



HENDI

Tools for Chefs | 2024/25



www.hendi.com

Patrocinador



EUROTOQUES

OLLAS, SARTENES
Y RECIPIENTES GN



TABLAS,
CUCHILLOS,
HERRAMIENTAS



CONFITERÍA,
PANADERÍA,
CAFETERÍA



DISPOSITIVOS
DINAMICOS



ENVASADO
AL VACÍO



PROCESA-
MIENTO
TÉRMICO



HORNOS DE
VAPOR DE
CONVECCIÓN



PIZZA, PASTA
Y KEBAB



ENFRIAMIENTO



PORCELANA,
CUBERTERÍA,
VAJILLA



CALENTADORES,
COMBUSTIBLES,
BUFFET



BAR



CAFETERAS,
CALDERAS,
ACCESORIOS



THERMO-
BOXES, RACKS,
TROLLEYS



LAVAVAJILLAS
E HIGIENE



MUEBLES
DE ACERO
INOXIDABLE



BARBACOAS
Y CALENTADORES





HENDI

Tools for Chefs

Equipo profesional
de servicio de alimentos

CATÁLOGO **2024/2025**

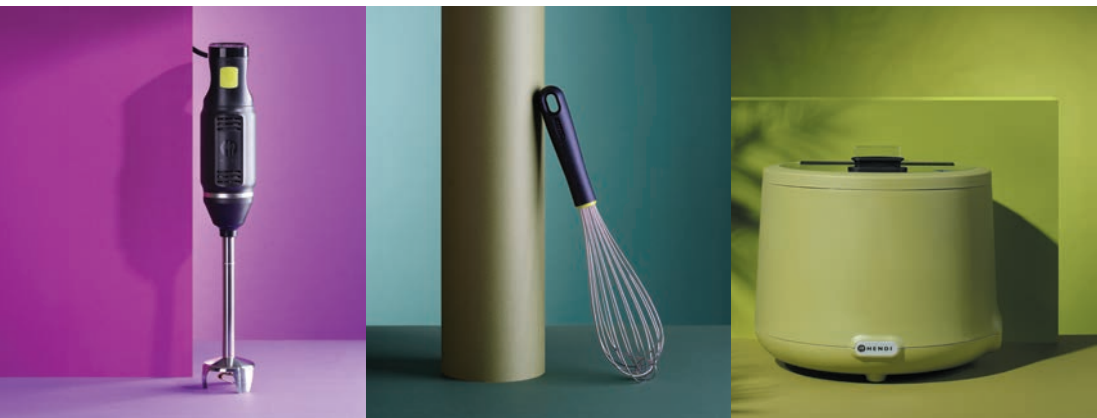
Octubre 2024



¡Hola, chef!

No importa cuál sea su papel en la industria gastronómica, ya sea un chef, un propietario de un restaurante, un gerente de cantina o un pastelero, estamos listos para inspirarlo una y otra vez.

HENDI ofrece cerca de 5000 productos y cientos de novedades. De este modo, nuestra oferta en constante actualización responde a las necesidades siempre cambiantes del mercado. ¡Eche un vistazo a este catálogo y descubra nuestros Tools for Chefs!





Tools for Chefs



Ver el vídeo

■ HENDI HORECA SL

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

espana@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Países Bajos

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

■ HENDI Austria

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

■ HENDI Rumania

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

■ HENDI Grecia

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

■ HENDI Italia

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

■ HENDI Polonia

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

■ HENDI Hong Kong

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

HENDI
España

HENDI
Países Bajos

HENDI
Italia

HENDI
Austria

HENDI
Polonia

HENDI
Grecia

HENDI
Rumania





design by
Robert Bronwasser



Trabajamos junto con el diseñador holandés **Robert Bronwasser**. Gracias a esto, nuestros equipos sorprendentes, originales y altamente funcionales tienen un diseño verdaderamente único. ¡Nuestra colección de productos **HENDI diseñada por Robert Bronwasser** está en constante crecimiento!

„Lo crucial de mi cooperación con HENDI es equilibrar la funcionalidad y la ergonomía del equipo con una forma intrigante e interesante para que los chefs puedan disfrutar de todos estos aspectos y reconocer nuestros

productos de inmediato. Utilizamos el diseño de una manera que facilita el trabajo de los chefs y les permite concentrarse en preparar platos extraordinarios en lugar de operar el equipo”.





