESTA 600

- Base em aço inoxidável e frigideira para paella em aço laminado com \varnothing 600 mm.
- Inclui mangueira 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 | 1 099,00 |

FIESTA 800

- Base em aço inoxidável e frigideira para paella em aço laminado com \varnothing 800 mm.
- Inclui mangueira 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 | 1 359,00 |



622407

FRIGIDEIRA PARA PAELLA

- Fabricado em aço carbono.
- Com 2 pegas.

| código | adequado para o grelhador a gás Fiesta | mm | € |
|--------|--|--------------------------|---------|
| 622094 | | \varnothing 300x(H)110 | 11,95 |
| 622100 | | \varnothing 340x(H)140 | 14,95 |
| 622117 | | \varnothing 380x(H)120 | 20,95 N |
| 622216 | | \varnothing 420x(H)120 | 24,95 N |
| 622308 | | \varnothing 460x(H)140 | 28,95 |
| 622353 | | \varnothing 550x(H)100 | 51,95 N |
| 622407 | 146002 | \varnothing 600x(H)140 | 57,95 |
| 622605 | 146804 | \varnothing 800x(H)150 | 142,50 |



556696

AVENTAL PARA CHURRASCO

- Lona 280 g/m².
- Revestimento retardador de chama.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 556696 | 810x660 | 19,45 |





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 |



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(HS) | 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 bocas 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(HS) | mm | € |
|--------|--------|-----------------|--------|
| 148105 | 7,5 | 1120x410x(H)900 | 773,50 |



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 |



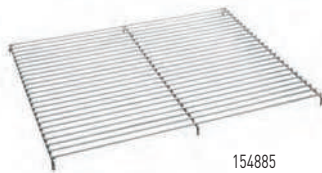


155028

GRELHA PARA ROAST MASTER MAXI 50/50

- Fabricado em aço cromado.

| código | mm | € |
|--------|---------|-------|
| 155028 | 477x300 | 24,95 |



154885

GRELHA SUPERIOR PARA ROAST-MASTER

- Para churrascos HENDI Roast-master 154878.

| código | € |
|--------|-------|
| 154885 | 35,95 |

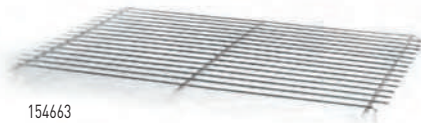


154632

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 | 89,95 |





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 | 25,95 |



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 |

VEDANTE DE BORRACHA PARA REGULADOR DE PRESSÃO

| código | € |
|--------|------|
| 145678 | 1,95 |



145678





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 |

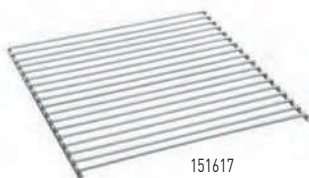


150801

BARBECUE A CARVÃO RESTO

- Equipado com 3 grelhas de 345 x 345 mm cada.
- Dimensões interiores: 710x350x(H) max 110 mm.
- Fundo duplo para recolha de cinzas.

| código | mm | € |
|--------|-----------------|--------|
| 150801 | 1145x380x(H)770 | 337,35 |



151617



GRELHA SUPERIOR PARA BARBECUES A CARVÃO

- Adapta-se a grelhadores de carvão HENDI 150603 150801.

| código | € |
|--------|-------|
| 151617 | 35,95 |



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 | 33,95 |



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 | 31,95 |



556658





525524



525531



525555

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 |

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 |



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 |





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

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.



ÍNDICE DE CÓDIGOS

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|---------------|----------|--------|----------|---------------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|---------|--------|----------|
| 1xxxxx | | 170045 | 658 | 199657 | 153 | 208625 | 564 | 211526 | 475, 577 | 221365 | 168 | 224830 | 355 |
| 111420 | 490 | 170120 | 658 | 199664 | 153 | 208649 | 564 | 211533 | 475, 577 | 221372 | 168 | 224847 | 355 |
| 144923 | 662 | 170328 | 658 | 199978 | 153 | 208656 | 567 | 211540 | 475, 577 | 221389 | 168 | 225165 | 314 |
| 145678 | 669 | 171028 | 126 | 199992 | 153 | 208670 | 564 | 211557 | 475, 575 | 221396 | 168 | 225264 | 283 |
| 145753 | 669 | 171127 | 126 | | | 208687 | 564 | 211564 | 475, 575 | 221419 | 219 | 225448 | 283 |
| 146002 | 664 | 171301 | 124 | 2xxxxx | | 208694 | 565 | 211571 | 475, 575 | 221433 | 376 | 225479 | 155 |
| 146804 | 664 | 171318 | 124 | 201107 | 263 | 208724 | 564 | 211588 | 475, 575 | 221495 | 168 | 225516 | 315 |
| 146842 | 663 | 171325 | 124 | 201206 | 263 | 208731 | 564 | 212028 | 189 | 221570 | 227 | 225523 | 315 |
| 147108 | 244 | 171349 | 124 | 201435 | 233 | 209066 | 271 | 212103 | 183 | 221600 | 168 | 225707 | 242 |
| 147139 | 245 | 171400 | 126 | 201442 | 233 | 209202 | 273 | 212127 | 183 | 221617 | 168 | 225806 | 242 |
| 147207 | 244 | 171417 | 126 | 201466 | 263 | 209301 | 273 | 212134 | 183 | 221624 | 168 | 225882 | 240 |
| 147276 | 244 | 171509 | 126 | 201473 | 265 | 209424 | 269 | 212165 | 185 | 221631 | 168 | 225899 | 241 |
| 147306 | 244 | 171516 | 126 | 201626 | 234 | 209431 | 271 | 212172 | 184 | 221648 | 168 | 225929 | 313 |
| 147801 | 244 | 171608 | 126 | 201633 | 513 | 209509 | 255 | 212189 | 185 | 221655 | 168 | 226001 | 352 |
| 148105 | 667 | 171615 | 127 | 201640 | 513 | 209882 | 578 | 212196 | 184 | 221761 | 248 | 226018 | 352 |
| 148624 | 665 | 171622 | 126 | 201718 | 189 | 209899 | 578 | 215012 | 275 | 221792 | 248 | 226094 | 241 |
| 148631 | 665 | 171707 | 124 | 201725 | 189 | 209905 | 578 | 215029 | 275 | 221808 | 620 | 226209 | 338 |
| 148723 | 668 | 171721 | 125 | 201732 | 189 | 209936 | 568 | 219744 | 328 | 222140 | 221 | 226308 | 338 |
| 148808 | 660 | 171738 | 125 | 201749 | 479 | 209943 | 569 | 219911 | 316 | 222157 | 217 | 226315 | 338 |
| 148822 | 660 | 171745 | 125 | 203125 | 276 | 209950 | 563 | 219928 | 318 | 222164 | 221 | 226339 | 338 |
| 149508 | 656 | 171752 | 125 | 203149 | 276 | 209981 | 569 | 219935 | 318 | 222225 | 220 | 226346 | 338 |
| 149591 | 656 | 171783 | 125 | 203156 | 276 | 209998 | 568 | 219942 | 317 | 222232 | 220 | 226353 | 338 |
| 149614 | 657 | 171790 | 125 | 203163 | 276 | 210000 | 211 | 219959 | 319 | 222249 | 220 | 226568 | 392 |
| 149621 | 656 | 171806 | 124 | 203170 | 276 | 210017 | 211 | 219966 | 319 | 222256 | 220 | 226599 | 336 |
| 150603 | 670 | 171837 | 125 | 203521 | 151 | 210031 | 210 | 219973 | 314 | 222263 | 220 | 226605 | 336 |
| 150801 | 670 | 171844 | 125 | 203538 | 151 | 210048 | 210 | 219980 | 314 | 222393 | 223 | 226612 | 336 |
| 151617 | 670 | 171851 | 125 | 203545 | 151 | 210086 | 212 | 219997 | 314 | 222546 | 285 | 226629 | 336 |
| 152157 | 245, 669 | 171875 | 125 | 204825 | 478 | 210215 | 213 | 220207 | 245 | 222553 | 119 | 226636 | 336 |
| 152171 | 667 | 171882 | 73, 125 | 204832 | 479 | 210222 | 213 | 220238 | 551 | 222560 | 119 | 226643 | 336 |
| 152188 | 669 | 171899 | 125 | 204900 | 478 | 210246 | 213 | 220245 | 370 | 222614 | 105 | 226681 | 335 |
| 152706 | 659 | 171905 | 124 | 204962 | 376 | 210802 | 201 | 220252 | 370 | 222652 | 104 | 226698 | 335 |
| 152805 | 659 | 171929 | 125 | 204979 | 377 | 210819 | 201 | 220283 | 334 | 222676 | 105 | 226797 | 335 |
| 152904 | 659 | 190036 | 490 | 204986 | 376 | 210864 | 202 | 220290 | 334 | 222805 | 202 | 226827 | 356 |
| 154540 | 662 | 190401 | 490 | 205808 | 274 | 211052 | 567 | 220306 | 295 | 222829 | 214 | 226957 | 335 |
| 154601 | 661 | 193716 | 489 | 205815 | 274 | 211106 | 579 | 220368 | 336 | 222836 | 214 | 226995 | 335 |
| 154618 | 661 | 193761 | 489 | 205822 | 274 | 211137 | 573 | 220795 | 318-319 | 222843 | 214 | 227060 | 310 |
| 154632 | 668 | 193938 | 489 | 205839 | 274 | 211144 | 573 | 220986 | 652 | 222867 | 339 | 227077 | 311 |
| 154656 | 663 | 193952 | 489 | 205846 | 274 | 211151 | 573 | 220993 | 652 | 222874 | 339 | 227107 | 335 |
| 154663 | 668 | 194300 | 488 | 205853 | 274 | 211168 | 572 | 221099 | 554 | 222898 | 339 | 227169 | 335 |
| 154687 | 669 | 194355 | 488 | 205914 | 188, 268 | 211175 | 572 | 221105 | 550 | 222980 | 611 | 227206 | 335 |
| 154700 | 661 | 194362 | 488 | 207208 | 273 | 211205 | 579 | 221129 | 286 | 223468 | 310-311 | 227381 | 240 |
| 154717 | 661 | 195109 | 490 | 207307 | 273 | 211298 | 573 | 221136 | 286 | 224052 | 215 | 227589 | 240 |
| 154878 | 662 | 195505 | 490 | 207369 | 272 | 211304 | 579 | 221143 | 287 | 224328 | 215 | 229026 | 267 |
| 154885 | 668 | 195604 | 490 | 207376 | 272 | 211403 | 579 | 221150 | 225 | 224335 | 215 | 229033 | 267 |
| 154908 | 663 | 195789 | 180 | 207390 | 564 | 211410 | 475, 577 | 221181 | 218 | 224342 | 215 | 229064 | 266 |
| 154922 | 277 | 196007 | 118 | 208007 | 578 | 211427 | 475, 577 | 221198 | 221 | 224359 | 215 | 229200 | 208 |
| 154939 | 277 | 198124 | 153, 245 | 208106 | 578 | 211434 | 475, 575 | 221204 | 554 | 224373 | 216 | 229217 | 208 |
| 154946 | 277 | 198209 | 187 | 208205 | 578 | 211441 | 475, 575 | 221228 | 554 | 224380 | 216 | 229224 | 208 |
| 154953 | 277 | 198223 | 187 | 208304 | 566 | 211458 | 475, 577 | 221280 | 107 | 224397 | 215 | 229286 | 652 |
| 154960 | 277 | 198247 | 186 | 208335 | 565 | 211465 | 475, 577 | 221297 | 107 | 224403 | 102 | 229293 | 652 |
| 154977 | 278 | 198254 | 186 | 208342 | 565 | 211472 | 475, 575 | 221327 | 221 | 224410 | 102 | 229309 | 652 |
| 154984 | 278 | 199039 | 186 | 208380 | 565 | 211489 | 475, 575 | 221334 | 221 | 224434 | 315 | 229316 | 652 |
| 154991 | 278 | 199046 | 187 | 208533 | 566 | 211502 | 579 | 221341 | 221 | 224670 | 314 | 229521 | 318-321 |
| 155028 | 668 | 199640 | 152 | 208618 | 564 | 211519 | 475, 577 | 221358 | 168 | 224823 | 313 | 229583 | 318, 320 |