HENDI, en colaboración con Robert Bronwasser, se complace en anunciar que nuestra innovadora colección **HENDI UNIQ** ha sido galardonada con el prestigioso premio **Red Dot Award 2024** al diseño de producto en la categoría de equipamiento de hostelería.

Al reinventar el buffet, HENDI UNIQ ha establecido un nuevo estándar en la industria, ofreciendo un enfoque fresco y poco convencional. ¡Buffet reinventado!

Nuestra colección fue reconocida por su diseño de vanguardia, características innovadoras y funcionalidad excepcional.





Serie Cacerolas Profi Line

- + Ahorra hasta un 30% de energía
- + Cuenta con un fondo multicapa con tecnología Impact Bonding
- + Construido con acero inoxidable AISI 304 duradero
- + Equipado con robustos mangos de acero
- + Compatible con todas las placas de cocción

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

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



PROFI LINE

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

KITCHEN LINE

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

BUDGET LINE

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



Cañitas Maite

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

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

en La Taberñita, reflejando la riqueza culinaria del entorno.

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

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

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





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

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



Siempre al día!

Nuestro catálogo también está disponible online
con útiles funciones como:

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

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

Escanea el código QR y marca la página



Escanea
y explora



BIENVENIDOS AL CATÁLOGO DIGITAL DE HENDI

FÁCIL DE USAR / FUNCIONAL / ECOLÓGICO

+ NAVEGACIÓN SENCILLA



+ HAZ CLICK EN EL ÍNDICE PARA IR AL APARTADO



+ FUNCIÓN DE BÚSQUEDA SENCILLA Y POTENTE



+ MÁS INFORMACIÓN SOBRE
EL PRODUCTO / IMÁGENES / VÍDEOS



+ CREA TU PROPIO CATÁLOGO



Create your own catalog

+ COMPARTIR
CON UN CLICK



 16	 22	 30	 35	 45	 52	OLLAS, SARTENES Y RECIPIENTES GN	
 54	 58	 102	 108	 110	 114	TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS	
 128	 136	 141	 142	 148	 152	CONFITERÍA, PANADERÍA, CAFETERÍA	
 155	 157	 160	 162	 171	 174	DISPOSITIVOS DINÁMICOS	
 180	 182	 184	 184	 185	 185	ENVASADO AL VACÍO	
 186	 196	 213	 216	 218	 222	PROCESA- MIENTO TÉRMICO	
 256	 258	 261	 264	 269	 270	HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN	
 272	 275	 276	 282	 286	 289	PIZZA, PASTA Y KEBAB	
 290	 294	 298	 299	 303	 314	ENFRIAMIENTO	
 316	 332	 342	 350	 371	 373	PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA	
 380	 390	 393	 396	 402	 411	CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET	
 421	 430	 434	 444	 446	 451	BAR	
 458	 460	 461	 462	 465	 466	CAFETERAS, CALDERAS, ACCESORIOS	
 470	 472	 474	 476	 481	 482	THERMO- BOXES, RACKS, TROLLEYS	
 486	 498	 500	 505	 507	 508	LAVAVAJILLAS E HIGIENE	
 511	 512	 513	 515	 519	 520	MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE	
 522	 528	 530	 534	 535	 536	BARBACOAS Y CALENTADORES	

Selección de novedades para el 2024

Cacerola de hierro fundido
página 29



Parrilla
de hierro fundido
página 28



Piedra de afilar
japonesa
página 77



Contenedor de huevos
HENDI OVOBOX 120
página 50



Tabla de cortar
de fibra de madera
página 55



Juego de cuchillos –
4 piezas
página 69

Bol mezclador
con base de silicona
página 104



Mandolinas japonesas
HENDI Shōgun 將軍
página 83

NUEVO



Termómetro digital con sonda plegable
página 116



Temporizador doble
página 118



Tamiz para harina
página 139

Guitarra de pastelería simple
página 148



Freidora profunda XL con grifo de drenaje
HENDI GOLIATH
página 210



Batidora de varillas sin cables Smart Pressure
página 173

Lámpara de calor flexible
página 187



Selección de novedades para el 2024



Conjunto: Cocina de inducción 3500W + cacerola + sartén
página 200



Conjunto: Baño María HENDI RANGER + 3 x GN 1/3 con tapa
página 205



Bolas de cocción al vacío: 500 unidades
página 223



Planchas de asar Kitchen Line
página 217



Tostadora para 4 rebanadas
página 234

Cocina al vacío Mastervide
página 223



Horno de vapor de convección táctil 5x GN 2/3
página 261



Bandejas de aluminio GN 1/1 con recubrimiento antiadherente CONVETOMAT
página 267