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|--------|----------|--------|----------|
| 229606 | 319, 321 | 232729 | 363 | 233702 | 383 | 237014 | 393 | 240502 | 296 | 271124 | 147 | 274088 | 382 |
| 229620 | 323 | 232736 | 363 | 233719 | 383 | 237069 | 367 | 240601 | 570 | 271148 | 144 | 274101 | 195 |
| 229637 | 323 | 232781 | 375 | 233726 | 259 | 237106 | 398 | 240700 | 570 | 271155 | 148 | 274125 | 571 |
| 229828 | 102 | 232798 | 375 | 233733 | 259 | 237113 | 398 | 250167 | 258 | 271162 | 145 | 274149 | 571 |
| 229835 | 93 | 232804 | 375 | 233740 | 260 | 237120 | 398 | 250174 | 258 | 271179 | 147 | 274156 | 195 |
| 229842 | 323 | 232811 | 375 | 233757 | 383 | 237137 | 398 | 261163 | 293 | 271186 | 147 | 274163 | 195 |
| 229873 | 309 | 232842 | 371 | 233764 | 367 | 237144 | 399 | 261187 | 292 | 271209 | 144 | 274224 | 544 |
| 229880 | 308 | 232859 | 372 | 233788 | 394 | 237151 | 308-309 | 261200 | 294 | 271216 | 146 | 274231 | 161 |
| 229903 | 105 | 232873 | 372 | 233795 | 394 | 237380 | 397 | 261309 | 294 | 271230 | 145 | 274255 | 544 |
| 230107 | 354 | 232880 | 375 | 233825 | 389 | 237397 | 243 | 261354 | 294 | 271247 | 146, 565 | 274354 | 545 |
| 230114 | 227 | 232897 | 375 | 233832 | 389 | 237519 | 653 | 262214 | 293 | 271254 | 144 | 274361 | 545 |
| 230121 | 227 | 232903 | 373 | 233856 | 380 | 237526 | 653 | 262801 | 293 | 271261 | 147 | 274378 | 545 |
| 230138 | 625 | 232910 | 373 | 233863 | 380 | 237540 | 610 | 263501 | 280 | 271292 | 557 | 280096 | 198 |
| 230145 | 625 | 232927 | 373 | 233900 | 392 | 237670 | 245 | 263594 | 279 | 271308 | 144 | 280102 | 198 |
| 230213 | 553 | 232965 | 373 | 233917 | 392 | 237687 | 243 | 263600 | 280 | 271315 | 146 | 280126 | 198 |
| 230268 | 610 | 232972 | 373 | 233924 | 392 | 237731 | 379 | 263617 | 281 | 271322 | 147 | 280201 | 198 |
| 230299 | 610 | 232989 | 373 | 233931 | 392 | 237922 | 104 | 263624 | 282 | 271339 | 146 | 280218 | 198 |
| 230305 | 610 | 232996 | 373 | 233948 | 373 | 237977 | 316-317 | 263655 | 281 | 271346 | 145 | 280225 | 198 |
| 230312 | 614 | 233009 | 610 | 233955 | 373 | 237984 | 627 | 263662 | 281 | 271353 | 401, 557 | 280294 | 198 |
| 230442 | 626 | 233016 | 610 | 233962 | 259 | 238097 | 553 | 263709 | 282 | 271360 | 401, 557 | 280300 | 198 |
| 230459 | 626 | 233023 | 610 | 233979 | 373 | 238103 | 555 | 263808 | 282 | 271384 | 146 | 280317 | 198 |
| 230602 | 552 | 233030 | 610 | 233986 | 373 | 238486 | 153 | 263907 | 282 | 271407 | 145 | 280416 | 198 |
| 230664 | 552 | 233047 | 610 | 233993 | 373 | 238837 | 482 | 264119 | 290 | 271520 | 556 | 280423 | 199 |
| 230688 | 552 | 233054 | 610 | 234730 | 198 | 238868 | 265 | 264126 | 290 | 271551 | 558 | 280621 | 199 |
| 230695 | 552 | 233061 | 614 | 234747 | 198 | 238899 | 356 | 264300 | 290 | 271568 | 558 | 280690 | 199 |
| 230718 | 553 | 233092 | 261 | 234754 | 199 | 238905 | 264 | 264331 | 291 | 271575 | 559 | 281246 | 619 |
| 231050 | 611 | 233108 | 361 | 234761 | 199 | 238912 | 264 | 264409 | 291 | 271599 | 556 | 281277 | 307 |
| 231210 | 627 | 233115 | 361 | 235829 | 392 | 238967 | 265 | 264607 | 292 | 271773 | 559 | 281352 | 299, 303 |
| 231227 | 627 | 233122 | 361 | 235836 | 392 | 239186 | 267 | 264706 | 292 | 271780 | 559 | 281369 | 301, 303 |
| 231234 | 627 | 233139 | 361 | 235904 | 380 | 239193 | 257 | 265000 | 296 | 271797 | 559 | 281376 | 302-303 |
| 231265 | 627 | 233146 | 362 | 235911 | 380 | 239209 | 255 | 265031 | 296 | 273739 | 246 | 281444 | 300, 303 |
| 231340 | 614 | 233238 | 386 | 236000 | 365 | 239230 | 255 | 265109 | 202 | 273746 | 246 | 281710 | 298, 303 |
| 231753 | 610 | 233269 | 387 | 236017 | 364 | 239322 | 253 | 267219 | 353 | 273753 | 246 | 282076 | 201 |
| 231760 | 653 | 233290 | 388 | 236024 | 365 | 239346 | 253 | 267240 | 353 | 273760 | 261 | 282090 | 207 |
| 231777 | 653 | 233306 | 390 | 236031 | 364 | 239384 | 251, 255 | 267257 | 353 | 273777 | 246 | 282113 | 203 |
| 231784 | 653 | 233320 | 390 | 236048 | 365 | 239391 | 250 | 267264 | 353 | 273784 | 247 | 282120 | 203 |
| 231791 | 653 | 233337 | 391 | 236055 | 364 | 239414 | 251 | 268636 | 297 | 273791 | 247 | 282151 | 207 |
| 231807 | 198 | 233344 | 368 | 236062 | 365 | 239421 | 250 | 268643 | 297 | 273821 | 247 | 282229 | 201 |
| 231852 | 199 | 233351 | 368 | 236079 | 364 | 239506 | 295 | 268650 | 297 | 273838 | 246 | 282236 | 201 |
| 232019 | 369 | 233375 | 391 | 236086 | 365 | 239551 | 257 | 268667 | 297 | 273845 | 246 | 282243 | 201 |
| 232026 | 369 | 233382 | 368 | 236093 | 364 | 239599 | 295 | 268674 | 297 | 273852 | 247 | 282250 | 201 |
| 232033 | 371 | 233399 | 368 | 236109 | 365 | 239605 | 295 | 270028 | 628 | 273869 | 246 | 282267 | 201 |
| 232040 | 366 | 233412 | 396 | 236116 | 364 | 239681 | 252 | 270066 | 629 | 273876 | 246 | 282359 | 201 |
| 232057 | 366 | 233443 | 390 | 236574 | 616 | 239698 | 252 | 270080 | 628 | 273883 | 247 | 282571 | 207 |
| 232064 | 366 | 233450 | 391 | 236666 | 625 | 239711 | 252 | 270097 | 628 | 273890 | 247 | 282588 | 207 |
| 232118 | 360 | 233467 | 391 | 236864 | 393 | 239766 | 252 | 270141 | 629 | 273906 | 247 | 282731 | 194 |
| 232125 | 360 | 233610 | 386 | 236871 | 393 | 239773 | 253 | 270158 | 628 | 273913 | 247 | 282748 | 190 |
| 232132 | 360 | 233627 | 386 | 236888 | 393 | 239780 | 253 | 270165 | 628 | 273920 | 246 | 282755 | 192, 194 |
| 232149 | 360 | 233634 | 386 | 236895 | 393 | 239889 | 254 | 270172 | 628 | 273937 | 246 | 282762 | 190 |
| 232170 | 378 | 233641 | 387 | 236901 | 393 | 239957 | 254 | 270196 | 629 | 273982 | 260 | 282779 | 193 |
| 232187 | 378 | 233658 | 387 | 236918 | 396 | 240403 | 288 | 270233 | 629 | 273999 | 260 | 282793 | 203 |
| 232194 | 378 | 233665 | 387 | 236925 | 396 | 240410 | 288 | 270240 | 629 | 274040 | 382 | 282809 | 194 |
| 232491 | 378 | 233672 | 385 | 236932 | 395 | 240441 | 289 | 270875 | 121 | 274057 | 381 | 282816 | 192 |
| 232514 | 363 | 233689 | 385 | 236949 | 395 | 240458 | 289 | 270882 | 121 | 274064 | 381 | 282823 | 193 |
| 232699 | 366 | 233696 | 388 | 236956 | 393 | 240496 | 357 | 271117 | 147 | 274071 | 382 | 282830 | 191 |

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|----------|--------|--------|--------|--------|
| 282847 | 201 | 424490 | 495 | 426371 | 432 | 429051 | 439 | 449608 | 444 | 469637 | 455 | 480410 | 507 |
| 282854 | 201 | 425008 | 473 | 426425 | 426 | 429211 | 439 | 449615 | 443 | 469644 | 455 | 480502 | 502 |
| 282861 | 201 | 425015 | 473 | 426432 | 426 | 429228 | 439 | 450109 | 447 | 469651 | 455 | 480519 | 502 |
| 282878 | 201 | 425022 | 473 | 426449 | 426 | 429419 | 403 | 450208 | 447 | 469668 | 455 | 499948 | 209 |
| 282885 | 201 | 425039 | 473 | 426456 | 426 | 429440 | 151, 403 | 450307 | 447 | 469675 | 455 | | |
| 297414 | 237 | 425046 | 473 | 426463 | 432 | 429457 | 151, 403 | 450406 | 447 | 469682 | 454 | 5xxxxx | |
| 297421 | 237 | 425053 | 473 | 426470 | 432 | 429914 | 502 | 450505 | 447 | 469699 | 454 | 500040 | 340 |
| 297438 | 237 | 425107 | 495 | 426487 | 432 | 430002 | 434 | 451007 | 446 | 469705 | 454 | 500057 | 340 |
| 297445 | 237 | 425121 | 495 | 426500 | 440 | 432006 | 423 | 451014 | 446 | 469712 | 454 | 505106 | 82 |
| 297452 | 237 | 425138 | 495 | 426517 | 438 | 432105 | 423 | 451021 | 446 | 469729 | 454 | 505205 | 82 |
| 297469 | 237 | 425190 | 497 | 426609 | 440 | 432129 | 423 | 451038 | 446 | 469736 | 454 | 505403 | 82 |
| 297476 | 237 | 425206 | 543 | 426616 | 441 | 432136 | 423 | 451045 | 446, 565 | 469743 | 454 | 505441 | 420 |
| | | 425299 | 496 | 426623 | 441 | 432143 | 423 | 451052 | 446, 565 | 469750 | 454 | 505458 | 420 |
| 3xxxxx | | 425336 | 571 | 426661 | 441 | 434208 | 423 | 451106 | 446 | 469767 | 454 | 505465 | 420 |
| 330005 | 231 | 425343 | 497 | 426678 | 441 | 436103 | 506 | 451502 | 446, 565 | 469774 | 454 | 505472 | 420 |
| | | 425411 | 496 | 426685 | 437 | 440001 | 462 | 451519 | 446, 565 | 469781 | 454 | 505489 | 420 |
| 4xxxxx | | 425428 | 496 | 426692 | 437 | 440100 | 462 | 451526 | 446, 565 | 469798 | 454 | 505502 | 83 |
| 400012 | 435 | 425435 | 496 | 426708 | 440 | 440117 | 463 | 451533 | 446, 565 | 469804 | 454 | 505533 | 340 |
| 400029 | 435 | 425473 | 502 | 426715 | 437 | 440209 | 462 | 452103 | 447 | 469811 | 454 | 505540 | 348 |
| 400036 | 435 | 425503 | 440 | 426722 | 437 | 440216 | 463, 637 | 452202 | 447 | 469828 | 454 | 505557 | 348 |
| 400043 | 435 | 425602 | 440 | 426746 | 437 | 440223 | 463, 637 | 452325 | 447 | 469835 | 454 | 505564 | 348 |
| 400074 | 96 | 425619 | 426 | 426753 | 437 | 440230 | 462 | 452400 | 458 | 470190 | 481 | 505571 | 348 |
| 400081 | 96 | 425626 | 426 | 426760 | 441 | 440407 | 462 | 452424 | 458 | 470206 | 487 | 505588 | 348 |
| 400098 | 181 | 425633 | 426 | 426777 | 441 | 440490 | 462 | 452714 | 447 | 470213 | 486 | 505656 | 113 |
| 400203 | 507 | 425657 | 426 | 426784 | 441 | 440506 | 462 | 453001 | 446 | 470244 | 486 | 505663 | 113 |
| 401002 | 434 | 425664 | 426 | 426791 | 441 | 440605 | 462 | 453100 | 446 | 470251 | 485 | 505670 | 113 |
| 401101 | 434 | 425671 | 427 | 426807 | 440 | 440711 | 448 | 453209 | 446 | 470268 | 485 | 505687 | 113 |
| 401200 | 434 | 425688 | 426 | 426814 | 441 | 440773 | 448 | 453308 | 446 | 470275 | 485 | 505724 | 83 |
| 402221 | 459 | 425695 | 427 | 426821 | 441 | 440780 | 448 | 453407 | 446 | 470282 | 485 | 505731 | 83 |
| 402528 | 459 | 425701 | 440 | 426890 | 439 | 440797 | 448 | 456514 | 569 | 470305 | 487 | 505748 | 83 |
| 403716 | 459 | 425718 | 432 | 426906 | 440 | 440803 | 462 | 458198 | 446, 565 | 470312 | 487 | 505755 | 83 |
| 403747 | 459 | 425725 | 432 | 426968 | 438 | 440858 | 462 | 460245 | 458 | 470367 | 480 | 505762 | 83 |
| 403754 | 459 | 425732 | 432 | 427040 | 453 | 440865 | 462 | 461167 | 456 | 470411 | 467 | 505779 | 83 |
| 404003 | 507 | 425763 | 495 | 427057 | 453 | 440872 | 462 | 461266 | 456 | 470428 | 467 | 506905 | 82 |
| 404102 | 507 | 425787 | 453 | 427064 | 453 | 441107 | 447 | 462904 | 458 | 470435 | 467 | 506912 | 82 |
| 404201 | 507 | 425800 | 440 | 427071 | 442 | 441367 | 452 | 463000 | 483 | 470442 | 467 | 507018 | 511 |
| 404300 | 507 | 425879 | 442 | 427088 | 442 | 441466 | 452 | 463109 | 483 | 470459 | 467 | 507025 | 511 |
| 404409 | 507 | 425909 | 434 | 427095 | 442 | 441503 | 452 | 463301 | 457 | 470527 | 490 | 507117 | 511 |
| 404508 | 507 | 425916 | 434 | 427125 | 436 | 443002 | 109 | 465318 | 457 | 470534 | 39 | 507216 | 511 |
| 404607 | 507 | 425923 | 434 | 427132 | 436 | 443026 | 109 | 465325 | 457 | 470619 | 480 | 507469 | 511 |
| 405000 | 506 | 425978 | 434 | 427149 | 436 | 443033 | 109 | 465332 | 457 | 470909 | 481 | 507568 | 511 |
| 405208 | 506 | 425985 | 434 | 427170 | 453 | 444023 | 449 | 465349 | 457 | 470930 | 481 | 507711 | 511 |
| 405307 | 506 | 425992 | 434 | 427231 | 437 | 445815 | 444 | 465356 | 457 | 471005 | 481 | 507766 | 511 |
| 407202 | 262, 403 | 426074 | 436 | 427248 | 437 | 445822 | 444 | 465363 | 456 | 471050 | 481 | 507773 | 511 |
| 407400 | 262, 403 | 426081 | 436 | 427415 | 501 | 445839 | 444 | 465370 | 458 | 471500 | 538 | 507933 | 511 |
| 408308 | 403 | 426098 | 436 | 427507 | 500 | 445877 | 445 | 465387 | 456 | 471524 | 538 | 507964 | 511 |
| 410110 | 506 | 426197 | 436 | 427514 | 500 | 445907 | 567 | 469545 | 454 | 471531 | 538 | 508107 | 403 |
| 421574 | 448 | 426210 | 436 | 428245 | 504 | 446508 | 444 | 469552 | 454 | 471548 | 538 | 508206 | 403 |
| 424001 | 500 | 426227 | 436 | 428511 | 449 | 446522 | 444 | 469569 | 454 | 472507 | 480 | 508503 | 37 |
| 424155 | 498 | 426234 | 436 | 428528 | 449 | 446607 | 444 | 469576 | 454 | 472613 | 480 | 508510 | 37 |
| 424186 | 498 | 426241 | 436 | 429006 | 439 | 446621 | 444 | 469583 | 454 | 472501 | 480 | 508527 | 37 |
| 424193 | 498 | 426258 | 436 | 429013 | 439 | 446706 | 444 | 469590 | 454 | 475904 | 480 | 508619 | 508 |
| 424469 | 495 | 426265 | 436 | 429020 | 439 | 446720 | 444 | 469606 | 454 | 480106 | 506 | 508626 | 508 |
| 424476 | 495 | 426319 | 439 | 429037 | 439 | 448526 | 567 | 469613 | 454 | 480205 | 507 | 508657 | 508 |
| 424483 | 495 | 426364 | 432 | 429044 | 439 | 448908 | 445 | 469620 | 455 | 480403 | 507 | 508718 | 508 |



| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|--------|----------|--------|----------|--------|--------|
| 508725 | 508 | 512302 | 174 | 517604 | 134 | 529058 | 492 | 550502 | 171 | 557907 | 150 | 564547 | 425 |
| 508732 | 508 | 512517 | 182 | 518700 | 118 | 529065 | 492 | 550526 | 171 | 557914 | 150 | 564554 | 425 |
| 508787 | 508 | 513002 | 114 | 521205 | 120 | 529072 | 492 | 551011 | 171 | 557921 | 150 | 564561 | 435 |
| 508794 | 508 | 513026 | 203 | 521304 | 120 | 529089 | 492 | 551110 | 171 | 557952 | 150 | 564578 | 435 |
| 508800 | 508 | 513033 | 205 | 521403 | 120 | 529096 | 492 | 551202 | 172 | 557969 | 151 | 564585 | 435 |
| 508817 | 508 | 513057 | 114 | 521410 | 540 | 529102 | 493 | 551400 | 171 | 557976 | 151 | 564592 | 435 |
| 508824 | 508 | 513118 | 114 | 521434 | 540 | 529201 | 493 | 551592 | 172 | 557983 | 151 | 565360 | 555 |
| 508831 | 508 | 513125 | 114 | 521441 | 120, 540 | 529300 | 493 | 551615 | 172 | 557990 | 150 | 565605 | 435 |
| 508862 | 511 | 513132 | 279 | 521458 | 120, 540 | 529409 | 493 | 551691 | 172 | 558003 | 150 | 565612 | 435 |
| 508879 | 511 | 513156 | 203 | 521465 | 120, 540 | 530108 | 134 | 551714 | 172 | 558010 | 150 | 565643 | 435 |
| 508909 | 511 | 513163 | 203 | 521472 | 120, 540 | 530207 | 134 | 551790 | 172 | 558027 | 150 | 565650 | 435 |
| 508916 | 511 | 513170 | 203 | 521489 | 120, 540 | 530306 | 134 | 551806 | 149 | 558058 | 150 | 566008 | 503 |
| 508923 | 511 | 513538 | 113 | 521496 | 539 | 530405 | 134 | 551813 | 149 | 558096 | 150 | 566015 | 503 |
| 508930 | 511 | 513545 | 113 | 521502 | 120 | 530504 | 134 | 551998 | 285, 287 | 559208 | 113 | 566022 | 503 |
| 508947 | 511 | 513569 | 113 | 521601 | 120 | 530603 | 134 | 552001 | 623 | 559222 | 113 | 566046 | 503 |
| 508954 | 511 | 513705 | 103 | 521809 | 120 | 530702 | 134 | 552018 | 528 | 559239 | 113 | 566053 | 503 |
| 509005 | 132 | 513712 | 103 | 523018 | 127 | 532003 | 133 | 552025 | 528 | 560044 | 623 | 566930 | 503 |
| 509104 | 132 | 513729 | 452 | 523216 | 127 | 532102 | 133 | 552032 | 528 | 561003 | 438 | 567104 | 120 |
| 509203 | 132 | 513736 | 103 | 523315 | 127 | 532201 | 133 | 552049 | 526 | 561102 | 438 | 567203 | 120 |
| 509302 | 132 | 513743 | 103 | 523520 | 127, 540 | 532300 | 133 | 552100 | 528 | 561201 | 438 | 567302 | 120 |
| 509401 | 132 | 513750 | 103 | 523629 | 127, 447 | 535103 | 139 | 552131 | 528 | 561492 | 435 | 567401 | 120 |
| 509418 | 133 | 515006 | 177 | 523827 | 501 | 535202 | 139 | 552308 | 505 | 561508 | 503 | 567500 | 120 |
| 509425 | 133 | 515013 | 177 | 523834 | 501 | 535219 | 139 | 552315 | 505 | 561515 | 503 | 567555 | 137 |
| 509432 | 133 | 515020 | 177 | 523858 | 502 | 535301 | 139 | 552353 | 505 | 561560 | 503 | 567562 | 134 |
| 509449 | 133 | 515037 | 179 | 523902 | 501 | 535400 | 139 | 552360 | 505 | 561577 | 503 | 567579 | 134 |
| 509456 | 133 | 515044 | 182 | 523957 | 501 | 535417 | 139 | 552407 | 505 | 561584 | 503 | 567616 | 118 |
| 509463 | 133 | 515105 | 136 | 523964 | 352 | 535424 | 139 | 552483 | 505 | 561607 | 503 | 567630 | 118 |
| 509470 | 132 | 515150 | 182 | 524008 | 124 | 535509 | 139 | 552490 | 505 | 561706 | 435 | 567654 | 118 |
| 509487 | 132 | 515167 | 177 | 525005 | 129 | 535516 | 139 | 552681 | 547 | 561713 | 435 | 567814 | 120 |
| 509494 | 132 | 515174 | 177 | 525142 | 128 | 535523 | 139 | 553404 | 173, 349 | 561720 | 435 | 567821 | 120 |
| 510001 | 132 | 515181 | 136 | 525159 | 128 | 540107 | 131 | 554166 | 173, 349 | 561966 | 502 | 567838 | 120 |
| 510100 | 132 | 515228 | 178 | 525197 | 189 | 540305 | 131 | 554364 | 173, 349 | 561973 | 502 | 567845 | 120 |
| 510209 | 132 | 515327 | 178 | 525418 | 672 | 540404 | 131 | 554432 | 173, 349 | 562000 | 120 | 567852 | 120 |
| 510308 | 132 | 515358 | 178 | 525425 | 672 | 540503 | 131 | 556603 | 325 | 562017 | 120, 190 | 567906 | 495 |
| 510407 | 132 | 515365 | 178 | 525432 | 672 | 540602 | 131 | 556610 | 325 | 562079 | 120 | 568101 | 402 |
| 511503 | 132 | 515389 | 178 | 525517 | 672 | 540701 | 131 | 556627 | 325 | 563007 | 129 | 568200 | 402 |
| 511701 | 132 | 515396 | 178 | 525524 | 672 | 541104 | 131 | 556634 | 671 | 563106 | 129 | 568309 | 402 |
| 511718 | 133 | 515501 | 135 | 525531 | 672 | 541203 | 131 | 556641 | 115 | 563205 | 129 | 568408 | 402 |
| 511725 | 133 | 516102 | 120 | 525548 | 672 | 541302 | 131 | 556658 | 671 | 563502 | 494 | 568507 | 402 |
| 511732 | 133 | 516201 | 120 | 525555 | 672 | 541500 | 131 | 556665 | 115 | 563557 | 494 | 568804 | 402 |
| 511749 | 133 | 516300 | 120 | 525562 | 672 | 542200 | 131 | 556672 | 115 | 563632 | 494 | 569009 | 402 |
| 511756 | 133 | 516683 | 119 | 525593 | 343 | 542507 | 131 | 556689 | 671 | 563649 | 494 | 569016 | 402 |
| 512074 | 278 | 516690 | 119 | 525630 | 343 | 542606 | 131 | 556696 | 664 | 563700 | 494 | 569108 | 402 |
| 512081 | 278 | 516706 | 119 | 526101 | 131 | 542705 | 131 | 556719 | 137 | 563755 | 494 | 569207 | 402 |
| 512098 | 278 | 516713 | 119 | 526118 | 131 | 547304 | 137 | 557105 | 170 | 563908 | 494 | 569757 | 462 |
| 512104 | 174 | 516720 | 119 | 526200 | 131 | 547502 | 137 | 557112 | 170 | 564004 | 494 | 570012 | 111 |
| 512135 | 174 | 516737 | 119 | 526309 | 131 | 550106 | 171 | 557150 | 170 | 564103 | 494 | 570104 | 111 |
| 512142 | 174 | 516744 | 119 | 527108 | 131 | 550113 | 175 | 557303 | 170 | 564158 | 494 | 570159 | 111 |
| 512159 | 174 | 516751 | 555 | 527207 | 131 | 550120 | 171 | 557402 | 497 | 564202 | 494 | 570715 | 93 |
| 512166 | 174 | 516768 | 119 | 527306 | 131 | 550205 | 171 | 557600 | 526 | 564400 | 494 | 570807 | 447 |
| 512173 | 174 | 517109 | 134 | 528105 | 131 | 550229 | 171 | 557808 | 150 | 564455 | 494 | 572016 | 164 |
| 512203 | 174 | 517123 | 248 | 528204 | 131 | 550304 | 171 | 557815 | 150 | 564509 | 425 | 572115 | 164 |
| 512210 | 174 | 517208 | 134 | 529003 | 493 | 550328 | 171 | 557822 | 150 | 564516 | 425 | 572214 | 164 |
| 512227 | 174 | 517307 | 134 | 529010 | 493 | 550403 | 171 | 557853 | 150 | 564523 | 425 | 572313 | 164 |
| 512234 | 174 | 517406 | 134 | 529041 | 493 | 550427 | 171 | 557891 | 150 | 564530 | 425 | 572412 | 164 |

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|----------|--------|--------|--------|----------|--------|----------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
| 572511 | 164 | 594766 | 540 | 596968 | 531 | 616932 | 348 | 621127 | 43 | 626887 | 38 | 629451 | 46 |
| 572610 | 164 | 595008 | 449 | 596975 | 534 | 616949 | 348 | 621134 | 43 | 626894 | 38 | 629468 | 46 |
| 572719 | 164 | 595206 | 452 | 596982 | 534 | 617007 | 101, 340 | 621158 | 43 | 627600 | 42 | 629475 | 46 |
| 580011 | 140 | 595305 | 452 | 596999 | 534 | 617014 | 101, 340 | 621202 | 430 | 627617 | 42 | 629482 | 46 |
| 580028 | 141 | 595534 | 546 | 597033 | 523 | 617069 | 348 | 621219 | 430 | 627624 | 42 | 629499 | 46 |
| 580035 | 140 | 595541 | 546 | 597040 | 523 | 617076 | 348 | 621226 | 430 | 627631 | 42 | 629505 | 41 |
| 580042 | 141 | 595558 | 526 | 597200 | 523 | 617083 | 348 | 621233 | 430 | 627648 | 42 | 629512 | 46 |
| 580226 | 140 | 595565 | 526 | 597316 | 523 | 617090 | 348 | 621240 | 430 | 627655 | 42 | 629529 | 46 |
| 580233 | 141 | 595589 | 526 | 597323 | 523 | 617106 | 348 | 621257 | 430 | 627662 | 42 | 629536 | 46 |
| 580462 | 140 | 596371 | 522 | 597507 | 523 | 617113 | 342 | 621264 | 430 | 627679 | 42 | 629604 | 41 |
| 582015 | 148 | 596388 | 522 | 597880 | 411 | 617120 | 342 | 621271 | 430 | 627686 | 42 | 629802 | 41 |
| 582022 | 148 | 596395 | 535 | 597897 | 411 | 617137 | 342 | 621288 | 430 | 627716 | 42 | 629925 | 48 |
| 582039 | 148 | 596401 | 534 | 597910 | 411 | 617144 | 342 | 621295 | 430 | 627730 | 42 | 629932 | 49 |
| 582046 | 148 | 596418 | 534 | 597927 | 411 | 617151 | 342 | 621301 | 430 | 627747 | 42 | 630006 | 116 |
| 586907 | 163, 527 | 596425 | 534 | 597934 | 411 | 617168 | 342 | 621318 | 430 | 627907 | 45 | 630105 | 117 |
| 588017 | 158 | 596432 | 534 | 597941 | 411 | 617175 | 343 | 621325 | 430 | 627914 | 44 | 630136 | 117 |
| 588024 | 158 | 596449 | 530 | 597958 | 547 | 617182 | 342 | 621332 | 430 | 627921 | 44 | 630204 | 117 |
| 588031 | 159 | 596456 | 530 | 597965 | 547 | 617199 | 342 | 622094 | 43, 664 | 627938 | 44 | 630235 | 117 |
| 588208 | 163, 527 | 596463 | 530 | 597972 | 547 | 617205 | 348 | 622100 | 43, 664 | 627945 | 44 | 630402 | 110 |
| 588215 | 163, 527 | 596470 | 549 | 597989 | 547 | 617304 | 348 | 622117 | 43, 664 | 627952 | 44 | 630419 | 110 |
| 588369 | 159 | 596487 | 135 | 598016 | 525 | 617403 | 348 | 622216 | 43, 664 | 627969 | 44 | 630716 | 202 |
| 588376 | 159 | 596494 | 135 | 598047 | 82 | 617410 | 348 | 622308 | 43, 664 | 627976 | 44 | 630808 | 116 |
| 588406 | 527 | 596500 | 546 | 598214 | 525 | 617427 | 348 | 622353 | 43, 664 | 627983 | 44 | 630907 | 427 |
| 588420 | 159, 527 | 596517 | 546 | 598313 | 525 | 617434 | 348 | 622407 | 43, 664 | 627990 | 45 | 630914 | 427 |
| 588574 | 527 | 596524 | 530 | 598412 | 525 | 617458 | 348 | 622513 | 51 | 628003 | 44 | 630938 | 427 |
| 588598 | 159, 527 | 596531 | 530 | 598719 | 525 | 617465 | 348 | 622520 | 51 | 628010 | 44 | 631102 | 456 |
| 588697 | 162 | 596548 | 536 | 598818 | 525 | 617472 | 348 | 622537 | 51 | 628027 | 44 | 631201 | 456 |
| 589007 | 159 | 596555 | 531 | 599013 | 525 | 617502 | 348 | 622544 | 51 | 628034 | 44 | 631300 | 456 |
| 589106 | 158 | 596562 | 531 | 599112 | 525 | 617519 | 348 | 622551 | 51 | 628041 | 44 | 632802 | 118 |
| 589205 | 158 | 596579 | 531 | 599198 | 525 | 617526 | 348 | 622605 | 43, 664 | 628058 | 44 | 632901 | 118 |
| 590140 | 524 | 596586 | 531 | 599211 | 525 | 617533 | 348 | 622704 | 51, 431 | 628614 | 47 | 635001 | 138 |
| 592045 | 549 | 596609 | 537 | 599327 | 458, 524 | 617540 | 348 | 622711 | 51, 431 | 628621 | 47 | 635155 | 138 |
| 592052 | 549 | 596616 | 537 | 599334 | 524 | 617557 | 348 | 622728 | 51, 431 | 628638 | 47 | 635209 | 138 |
| 592069 | 549 | 596623 | 537 | 599372 | 524 | 617564 | 348 | 622735 | 51, 431 | 628706 | 47 | 635308 | 138 |
| 592076 | 549 | 596630 | 536 | 599426 | 525 | 617571 | 348 | 622742 | 51, 431 | 628805 | 47 | 635407 | 138 |
| 593004 | 534 | 596647 | 536 | 599440 | 525 | 617588 | 348 | 622773 | 51, 431 | 629109 | 41 | 635605 | 138 |
| 593035 | 535 | 596654 | 536 | 599457 | 525 | 617595 | 348 | 622780 | 51, 431 | 629130 | 40 | 635612 | 532 |
| 593042 | 535 | 596661 | 522 | 599464 | 524 | 617700 | 340 | 622810 | 51, 431 | 629154 | 40 | 637104 | 138 |
| 593066 | 535 | 596678 | 535 | 599471 | 524 | 617724 | 342 | 622827 | 51, 431 | 629208 | 41 | 637203 | 138 |
| 593097 | 531 | 596685 | 530 | 599488 | 524 | 617731 | 340 | 622834 | 51, 431 | 629253 | 40 | 637302 | 138 |
| 593103 | 538 | 596692 | 530 | | | 617816 | 343 | 622841 | 51, 431 | 629291 | 49 | 637401 | 138 |
| 593158 | 539 | 596715 | 536 | 6xxxxx | | 617861 | 343 | 622858 | 51, 431 | 629307 | 41 | 637500 | 138 |
| 593165 | 539 | 596722 | 536 | 607015 | 433 | 618028 | 343 | 624302 | 568 | 629314 | 48 | 637609 | 138 |
| 593202 | 538 | 596739 | 533 | 607022 | 433 | 618035 | 341 | 625002 | 50 | 629321 | 48 | 637791 | 182 |
| 593318 | 534 | 596746 | 522 | 607039 | 433 | 618042 | 341 | 625057 | 50 | 629338 | 48 | 637807 | 182 |
| 593332 | 536 | 596753 | 530 | 607046 | 433 | 618059 | 341 | 625101 | 50 | 629345 | 40 | 637814 | 182 |
| 593608 | 539 | 596760 | 529 | 611012 | 39 | 618066 | 341 | 625705 | 50, 431 | 629352 | 41 | 637821 | 182 |
| 593806 | 540 | 596777 | 529 | 611029 | 39 | 618073 | 341 | 625804 | 50, 431 | 629369 | 49 | 637838 | 182 |
| 593905 | 539 | 596807 | 523 | 611036 | 39 | 618080 | 341 | 626504 | 244 | 629376 | 49 | 637845 | 182 |
| 594025 | 523 | 596838 | 533 | 611043 | 39 | 618097 | 341 | 626825 | 38 | 629383 | 49 | 637852 | 182 |
| 594032 | 179 | 596845 | 533 | 611050 | 205 | 618127 | 344 | 626832 | 38 | 629390 | 41 | 638101 | 447 |
| 594049 | 538 | 596852 | 533 | 611067 | 205 | 618196 | 343 | 626849 | 38 | 629413 | 41 | 638118 | 532 |
| 594704 | 540 | 596883 | 522 | 616901 | 348 | 618219 | 345 | 626856 | 38 | 629420 | 46 | 638132 | 532 |
| 594742 | 540 | 596920 | 536 | 616918 | 348 | 621103 | 43 | 626863 | 38 | 629437 | 46 | 638149 | 532 |
| 594759 | 540 | 596951 | 533 | 616925 | 348 | 621110 | 43 | 626870 | 38 | 629444 | 46 | 638163 | 532 |



| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|
| 638170 | 532 | 659465 | 130 | 665169 | 555 | 682302 | 174 | 707814 | 598 | 755358 | 165 | 769935 | 346 | | |
| 638309 | 138 | 659472 | 130 | 665251 | 452 | 682401 | 174 | 707821 | 597 | 755365 | 165 | 774830 | 347 | | |
| 638507 | 138 | 659502 | 128 | 665381 | 555 | 689608 | 174 | 707845 | 596 | 755372 | 165 | 774847 | 347 | | |
| 638705 | 138 | 659601 | 128 | 665503 | 452 | 689806 | 174 | 707906 | 598 | 755389 | 165 | 774854 | 347 | | |
| 638903 | 138 | 659700 | 129 | 665510 | 452 | 689851 | 328 | 707944 | 598 | 755396 | 165 | 774861 | 347 | | |
| 639009 | 138 | 659809 | 129 | 673416 | 175 | 689868 | 328 | 707951 | 598 | 755556 | 166 | 774878 | 347 | | |
| 639016 | 138 | 663462 | 450 | 674413 | 175 | 690000 | 112 | 707968 | 598 | 755563 | 166 | 774885 | 347 | | |
| 639023 | 138 | 663479 | 450 | 677216 | 176 | 691021 | 635 | 707975 | 598 | 755570 | 166 | 774892 | 347 | | |
| 639207 | 539 | 663486 | 450 | 677223 | 176 | 691038 | 634 | 707982 | 599 | 755730 | 161 | 777855 | 346 | | |
| 639214 | 501 | 663608 | 451 | 677230 | 176 | 691045 | 634 | 707999 | 597 | 755808 | 166 | 778906 | 347 | | |
| 639221 | 501 | 663615 | 451 | 677247 | 176 | 691052 | 634 | 708071 | 601 | 755815 | 166 | 778913 | 347 | | |
| 639238 | 138 | 663622 | 451 | 677254 | 176 | 691069 | 634 | 708088 | 601 | 755822 | 166 | 778920 | 347 | | |
| 639245 | 619 | 663639 | 451 | 677261 | 176 | 691076 | 634 | 708095 | 601 | 755839 | 166 | 778937 | 346 | | |
| 639252 | 138 | 663646 | 451 | 677810 | 175 | 691083 | 632 | 709801 | 351 | 759233 | 164 | 778944 | 346 | | |
| 639269 | 138 | 663660 | 451 | 677827 | 175 | 691090 | 632 | 709818 | 350 | 759240 | 164 | 781029 | 95 | | |
| 639276 | 138 | 663691 | 450 | 677834 | 175 | 691137 | 635 | 709825 | 350 | 759257 | 164 | 781302 | 85 | | |
| 639283 | 139 | 663707 | 450 | 678107 | 428 | 691151 | 635 | 709870 | 350 | 759264 | 164 | 781319 | 85 | | |
| 639290 | 139 | 663745 | 450 | 678114 | 429 | 691168 | 635 | 709900 | 340 | 759301 | 166 | 781326 | 85 | | |
| 639306 | 139 | 663790 | 451 | 678121 | 428 | 691311 | 636 | 710104 | 603 | 764015 | 409 | 781333 | 85 | | |
| 639313 | 182 | 663844 | 451 | 678138 | 429 | 691335 | 636 | 710111 | 603 | 764022 | 409 | 781340 | 85 | | |
| 639320 | 182 | 663851 | 451 | 678176 | 428 | 691342 | 636 | 710128 | 603 | 764039 | 409 | 781357 | 85 | | |
| 640104 | 116 | 663868 | 451 | 678244 | 428 | 691380 | 463, 636 | 710135 | 603 | 764077 | 409 | 781364 | 85 | | |
| 640203 | 116 | 663875 | 451 | 678251 | 428 | 691397 | 463, 636 | 710203 | 603 | 764084 | 409 | 781371 | 85 | | |
| 640401 | 116 | 663882 | 451 | 678268 | 428 | 691403 | 634 | 710210 | 603 | 764091 | 409 | 781388 | 85 | | |
| 640500 | 116 | 663899 | 451 | 678275 | 428 | 691410 | 634 | 710227 | 603 | 764138 | 409 | 781395 | 85 | | |
| 640609 | 116 | 663929 | 450 | 678282 | 428 | 691427 | 634 | 710234 | 603 | 764206 | 408 | 781401 | 85 | | |
| 640708 | 116 | 663936 | 450 | 679005 | 541 | 691434 | 634 | 710241 | 601 | 764213 | 408 | 781418 | 85, 88 | | |
| 640807 | 116 | 663950 | 632 | 679012 | 541 | 691441 | 634 | 710258 | 601 | 764220 | 408 | 781432 | 410 | | |
| 640913 | 116 | 664001 | 460 | 679029 | 541 | 693001 | 136 | 710302 | 603 | 764237 | 408 | 781449 | 410 | | |
| 640920 | 116 | 664018 | 460 | 679036 | 541 | 693100 | 136 | 710319 | 603 | 764244 | 408 | 781456 | 410 | | |
| 642504 | 116 | 664025 | 460 | 679043 | 541 | 693209 | 136 | 710326 | 603 | 764251 | 408 | 781913 | 97 | | |
| 642559 | 117 | 664032 | 460 | 679050 | 541 | 693216 | 136 | 710333 | 603 | 764268 | 408 | 781920 | 97 | | |
| 642566 | 117 | 664049 | 460 | 679067 | 541 | 693223 | 136 | 722107 | 493 | 764404 | 407 | 782590 | 92 | | |
| 642603 | 116 | 664056 | 461 | 679074 | 541 | 693254 | 136 | 755006 | 164 | 764411 | 407 | 783009 | 504 | | |
| 643914 | 522 | 664063 | 461 | 680018 | 122 | 693261 | 136 | 755013 | 164 | 764428 | 407 | 783016 | 504 | | |
| 646205 | 117 | 664070 | 461 | 680025 | 122 | 695708 | 556 | 755020 | 164 | 764435 | 407 | 783023 | 504 | | |
| 646304 | 117 | 664100 | 460 | 680032 | 122 | 695906 | 548 | 755037 | 164 | 764442 | 407 | 783078 | 410 | | |
| 647509 | 137 | 664117 | 460 | 680049 | 122 | 696002 | 547 | 755044 | 164 | 764459 | 407 | 783085 | 410 | | |
| 647516 | 137 | 664124 | 461 | 680056 | 122 | 696040 | 547 | 755051 | 164 | 764466 | 407 | 783153 | 187, 435 | | |
| 647554 | 137 | 664131 | 461 | 680063 | 122 | 696064 | 546 | 755068 | 164 | 764473 | 407 | 783160 | 187, 435 | | |
| 647561 | 137 | 664148 | 453 | 680070 | 122 | 696200 | 555 | 755075 | 164 | 764480 | 407 | 783177 | 187, 435 | | |
| 657607 | 125 | 664155 | 449 | 680087 | 122 | 696217 | 555 | 755082 | 164 | 764497 | 407 | 783627 | 187, 435 | | |
| 657621 | 125 | 664162 | 449 | 680094 | 122 | | | 755099 | 164 | 764503 | 407 | 784006 | 421 | | |
| 658000 | 128 | 664179 | 449 | 680100 | 123 | 7xxxxx | | 755105 | 164 | 764510 | 407 | 784013 | 421 | | |
| 658604 | 130 | 664186 | 453 | 680117 | 123 | 700044 | 667 | 755112 | 164 | 764527 | 407 | 784020 | 421 | | |
| 658703 | 130 | 664209 | 461 | 680124 | 122 | 700051 | 666 | 755143 | 164 | 768730 | 422 | 784327 | 424 | | |
| 658802 | 130 | 664216 | 461 | 680131 | 123 | 700105 | 666 | 755204 | 165 | 768747 | 422 | 784334 | 424 | | |
| 658901 | 130 | 664223 | 461 | 680148 | 123 | 700259 | 535 | 755211 | 165 | 768754 | 422 | 784365 | 424 | | |
| 659007 | 130 | 664278 | 461 | 680155 | 123 | 707661 | 596 | 755228 | 165 | 768761 | 346 | 784372 | 424 | | |
| 659014 | 130 | 664308 | 450 | 680162 | 122 | 707685 | 595 | 755259 | 165 | 768778 | 346 | 784389 | 424 | | |
| 659106 | 130 | 664315 | 453 | 680186 | 122 | 707692 | 593 | 755273 | 165 | 768785 | 347 | 784396 | 424 | | |
| 659205 | 130 | 665121 | 555 | 680193 | 122 | 707753 | 596 | 755303 | 205 | 768792 | 346 | 784419 | 424 | | |
| 659304 | 130 | 665138 | 555 | 680216 | 123 | 707760 | 596 | 755310 | 205 | 768808 | 347 | 784426 | 424 | | |
| 659403 | 130 | 665145 | 555 | 680223 | 111 | 707777 | 597 | 755334 | 165 | 768815 | 347 | 784433 | 424 | | |
| 659458 | 130 | 665152 | 555 | 682104 | 174 | 707784 | 596 | 755341 | 165 | 769911 | 347 | 784754 | 423 | | |