NUEVO

Cortapizzas
HENDI PIZZER
de gran
resistencia
página 282



Pala para cenizas
página 279



Plato para Pizza Recipe
Collection Brick Red
página 287



Caja de masa
para pizza GN 1/1
página 277

arktic
PROFESSIONAL EQUIPMENT



Armario de maduración
y secado para carnes
página 299

Máquina
de cubitos de hielo
página 313



Selección de novedades para el 2024



Cesta para
presentar pan
página 353



Cuenco decorativo
de madera de olivo
página 332

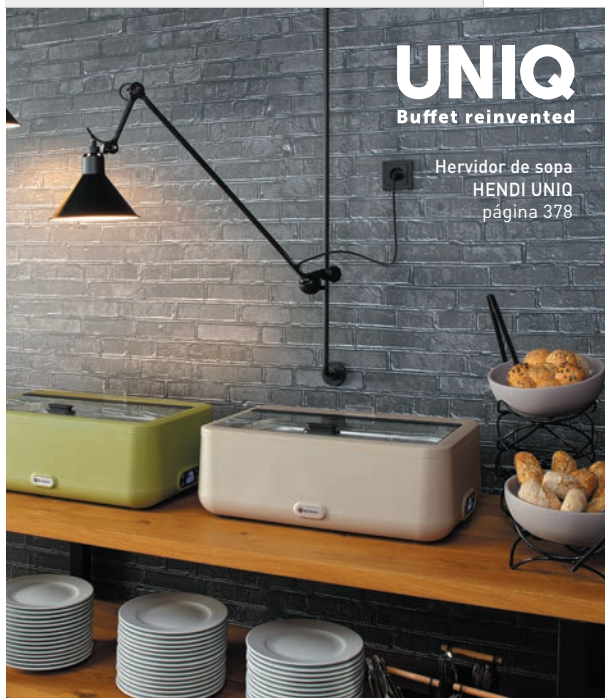
Jarra de leche
con medida
página 361



Exprimidor
de cítricos
página 441



Ashtray
con embudo
página 377



BARUP
BARWARE

Bar blade
página 420



BARUP
BARWARE

Sacacorchos francés
página 421



Colador
Hawthorne
página 426



BARUP
BARWARE

Conservador
de vino al vacío
página 438

BARUP
BARWARE



Lavadora
de vasos
página 438

Batidora
de barra
digital
página 445



Exprimidor
de cítricos
eléctrico
página 442



Dispensador
de agua
página 465



Xantos Black
Parrilla de gas
página 534

BARUP
BARWARE

Conjunto
para barman
en tubo
página 433



Los mangos
no se calientan

Orificios de
liberación de vapor

18/10
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction

wash

SERIE DE OLLAS DE COCINA PROFI LINE

- La gruesa base encapsulada tipo sándwich (acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable) combina la distribución del calor del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero inoxidable para permitir la cocción por inducción.
- La base está formada por una unión de alto impacto, lo que hace que toda la superficie de las capas quede soldada a la perfección.
- Asas firmes y robustas.
- Gracias a su ingenioso diseño, el calor de las ollas no se transmite a las asas.
- Las ollas son resistentes a los ácidos y fáciles de limpiar.



Ver el video

Parte inferior tipo
sándwich formada por
unión especial por impacto

OLLA ALTA (CON TAPA)

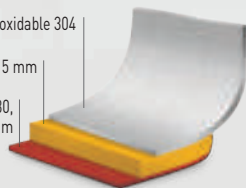
código	litros	pared (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	42,85
832202	6	0.7	ø200x(H)190	59,50
832400	10	0.7	ø240x(H)220	85,75
832509	16	0.7	ø280x(H)260	121,55
832608	24	0.8	ø320x(H)300	161,85
832707	37	1	ø360x(H)360	258,05
832806	50	1	ø400x(H)400	321,75
832929	70	1	ø450x(H)450	383,50
833025	95	1	ø500x(H)500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

830055

acero inoxidable 304

aluminio 5 mm

acero inoxidable 430,
mín. 0,5 mm



OLLA MEDIANA (CON TAPA)

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

OLLA BAJA (CON TAPA)

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



Ver el video

18/10
stainless steel

CESTA PARA COCER PASTA

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

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



833506

Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre

CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

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



830048

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

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

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



830352

SARTÉN (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

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



835432

SARTÉN DE FREIR, CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE - SIN TAPA

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

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



835401

ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,20



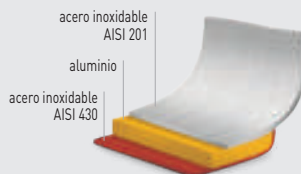
839997





SERIE DE CACEROLAS KITCHEN LINE

- Base encapsulada de tipo sándwich.
- Combina la distribución del calor del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero para permitir la cocción por inducción.
- Acabado satinado de todas las superficies exteriores.
- Las asas de acero fijadas con soldadura multipunto permanecen frías al tacto.



OLLA ALTA - CON TAPA

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



OLLA MEDIANA - CON TAPA

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



OLLA BAJA - CON TAPA

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



Ver el vídeo

TAPAS PARA SARTENES

código	mm	€
837818	ø160	6,20
837825	ø200	7,75
837832	ø240	9,45
837849	ø280	12,30
837856	ø320	16,60

OLLA ALTA - SIN TAPA

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

OLLA MEDIANA - SIN TAPA

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

OLLA BAJA - SIN TAPA

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

CAZO (SIN TAPA)

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

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

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

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

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

SARTÉN DE FREÍR - SIN TAPA

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

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



837832



837771



837726



837665



838105



839409



838501



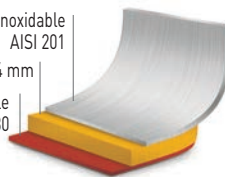


SERIE DE CACEROLAS BUDGET LINE

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



acero inoxidable
AISI 201
aluminio 3-4 mm
acero inoxidable
AISI 430



Ver el vídeo



834701

834206

OLLA CON TAPA

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

Base de tipo sándwich



Mango remachado



Las asas no se calientan





833032



CAZUELA PARA COCCIÓN AL BAÑO MARÍA

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

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



OLLA PARA ESPÁRRAGOS Y PASTA XL

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

código	litros	pared (mm)	mm	€
833100	5.5	0.6	ø162x(H)280	55,25



833100



BANDEJA PARA ASAR

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

código	mm	€
508503	310x240x(H)50	16,25
508510	385x275x(H)60	19,85
508527	430x310x(H)60	25,95



508527



SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO ,TITANIUM PROFESSIONAL'

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

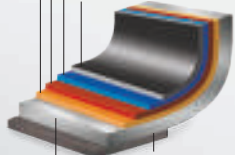


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Capa superior: Refuerzo de la capa antiadherente y superficie brillante



Base de la cacerola de aluminio

Base de inducción

SARTÉN DE FREIR CON FONDO DE INDUCCIÓN

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



PARRILLA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

- Suitable for use on induction stoves.
- Made of die cast aluminum with Teflon® non-stick coating.
- Suitable for heat-sources up to 250 °C.

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



SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO ,TITANIUM PROFESSIONAL'

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

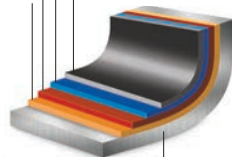


Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

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

Capa intermedia: Xylan
Whitford® antiadherente

Refuerzo de la superficie
antiadherente y brillante



Base de la cacerola
de aluminio



SARTÉN DE FREÍR TITANIUM PROFESSIONAL

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



839010

SARTÉN WOK TITANIUM PROFESSIONAL

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



629505

SARTÉN PARA SALTEAR TITANIUM PROFESSIONAL

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



629802

SARTÉN DE PARRILLA - SUPERFICIE ACANALADA TITANIUM PROFESSIONAL

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



629604

SARTÉN DE FRÍR PESCADO - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

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



629413

SARTÉN PARA CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

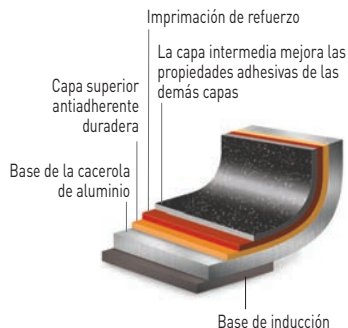
código	fondo (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	57,15