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|--------|--------|--------|----------|
| 784761 | 423 | 794456 | 417 | 800324 | 60 | 801642 | 56 | 803400 | 57 | 806418 | 58 | 808108 | 59, 61 |
| 784778 | 423 | 794463 | 417 | 800331 | 60 | 801659 | 56 | 803509 | 57 | 806425 | 58 | 808153 | 59, 61 |
| 785010 | 504 | 794470 | 417 | 800348 | 60 | 801666 | 55 | 804100 | 57 | 806432 | 58 | 808207 | 328 |
| 785324 | 424 | 794487 | 417 | 800355 | 60 | 801703 | 56 | 804117 | 57 | 806449 | 58 | 808214 | 328 |
| 785546 | 423 | 794500 | 413 | 800409 | 60 | 801710 | 56 | 804124 | 57 | 806456 | 58 | 808221 | 328 |
| 785553 | 423 | 794517 | 417 | 800416 | 60 | 801727 | 56 | 804131 | 57 | 806494 | 59, 61 | 808238 | 328 |
| 785560 | 423 | 794524 | 417 | 800423 | 60 | 801734 | 56 | 804148 | 57 | 806524 | 58 | 808269 | 403 |
| 785577 | 423 | 794531 | 417 | 800430 | 60 | 801826 | 56 | 804155 | 57 | 806531 | 58 | 808276 | 349 |
| 785904 | 421 | 795101 | 413 | 800447 | 60 | 801833 | 56 | 804162 | 57 | 806548 | 58 | 808306 | 328 |
| 786239 | 423 | 795309 | 413 | 800454 | 60 | 801840 | 55 | 804179 | 57 | 806555 | 58 | 808313 | 328 |
| 786307 | 421 | 795507 | 413 | 800522 | 60 | 801857 | 55 | 804209 | 57, 59 | 806593 | 59, 61 | 808337 | 328 |
| 786321 | 421 | 795705 | 413 | 800539 | 60 | 801864 | 55 | 804223 | 57, 59 | 806623 | 58 | 808344 | 328 |
| 786338 | 421 | 795903 | 413 | 800546 | 60 | 801871 | 55 | 804230 | 57, 59 | 806630 | 58 | 808351 | 328 |
| 786352 | 421 | 796306 | 413 | 800553 | 60 | 801888 | 360, 363 | 804322 | 57, 59, 61 | 806647 | 58 | 808405 | 328 |
| 786369 | 421 | 796405 | 413 | 800621 | 60 | 801901 | 330 | 804339 | 57, 59, 61 | 806654 | 58 | 808412 | 328 |
| 786376 | 421 | 796603 | 413 | 800638 | 60 | 801918 | 330 | 805107 | 57 | 806692 | 59, 61 | 808429 | 328 |
| 786383 | 421 | 796702 | 413 | 800645 | 60 | 801925 | 330 | 805114 | 57 | 806722 | 58 | 808467 | 262, 402 |
| 786413 | 456 | 798010 | 413 | 800652 | 60 | 801932 | 330 | 805121 | 57 | 806739 | 58 | 808504 | 262, 402 |
| 786420 | 456 | 798034 | 413 | 800720 | 60 | 801949 | 330 | 805138 | 57 | 806746 | 58 | 808511 | 262, 402 |
| 786437 | 423 | 798164 | 413 | 800737 | 60 | 801963 | 330 | 805145 | 57 | 806814 | 59, 61 | 808528 | 402 |
| 786499 | 423 | 798171 | 413 | 800744 | 60 | 801970 | 310-311 | 805152 | 57 | 806821 | 59, 61 | 808535 | 402 |
| 787007 | 415 | 798249 | 413 | 801109 | 55 | 802007 | 161 | 805534 | 329 | 806838 | 59, 61 | 808542 | 402 |
| 787014 | 415 | 798805 | 413 | 801116 | 55 | 802014 | 161 | 805541 | 329 | 806845 | 59, 61 | 808559 | 262, 402 |
| 787021 | 415 | 798904 | 413 | 801123 | 55 | 802038 | 167 | 805558 | 329 | 806852 | 59, 61 | 808566 | 262, 402 |
| 787038 | 415 | 799130 | 419 | 801130 | 55 | 802045 | 167 | 805572 | 231 | 806869 | 59, 61 | 808573 | 262, 402 |
| 787045 | 415 | 799147 | 419 | 801147 | 55 | 802052 | 167 | 805589 | 231 | 806876 | 59, 61 | 808818 | 327 |
| 787052 | 415 | 799154 | 419 | 801154 | 55 | 802076 | 167 | 805596 | 231 | 806913 | 59, 61 | 808825 | 327 |
| 787069 | 415 | 799161 | 419 | 801208 | 55 | 802083 | 167 | 805619 | 231 | 806920 | 59, 61 | 808832 | 327 |
| 787076 | 415 | 799178 | 419 | 801215 | 55 | 802168 | 56 | 805626 | 231 | 806937 | 59, 61 | 808849 | 327 |
| 787083 | 415 | 799383 | 419 | 801222 | 55 | 802205 | 56 | 805633 | 231 | 806944 | 59, 61 | 808856 | 327 |
| 787090 | 415 | 799390 | 419 | 801239 | 55 | 802212 | 56 | 805640 | 231 | 806951 | 59, 61 | 808863 | 327 |
| 787113 | 415 | 799406 | 419 | 801246 | 55 | 802229 | 56 | 805657 | 231 | 806968 | 59, 61 | 809150 | 330 |
| 787120 | 415 | 799413 | 419 | 801253 | 55 | 802236 | 56 | 805664 | 231 | 806975 | 59, 61 | 809181 | 506 |
| 787144 | 415 | 799420 | 419 | 801307 | 55 | 802243 | 56 | 806104 | 58 | 807002 | 167 | 809242 | 330 |
| 787151 | 415 | 799437 | 419 | 801314 | 55 | 802328 | 56 | 806111 | 58 | 807019 | 167 | 809259 | 330 |
| 787175 | 415 | 799444 | 419 | 801321 | 55 | 802335 | 56 | 806128 | 58 | 807026 | 166 | 809600 | 483 |
| 787182 | 415 | 799451 | 419 | 801338 | 55 | 802342 | 56 | 806135 | 58 | 807033 | 166 | 809709 | 483 |
| 787267 | 415 | 799468 | 419 | 801345 | 55 | 802427 | 56 | 806142 | 58 | 807057 | 166 | 809914 | 632 |
| 794050 | 419 | 799475 | 419 | 801352 | 55 | 802434 | 56 | 806159 | 58 | 807071 | 166 | 809952 | 632 |
| 794067 | 419 | 799482 | 419 | 801406 | 55 | 802441 | 56 | 806197 | 59, 61 | 807088 | 166 | 810002 | 586 |
| 794074 | 419 | | | 801413 | 55 | 802502 | 56 | 806203 | 58 | 807095 | 166 | 810101 | 586 |
| 794081 | 419 | 8xxxxx | | 801420 | 55 | 802519 | 56 | 806210 | 58 | 807118 | 59 | 810118 | 587 |
| 794098 | 419 | 800102 | 60 | 801437 | 55 | 802526 | 56 | 806227 | 58 | 807125 | 59 | 810125 | 587 |
| 794319 | 417 | 800119 | 60 | 801444 | 55 | 802533 | 56 | 806234 | 58 | 807132 | 59 | 810170 | 619 |
| 794326 | 417 | 800126 | 60 | 801451 | 55 | 802540 | 56 | 806241 | 58 | 807224 | 59 | 810200 | 588 |
| 794333 | 417 | 800133 | 60 | 801505 | 55 | 802601 | 57 | 806258 | 58 | 807323 | 59 | 810224 | 587 |
| 794340 | 417 | 800140 | 60 | 801512 | 55 | 802618 | 57 | 806296 | 59, 61 | 807330 | 59 | 810255 | 619 |
| 794357 | 417 | 800157 | 60 | 801529 | 55 | 802625 | 57 | 806302 | 58 | 807606 | 59, 61 | 810262 | 617 |
| 794364 | 417 | 800164 | 329 | 801536 | 55 | 802632 | 57 | 806319 | 58 | 807613 | 59, 61 | 810279 | 617 |
| 794395 | 417 | 800218 | 60 | 801543 | 55 | 802649 | 57 | 806326 | 58 | 807620 | 59, 61 | 810293 | 617 |
| 794401 | 417 | 800225 | 60 | 801550 | 55 | 802656 | 57 | 806333 | 58 | 807637 | 59 | 810309 | 620 |
| 794418 | 417 | 800232 | 60 | 801604 | 56 | 803202 | 57 | 806340 | 58 | 807644 | 59, 61 | 810316 | 620 |
| 794425 | 417 | 800249 | 60 | 801611 | 56 | 803240 | 57 | 806357 | 58 | 807651 | 59, 61 | 810323 | 618 |
| 794432 | 417 | 800300 | 60 | 801628 | 56 | 803257 | 57 | 806395 | 59, 61 | 807705 | 506 | 810347 | 515 |
| 794449 | 417 | 800317 | 60 | 801635 | 56 | 803264 | 57 | 806401 | 58 | 807804 | 507 | 810361 | 349 |



| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|---------|--------|---------|--------|--------|
| 810507 | 508 | 811795 | 649 | 814178 | 646 | 817599 | 641 | 826676 | 79 | 831007 | 30-31 | 836521 | 36 | | |
| 810514 | 605 | 811801 | 649 | 814185 | 646 | 817605 | 641 | 826805 | 80 | 831205 | 31 | 837108 | 34 | | |
| 810569 | 583 | 811818 | 641 | 814369 | 515 | 817810 | 61 | 826812 | 80 | 831403 | 31 | 837115 | 35 | | |
| 810576 | 585 | 811825 | 648 | 814376 | 515 | 817834 | 61 | 826829 | 80 | 831502 | 31 | 837122 | 35 | | |
| 810583 | 621 | 811832 | 648 | 814390 | 515 | 817841 | 61 | 826836 | 80 | 831601 | 31 | 837139 | 34 | | |
| 810606 | 585 | 811849 | 643 | 814406 | 515 | 820032 | 75 | 826843 | 80 | 831700 | 31 | 837146 | 34 | | |
| 810613 | 582 | 811856 | 643 | 814420 | 515 | 820049 | 75 | 826850 | 80 | 832004 | 30-31 | 837153 | 35 | | |
| 810651 | 582 | 811863 | 643 | 814437 | 515 | 820209 | 97 | 826904 | 80 | 832202 | 31 | 837207 | 34 | | |
| 810668 | 582 | 811870 | 643 | 814451 | 516 | 820308 | 97 | 826911 | 80 | 832400 | 31 | 837306 | 34 | | |
| 810705 | 642 | 811887 | 643 | 814468 | 516 | 820407 | 97 | 826928 | 80 | 832509 | 31 | 837405 | 34 | | |
| 810712 | 642 | 812044 | 649 | 814512 | 516 | 820605 | 102 | 826935 | 80 | 832608 | 31 | 837603 | 34 | | |
| 810729 | 642 | 812204 | 605 | 814529 | 516 | 820612 | 102 | 826942 | 80 | 832707 | 31 | 837641 | 35 | | |
| 810736 | 642 | 812259 | 605 | 815007 | 646 | 820667 | 103 | 826959 | 80 | 832806 | 31 | 837658 | 35 | | |
| 810743 | 642 | 812266 | 604 | 815786 | 652 | 820674 | 103 | 827000 | 80 | 832820 | 36 | 837665 | 35 | | |
| 810897 | 515 | 812273 | 604 | 815793 | 652 | 825518 | 78 | 827017 | 80 | 832837 | 36 | 837672 | 35 | | |
| 810910 | 514 | 812280 | 604 | 816264 | 588 | 825525 | 78 | 827024 | 80 | 832844 | 36 | 837689 | 35 | | |
| 810927 | 514 | 812341 | 604 | 816271 | 588 | 825532 | 78 | 827031 | 80 | 832851 | 36 | 837696 | 35 | | |
| 810934 | 515 | 812372 | 604 | 816288 | 588 | 825549 | 78 | 827048 | 80 | 832882 | 36 | 837719 | 35 | | |
| 810958 | 514 | 812402 | 651 | 816295 | 588 | 825556 | 78 | 827055 | 80 | 832899 | 36 | 837726 | 35 | | |
| 810965 | 517 | 812440 | 641 | 816363 | 517 | 825563 | 78 | 827109 | 80 | 832929 | 31 | 837733 | 35 | | |
| 810989 | 517 | 812457 | 641 | 816370 | 517 | 825570 | 73, 78 | 827116 | 80 | 833032 | 37, 178 | 837740 | 35 | | |
| 810996 | 516 | 812464 | 641 | 816486 | 649 | 825600 | 78 | 827123 | 80 | 833100 | 37 | 837757 | 35 | | |
| 811009 | 648 | 812471 | 641 | 816493 | 649 | 825617 | 78 | 827130 | 80 | 833506 | 37 | 837764 | 35 | | |
| 811023 | 648 | 812488 | 641 | 816509 | 649 | 825624 | 78 | 827147 | 80 | 833919 | 32 | 837771 | 35 | | |
| 811047 | 514 | 812495 | 643 | 816516 | 649 | 825631 | 78 | 827154 | 80 | 833926 | 32 | 837788 | 35 | | |
| 811054 | 517 | 812501 | 651 | 816592 | 649 | 825648 | 78 | 830000 | 31 | 833933 | 32 | 837795 | 35 | | |
| 811108 | 651 | 812518 | 651 | 816752 | 645 | 825655 | 78 | 830048 | 33 | 833940 | 32 | 837818 | 35 | | |
| 811191 | 514 | 812525 | 651 | 816769 | 645 | 825662 | 73, 78 | 830055 | 30, 33 | 833957 | 32 | 837825 | 35 | | |
| 811207 | 646 | 812532 | 651 | 816776 | 645 | 825686 | 80 | 830130 | 32 | 833964 | 32 | 837832 | 35 | | |
| 811214 | 646 | 812549 | 651 | 816783 | 645 | 825693 | 83 | 830147 | 32 | 833971 | 32 | 837849 | 35 | | |
| 811221 | 516 | 812556 | 651 | 816790 | 645 | 826003 | 79 | 830154 | 33 | 833988 | 32 | 837856 | 35 | | |
| 811320 | 586 | 812563 | 651 | 816806 | 645 | 826010 | 79 | 830161 | 32 | 834206 | 36 | 837863 | 35 | | |
| 811450 | 642 | 812631 | 643 | 816998 | 645 | 826027 | 79 | 830178 | 32 | 834404 | 36 | 837870 | 35 | | |
| 811467 | 642 | 812716 | 642 | 817001 | 645 | 826034 | 79 | 830185 | 32 | 834701 | 36 | 838105 | 35 | | |
| 811474 | 642 | 812723 | 642 | 817018 | 645 | 826041 | 79 | 830208 | 31 | 834909 | 36 | 838204 | 35 | | |
| 811481 | 642 | 812730 | 642 | 817025 | 645 | 826058 | 79 | 830253 | 33 | 835104 | 36 | 838303 | 35 | | |
| 811498 | 642 | 812747 | 642 | 817032 | 645 | 826065 | 73, 79 | 830307 | 32 | 835401 | 33 | 838501 | 35 | | |
| 811504 | 642 | 812754 | 642 | 817049 | 645 | 826102 | 79 | 830314 | 32 | 835432 | 33 | 838600 | 35 | | |
| 811511 | 642 | 812761 | 642 | 817094 | 644 | 826119 | 79 | 830321 | 32 | 835449 | 33 | 838617 | 35 | | |
| 811528 | 642 | 812853 | 648 | 817100 | 644 | 826126 | 79 | 830338 | 32 | 835456 | 33 | 839003 | 50 | | |
| 811535 | 642 | 812860 | 648 | 817148 | 61 | 826133 | 79 | 830345 | 32 | 835500 | 33 | 839010 | 41 | | |
| 811542 | 642 | 812938 | 643 | 817155 | 61 | 826140 | 79 | 830352 | 33 | 835531 | 33 | 839300 | 34 | | |
| 811559 | 642 | 812945 | 643 | 817162 | 644 | 826157 | 79 | 830376 | 33 | 835609 | 33 | 839409 | 34 | | |
| 811634 | 651 | 812969 | 643 | 817179 | 644 | 826164 | 73, 79 | 830390 | 32 | 835630 | 33 | 839997 | 33, 242 | | |
| 811641 | 646 | 812990 | 605 | 817223 | 644 | 826171 | 79 | 830406 | 31 | 836002 | 34 | 841020 | 89 | | |
| 811658 | 646 | 813157 | 515 | 817261 | 644 | 826201 | 83 | 830505 | 31 | 836019 | 34 | 841105 | 90 | | |
| 811665 | 646 | 813164 | 515 | 817278 | 644 | 826300 | 81 | 830529 | 32 | 836026 | 34 | 841112 | 90 | | |
| 811672 | 646 | 813270 | 583 | 817285 | 644 | 826348 | 81, 529 | 830536 | 32 | 836033 | 34 | 841129 | 90 | | |
| 811689 | 646 | 813287 | 583 | 817346 | 61 | 826355 | 81, 529 | 830543 | 32 | 836040 | 34 | 841136 | 90 | | |
| 811719 | 649 | 813522 | 647 | 817353 | 61 | 826362 | 81 | 830567 | 32 | 836101 | 34 | 841228 | 91 | | |
| 811726 | 649 | 813546 | 647 | 817445 | 61 | 826379 | 81 | 830574 | 32 | 836200 | 34 | 841235 | 91 | | |
| 811733 | 649 | 813690 | 647 | 817452 | 61 | 826386 | 81 | 830581 | 32 | 836309 | 34 | 841471 | 91 | | |
| 811740 | 649 | 813829 | 515 | 817568 | 641 | 826393 | 81 | 830604 | 31 | 836408 | 34 | 841488 | 91 | | |
| 811771 | 649 | 813836 | 515 | 817575 | 641 | 826478 | 81, 529 | 830628 | 32 | 836507 | 34 | 841495 | 91 | | |
| 811788 | 649 | 814154 | 646 | 817582 | 641 | 826485 | 81, 529 | 830635 | 32 | 836514 | 36 | 841501 | 91 | | |