Precios sin IVA



SARTENES DE ALUMINIO 'MARBLE PROFESSIONAL'

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



SARTÉN DE FREÍR

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



SARTÉN WOK

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

SARTÉN PARA CREPES

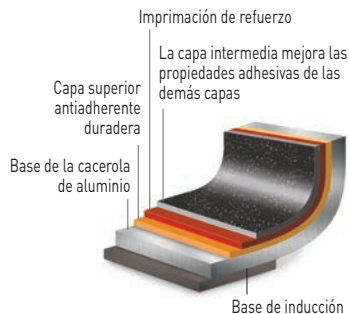
código	fondo (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	27,95
627686	ø280	ø320x(H)20	36,35

SARTÉN DE FREÍR PESCADO - OVAL

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

SARTENES DE ALUMINIO ,PLATINUM PROFESSIONAL'

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



SARTENES DE FREÍR

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

PAELLERA

- Sartenes de freír de alta calidad hechas de chapa de acero.
- Con 2 asas.

código	adecuado para la parrilla de gas Fiesta	mm	€
622100		ø340x(H)40	14,00
622308		ø460x(H)40	24,65
622407	146002	ø600x(H)40	53,65
622605	146804	ø800x(H)50	129,35





SARTENES DE ACERO CLÁSICO

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



Ver el vídeo



628614

SARTÉN DE FREÍR

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



628805

SARTÉN PARA CREPES

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

ANTES DEL PRIMER USO



Paso 1

Eche el aceite de cocción en la cacerola y caliéntela. Eche las pieles de patata y mucha sal y sofrialas.



Paso 2

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



Paso 3

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



Paso 4

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



Paso 5

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



Paso 6

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



CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

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

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





NUEVO

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO

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

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



629369

NUEVO

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

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

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



NUEVO

BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO CON BASE DE MADERA Y AGARRE

- Plataforma y mango de agarre hechos de hierro fundido.
- Base de madera de abedul.
- Bandeja apta para el horno.
- El conjunto no es apto para el lavavajillas.

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



629383

NUEVO

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

- Conjunto completo con tapa y asa.
- El mango es ideal para mover y colgar el recipiente encima del fuego.
- 3 patas: diseño tradicional procedente de Sudáfrica.
- Capacidad: 6 l.

código	mm	€
629291	ø245x(H)280	64,35



629291

NUEVO

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

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

código	litros	pared (mm)	mm	€
629376	7.2	4	ø310x(H)155	71,45



629376





SERIE DE CAZUELAS DE COBRE

- La estructura de 2,5 mm de grosor de triple capa está compuesta de acero inoxidable (0,4 mm), aluminio (1,5 mm) y cobre (0,4 mm).
- Mangos sujetos con remaches.



SARTÉN

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

607060

OLLAS PARA MEJILLONES Y SALSAS



625057



CAZUELA PARA MEJILLONES - CON TAPA

- Esmaltado negro.
- Rebordo saliente de acero inoxidable.

código	max. contenidos en kg.	litros	mm	€
625002	1	2.5	ø200x(H)190	16,60
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	20,15
625101	2	5	ø260x(H)210	27,95



625804



625705

CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

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

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



839003

18/8 de acero inoxidable (0.4 mm)
aluminio (1.5 mm)
18/0 de acero inoxidable (0.5 mm)



SARTÉN WOK DE 3 CAPAS - SIN TAPA

- Calentamiento rápido y excelente distribución del calor.
- Muy duradero gracias a su alta resistencia al desgaste.
- Mango largo y hueco de acero inoxidable.
- Fondo plano de Ø 145 mm.

código	mm	€
839003	ø360x(H)90	97,50



622742

PAELLERA ESMALTADA

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

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



622858



PAELLERAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

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





GN GASTRONORM



**RECIPIENTES
GASTRONORM
PROFI LINE**

**RECIPIENTES
GASTRONORM
KITCHEN LINE**

**RECIPIENTES
GASTRONORM
BUDGET LINE**

**RECIPIENTES
GASTRONORM
DE POLICARBONATO
TRANSPARENTE**

APTO PARA:

Hornos de convección	✓	✓	✓	
Sistema baño María	✓	✓	✓	
Calientaplatos	✓	✓	✓	
Refrigeradores	✓	✓	✓	✓
Almacenaje para alimentos	✓	✓	✓	✓
Limpieza en lavavajillas	✓	✓	✓	✓

PROPIEDADES:

Usar a temperaturas	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Apilable	✓	✓	✓	✓

COMPOSICIÓN:

Hecho de	acero inoxidable 18/10	acero inoxidable	acero inoxidable	policarbonato
Espesor (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3
Alturas disponibles (mm)	20 hasta 200	20 hasta 200	20 hasta 200	65 hasta 200

ACCESORIOS:

Recipientes perforados	✓	✓		
Tapas	✓	✓	✓	✓
Tapas con bordes de silicona	✓	✓	✓	
Tapas con hendidura para cuchara	✓	✓		
Bandeja escurridor		✓		✓
Barra adaptadora	✓	✓	✓	

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Limpieza fácil	✓	✓	✓	✓
Grabados de tamaño Gastronorm		✓		✓
Con escala de capacidad				✓
No absorbe olores ni sabores	✓	✓	✓	✓

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

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

• Radio reducido para asegurar contenido máximo

• Muy fuerte y duradero

Esquinas reforzadas para mayor fuerza

• Con uso adecuado resistente a la corrosión

Con uso adecuado resistente a la corrosión

Resistente a altos impactos, muy duradero

• Material cristalino



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





GN GASTRONORM SYSTEM

- Designation of standard size containers used in food industry, determined in PN-EN 631-1:1996 standard.
- Standardisation of container dimensions makes it easier to use them in various kitchen appliances which are designed based on these dimensions, e.g.
- in ovens, insulated containers, refrigerated cabinets, bain-maries, transport trolleys



altura (mm)



DIMENSIONES DE LOS CONTENEDORES GN:

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

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

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



Muy resistente y duradero.

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

Excelente resistencia contra la corrosión.

El radio interior reducido aumenta la capacidad máxima.



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

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



2/1



801109

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801109	58	0.8	200	168,35
801116	43	0.8	150	139,75
801123	30	0.8	100	103,35
801130	19	0.8	65	87,75
801147	11	0.8	40	74,75
801154	5.5	0.8	20	71,85

1/1



801222

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801208	28	0.8	200	87,75
801215	21	0.8	150	74,75
801222	14	0.8	100	53,95
801239	9	0.8	65	40,00
801246	5	0.8	40	35,75
801253	2.5	0.8	20	30,90

2/3



801307

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801307	18	0.8	200	71,85
801314	13	0.8	150	59,50
801321	9	0.7	100	37,65
801338	5.5	0.7	65	28,30
801345	3	0.7	40	25,95
801352	1.5	0.7	20	23,10

2/4



801840

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	60,45
801666	5.8	0.7	100	45,45
801857	4	0.7	65	31,15
801864	2.5	0.7	40	26,35
801871	1.2	0.7	20	19,85

1/2



801406

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	56,25
801413	9.5	0.7	150	43,25
801420	6.5	0.7	100	28,55
801437	4	0.7	65	23,35
801444	2	0.7	40	20,75
801451	1	0.7	20	16,85

1/3



801512

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	46,50
801512	5.7	0.7	150	33,75
801529	4	0.7	100	23,35
801536	2.5	0.7	65	19,45
801543	1.5	0.7	40	16,25
801550	0.8	0.7	20	14,00



1/4



801635

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	37,40
801611	4	0.7	150	29,25
801628	2.8	0.7	100	20,75
801635	1.8	0.7	65	17,25
801642	1.7	0.7	40	15,55
801659	0.9	0.7	20	12,70

1/6



801727

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801703	3.4	1	200	38,70
801710	2.4	0.8	150	24,65
801727	1.6	0.7	100	17,25
801734	1	0.7	65	14,00

1/9

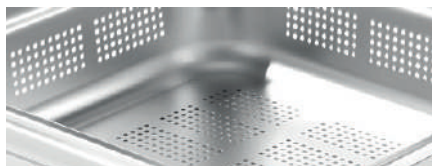


801826

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

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

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



1/1



802236

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

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802236	9	0.8	65	42,85
802243	5	0.8	40	38,35
802168	2.5	0.8	20	33,75

2/3



802328

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

- Fondo perforado.