| código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página | código | página |
|--------|--------|--------|----------|--------|----------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|---------|
| 841518 | 91 | 843109 | 88 | 855676 | 129 | 860526 | 467 | 862766 | 63 | 871829 | 507 | 877180 | 621 |
| 841525 | 91 | 843154 | 87 | 855683 | 179 | 860533 | 467 | 862773 | 63 | 871904 | 468 | 877197 | 621 |
| 841532 | 90 | 843383 | 113 | 855690 | 179 | 860540 | 467 | 862780 | 63 | 871911 | 468 | 877203 | 622 |
| 841549 | 90 | 843390 | 113 | 855706 | 179 | 860557 | 467 | 862827 | 62 | 871928 | 468 | 877210 | 590 |
| 841556 | 90 | 843451 | 115 | 855713 | 128 | 860564 | 477 | 862902 | 62 | 871935 | 468 | 877302 | 622 |
| 841563 | 90 | 844205 | 84 | 855720 | 129 | 860571 | 467 | 862919 | 63 | 871942 | 471 | 877500 | 622 |
| 841570 | 90 | 844212 | 84 | 855737 | 129 | 861196 | 64 | 862926 | 62 | 871959 | 471 | 877517 | 622 |
| 841587 | 90 | 844229 | 84 | 855744 | 179 | 861202 | 64 | 862933 | 62 | 871966 | 471 | 877524 | 622 |
| 841594 | 90 | 844236 | 84 | 855751 | 173, 349 | 861219 | 64 | 862940 | 62 | 871973 | 471 | 877531 | 622 |
| 841600 | 90 | 844250 | 84 | 855768 | 100 | 861226 | 64 | 862957 | 62 | 873120 | 69 | 877548 | 622 |
| 841617 | 90 | 844267 | 84 | 855775 | 179 | 861233 | 64 | 862964 | 63 | 873137 | 69 | 877807 | 621 |
| 841624 | 90 | 844274 | 84 | 855782 | 179 | 861400 | 64 | 862971 | 63 | 873144 | 69 | 877814 | 592 |
| 841631 | 90 | 844281 | 84 | 855799 | 129 | 861417 | 64 | 862988 | 63 | 873151 | 69 | 877821 | 592-593 |
| 842003 | 89 | 844298 | 84 | 856000 | 100 | 861424 | 64 | 862995 | 63 | 873168 | 69 | 877852 | 594 |
| 842010 | 89 | 844304 | 84 | 856024 | 100 | 861431 | 64 | 864098 | 64 | 873175 | 69 | 877869 | 594 |
| 842102 | 88 | 844311 | 84 | 856031 | 100 | 861509 | 64 | 864104 | 64 | 873182 | 69 | 877876 | 594 |
| 842119 | 87 | 844328 | 84 | 856048 | 100 | 861516 | 64 | 864128 | 64 | 873199 | 69 | 877883 | 589 |
| 842201 | 88 | 844335 | 84 | 856055 | 100 | 861523 | 64 | 864135 | 64 | 873212 | 69 | 877906 | 591 |
| 842218 | 87 | 844359 | 108 | 856062 | 101 | 861530 | 64 | 864142 | 64 | 873229 | 69 | 877913 | 590 |
| 842256 | 87 | 844366 | 108 | 856079 | 100 | 861608 | 64 | 864159 | 64 | 873236 | 69 | 877920 | 590 |
| 842317 | 87 | 844403 | 84 | 856086 | 100 | 861615 | 64 | 864166 | 64 | 873243 | 69 | 878101 | 509 |
| 842355 | 87 | 844410 | 88 | 856109 | 132 | 861622 | 64 | 864203 | 64, 286 | 873250 | 69 | 878118 | 509 |
| 842409 | 88 | 844427 | 88 | 856116 | 112 | 861639 | 64 | 864210 | 64, 286 | 873267 | 69 | 878125 | 509 |
| 842423 | 86 | 844434 | 88 | 856123 | 93 | 861707 | 64 | 864227 | 286 | 873274 | 69 | 878132 | 509 |
| 842447 | 89 | 844441 | 88 | 856147 | 136 | 861714 | 64 | 864234 | 286 | 873281 | 69 | 878149 | 509 |
| 842454 | 89 | 845028 | 99 | 856154 | 100 | 861721 | 64 | 866009 | 500 | 873298 | 68 | 878408 | 509 |
| 842461 | 89 | 845035 | 99 | 856161 | 112 | 861738 | 64 | 868522 | 64 | 873311 | 68 | 878538 | 510 |
| 842485 | 89 | 845042 | 99 | 856178 | 101 | 861820 | 64 | 868546 | 64 | 873328 | 68 | 878545 | 510 |
| 842492 | 89 | 845059 | 99 | 856185 | 100 | 861837 | 64 | 868553 | 64 | 873335 | 68 | 878552 | 510 |
| 842522 | 86 | 845097 | 99 | 856192 | 100 | 862209 | 62 | 868577 | 64 | 873342 | 68 | 878569 | 510 |
| 842539 | 86 | 845127 | 99 | 856208 | 101 | 862216 | 62 | 870785 | 71 | 873359 | 68 | 878576 | 510 |
| 842546 | 86 | 850695 | 74 | 856215 | 101 | 862223 | 62 | 870792 | 71 | 873366 | 68 | 878583 | 510 |
| 842553 | 87 | 850701 | 74 | 856222 | 101 | 862285 | 63 | 870907 | 70 | 873397 | 632 | 878590 | 510 |
| 842607 | 88 | 850718 | 74 | 856239 | 101 | 862407 | 62 | 870914 | 70 | 873410 | 75 | 878606 | 509 |
| 842614 | 87 | 850725 | 74 | 856246 | 101 | 862414 | 62 | 870921 | 70 | 873427 | 75 | 878705 | 510 |
| 842621 | 86 | 850732 | 74 | 856253 | 101 | 862421 | 62 | 870938 | 70 | 873434 | 75 | 878712 | 510 |
| 842638 | 86 | 850749 | 74 | 856260 | 93 | 862438 | 62 | 870945 | 70 | 873441 | 75 | 878729 | 510 |
| 842645 | 86 | 850756 | 74 | 856277 | 97 | 862476 | 63 | 870952 | 70 | 873458 | 633 | 878736 | 510 |
| 842652 | 87 | 850763 | 74 | 856284 | 92 | 862483 | 63 | 870969 | 70 | 873465 | 633 | 878743 | 510 |
| 842669 | 86 | 850770 | 74 | 856291 | 96 | 862506 | 62 | 870976 | 70 | 873472 | 633 | 878750 | 510 |
| 842676 | 73, 87 | 850787 | 74 | 856307 | 92 | 862513 | 62 | 870983 | 70 | 873489 | 633 | 878804 | 510 |
| 842683 | 95 | 850794 | 74 | 856314 | 92 | 862520 | 62 | 870990 | 70 | 873496 | 633 | 878811 | 510 |
| 842706 | 88 | 855119 | 128 | 856321 | 108 | 862537 | 62 | 871102 | 623 | 873502 | 633 | 878828 | 510 |
| 842713 | 87 | 855201 | 276, 672 | 856338 | 108 | 862568 | 63 | 871201 | 505 | 873519 | 633 | 878835 | 510 |
| 842720 | 86 | 855218 | 276 | 856345 | 108 | 862575 | 63 | 871300 | 623 | 876602 | 509 | 878842 | 510 |
| 842737 | 86 | 855492 | 341 | 856352 | 108 | 862582 | 63 | 871324 | 623 | 876619 | 509 | 878859 | 510 |
| 842744 | 86 | 855508 | 128 | 856369 | 108 | 862612 | 62 | 871331 | 623 | 877005 | 622 | 878903 | 510 |
| 842751 | 87 | 855539 | 341 | 856376 | 108 | 862629 | 62 | 871348 | 623 | 877012 | 622 | 878910 | 510 |
| 842775 | 73, 87 | 855577 | 345 | 856383 | 97 | 862636 | 62 | 871546 | 69 | 877029 | 622 | 878927 | 510 |
| 842799 | 86 | 855607 | 128 | 856406 | 91 | 862674 | 63 | 871706 | 499 | 877036 | 622 | 878934 | 510 |
| 842904 | 88 | 855621 | 345 | 856413 | 89 | 862681 | 63 | 871713 | 499 | 877043 | 622 | 878941 | 510 |
| 842928 | 86 | 855638 | 345 | 856420 | 92 | 862704 | 62 | 871768 | 499 | 877050 | 622 | 878958 | 510 |
| 842966 | 86 | 855645 | 345 | 856437 | 93 | 862711 | 62 | 871775 | 499 | 877104 | 622 | 880005 | 65 |
| 843000 | 88 | 855652 | 129 | 860083 | 476 | 862728 | 62 | 871805 | 471 | 877111 | 623 | 880012 | 65 |
| 843055 | 87 | 855669 | 129 | 860502 | 476 | 862735 | 62 | 871812 | 471 | 877173 | 621 | 880029 | 65 |



| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|----------|--------|-----|--------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|-----|
| 880036 | 66, 72 | 880425 | 65 | 881705 | 73 | 930632 | 269 | 943380 | 310-311 | 970614 | 237 | 975718 | 620 |
| 880050 | 66, 72 | 880456 | 67, 72 | 881712 | 73 | 930656 | 269 | 943489 | 553 | 970621 | 237 | 975725 | 620 |
| 880067 | 66, 72 | 880463 | 67, 72 | 881729 | 73 | 930830 | 288 | 944387 | 269 | 970638 | 235 | 975732 | 211 |
| 880074 | 66, 72 | 880470 | 67, 72 | 881736 | 73 | 931257 | 201 | 944660 | 635 | 970652 | 237 | 975749 | 211 |
| 880104 | 65 | 880487 | 67, 72 | 881743 | 73 | 931561 | 369, 372 | 946190 | 267 | 970669 | 237 | 975756 | 211 |
| 880111 | 65 | 880524 | 65 | 881750 | 73 | 932001 | 329, 658 | 946268 | 267 | 970676 | 237 | 975770 | 94 |
| 880128 | 65 | 880555 | 67, 72 | 881804 | 65 | 932018 | 329, 658 | 949276 | 368 | 970683 | 237 | 975800 | 211 |
| 880159 | 66, 72 | 880562 | 67, 72 | 881811 | 65 | 932094 | 658 | 954775 | 368 | 970690 | 237 | 975855 | 160 |
| 880166 | 66, 72 | 880609 | 65, 67 | 881828 | 65 | 932902 | 110 | 956113 | 368 | 970720 | 231 | 975862 | 160 |
| 880173 | 66, 72 | 880616 | 65, 67 | 881835 | 65 | 932919 | 110 | 956403 | 372, 375 | 971017 | 237, 283 | 975879 | 160 |
| 880203 | 65 | 880623 | 65, 67 | 881842 | 65 | 932926 | 110 | 957066 | 169 | 971024 | 237, 283 | 975886 | 160 |
| 880210 | 65 | 880630 | 65, 67 | 881859 | 65 | 932933 | 110 | 961117 | 169 | 971031 | 237, 283 | 975893 | 160 |
| 880227 | 65 | 880647 | 65, 67 | 890233 | 326 | 933367 | 201 | 961124 | 169 | 971048 | 237, 283 | 976739 | 630 |
| 880258 | 67, 72 | 880654 | 65, 67 | 890240 | 326 | 933664 | 269 | 961131 | 169 | 971055 | 237, 283 | 976746 | 631 |
| 880265 | 67, 72 | 880661 | 67 | 890257 | 326 | 933688 | 553 | 961247 | 269 | 971062 | 237 | 976753 | 630 |
| 880272 | 67, 72 | 880678 | 67 | 890349 | 326 | 934029 | 215 | 963234 | 227 | 971079 | 237 | 976760 | 630 |
| 880289 | 67, 72 | 880685 | 67 | 890356 | 326 | 934159 | 629 | 963388 | 467 | 975039 | 331, 631 | 976777 | 630 |
| 880302 | 65 | 880692 | 67 | 890387 | 326 | 934166 | 629 | 970294 | 212 | 975251 | 232 | 976784 | 631 |
| 880319 | 65 | 880869 | 67 | | | 935286 | 629 | 970300 | 618 | 975268 | 232 | 976791 | 631 |
| 880326 | 65 | 880906 | 337 | 9xxxx | | 936191 | 360 | 970362 | 235 | 975275 | 232 | 979945 | 620 |
| 880357 | 67, 72 | 880913 | 337 | 918500 | 198 | 936801 | 233 | 970386 | 237 | 975305 | 204 | 980101 | 500 |
| 880364 | 67, 72 | 880920 | 337 | 919200 | 247 | 939949 | 329, 659 | 970393 | 237 | 975312 | 204 | | |
| 880371 | 67, 72 | 880968 | 337 | 919217 | 247 | 939956 | 329, 659 | 970508 | 618 | 975329 | 204 | | |
| 880388 | 67, 72 | 880975 | 337 | 921500 | 293 | 941058 | 366 | 970515 | 617 | 975350 | 234 | | |
| 880401 | 65 | 880982 | 337 | 926574 | 476 | 941072 | 361 | 970522 | 618 | 975374 | 235 | | |
| 880418 | 65 | 880999 | 337, 356 | 930618 | 269 | 941461 | 266 | 970607 | 237 | 975398 | 232 | | |



HENDI

Tools for Chefs

portugal@hendi.eu

www.hendi.eu