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

1/2



802427

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

- Fondo perforado.

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

1/3



802526

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802526	4	0.7	100	25,95
802533	2.5	0.7	65	19,45
802540	1.2	0.7	40	16,25

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	51,95
802519	5.7	0.7	150	38,95

804100

TAPA GASTRONORM

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	31,85
804117	0.7	GN 2/3	354x325	21,15
804179	0.8	GN 2/4	530x162	20,75
804124	0.7	GN 1/2	265x325	17,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	12,70
804148	0.7	GN 1/4	265x162	10,75
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	7,75

805114

TAPA GASTRONORM CON ORIFICIO PARA LA CUCHARA.

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	14,65
805107	0.7	GN 1/1	530x325	33,75
805114	0.7	GN 2/3	354x325	23,10
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,20
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,35
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,35

Con hueco para la cuchara

802601

TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA

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

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



864210

TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- Con orificio para el circulador sous-vide 222645.
- También adecuada para los recipientes Profi Line Gastronorm de acero inoxidable.

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



890257

BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

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



890349

BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

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



805541

**CONTENEDOR CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE**

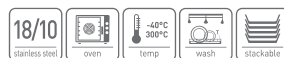
código	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	57,85
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	64,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	70,85



809242

BANDEJA GASTRONORM PROFI LINE

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



809150

BANDEJA GASTRONORM 2/1 PROFI LINE

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



RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

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



Extra fuerte debido a las esquinas reforzadas.

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

Resistente a la corrosión (si se utiliza correctamente).

Espesor 0,6-0,7 mm.

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



806142



806241



806340

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

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

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



806449



806548



806647

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

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

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



806739

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



806197



808153

808108

Barra de adaptación para adaptar pequeños recipientes GN en los baños María, calentaplatos, etc.

BANDEJA DE ESCURRIMIENTO PERFORADO PARA RECIPIENTES GN

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

BARRA DE ADAPTACIÓN PARA RECIPIENTE GN

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

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



RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE – PERFORADO



807132

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

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

- Fondo perforado.

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



807224

- Diámetro de perforación 3 mm.
- Fondo perforado.

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



807330

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

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

- Fondo perforado.

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



806845



806968

TAPA GASTRONORM

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

TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA LA CUCHARA

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





RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

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



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

Resistente a la corrosión (si se utiliza correctamente).

Espesor 0,6-0,7 mm.

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



800133



800232



800331



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

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

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



800430



800539



800638



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

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

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



800737



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



558140



807606

TAPA CON DISPENSADOR PARA RECIPIENTES GN

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml.
- No apta para el lavavajillas.
- Adecuado para recipientes GN con una altura de 200 mm (no incluida).

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

TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA

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

código	GN	mm	€
807637	GN 1/3	325x176	20,75
807606	GN 1/1	530x325	42,25
807613	GN 2/3	354x325	36,35
807620	GN 1/2	265x325	27,25
807651	GN 1/9	156x142	12,95
807644	GN 1/4	265x162	17,90

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE CON AGARRADERAS



1/1

817148



2/3

817247

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

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



1/2

817346



1/3

817445

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

código	litros	altura (mm)	€
817452	7.8	200	19,85
817445	5.7	150	17,50



817810

TAPA GASTRONORM

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



RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO NEGRO

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



110°C
-40°C



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

Graduado

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

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

1/1



862209

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

1/2



862421

código	litros	altura (mm)	€
862407	12.5	200	20,50
862414	9.5	150	17,55
862421	6.5	100	12,35
862438	4	65	10,75

1/3



862513

código	litros	altura (mm)	€
862506	7.8	200	15,95
862513	5.7	150	12,95
862520	4	100	10,10
862537	2.5	65	8,15

1/4



862629

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

1/6



862711

código	litros	altura (mm)	€
862704	3.4	200	9,45
862711	2.4	150	8,40
862728	1.6	100	6,45
862735	1	65	5,85

1/9



862827

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

TAPA GASTRONORM

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



862902



804100

TAPA GASTRONORM

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	31,85
804117	0.7	GN 2/3	354x325	21,15
804179	0.8	GN 2/4	530x162	20,75
804124	0.7	GN 1/2	265x325	17,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	12,70
804148	0.7	GN 1/4	265x162	10,75
804155	0.7	GN 1/6	176x162	8,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	7,75

RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO BLANCO

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



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

Graduado

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

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

1/1



862285

1/2



862476

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

código	litros	altura (mm)	€
862483	4	65	10,75
862476	6.5	100	12,35

1/3



862575

1/4



862674

1/6



862773

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

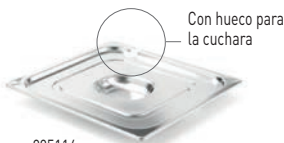
código	litros	altura (mm)	€
862674	2.8	100	9,05
862681	1.8	65	7,15

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

TAPA GASTRONORM CON ORIFICIO PARA LA CUCHARA.

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	14,65
805107	0.7	GN 1/1	530x325	33,75
805114	0.7	GN 2/3	354x325	23,10
805121	0.7	GN 1/2	265x325	19,20
805145	0.7	GN 1/4	265x162	12,35
805152	0.7	GN 1/6	176x162	10,35



805114



862964

Con hueco para la cuchara

TAPA GASTRONORM

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



RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO TRANSPARENTE

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



Graduado

2/1

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



861196

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



861202

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



861424

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



861523

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



861622

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



861721

código	litros	altura (mm)	€
861707	3.4	200	9,05
861714	2.4	150	7,75
861721	1.6	100	6,20
861738	1	65	5,55



861820

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

864104

TAPA GASTRONORM

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

código	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	40,95
864104	GN 1/1	530x325	14,95
864128	GN 1/2	265x325	8,15
864135	GN 1/3	325x176	6,20
864142	GN 1/4	265x162	5,55
864159	GN 1/6	176x162	5,35
864166	GN 1/9	176x108	3,70

868522

BANDEJA DE GOTEO

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

864203

TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- Con orificio para el circulador sous-vide 222645.
- También adecuada para los recipientes Profi Line Gastronorm de acero inoxidable.

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

RECIPIENTES GASTRONORM DE POLIPROPILENO

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



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

Graduado



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

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

1/1



880012

1/2



880111

1/3



880210

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

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

código	litros	altura (mm)	€
880203	7.8	200	9,70
880210	5.7	150	8,05
880227	4	100	6,20

1/4



880319

1/6



880418

1/9



880524

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

código	litros	altura (mm)	€
880401	3.4	200	6,20
880418	2.4	150	5,40
880425	1.6	100	3,85

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

880609



TAPA PARA RECIPIENTES GN DE POLIPROPILENO

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

SIL
silicone

881811



TAPAS GASTRONORM CON CIERRE HERMÉTICO

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

código	GN	mm	€
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

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

Precios sin IVA

HENDI

45



RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

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



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm



880050



880159

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	12	100	16,60
880036	9	65	13,65

código	litros	altura (mm)	€
880159	12.5	200	13,35
880166	9.5	150	10,85
880173	6.5	100	9,05

1/3



880258

código	litros	altura (mm)	€
880258	7.8	200	11,05
880265	5.7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2.5	65	6,65

1/4



880371

código	litros	altura (mm)	€
880357	5.5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2.8	100	5,85
880388	1.8	65	5,40

1/6



880456

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

1/9



880555

código	litros	altura (mm)	€
880555	0.9	100	4,25
880562	0.6	65	3,75

TAPA PARA RECIPIENTES GN DE POLIPROPILENO

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

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



880623

ROTULADORES HORECA

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

código	embalado por	€
871546	2	12,70

871546



CLIPS PARA TAPA DE RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Embalado en blister con 12 unidades.

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



ALERGIA ALIMENTARIA

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



Ver el vídeo



880050



880159



880258



880371



880456



880555

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	23,75
880067	21	150	18,55
880074	12	100	16,60
880036	9	65	13,65

código	litros	altura (mm)	€
880159	12.5	200	13,35
880166	9.5	150	10,85
880173	6.5	100	9,05

código	litros	altura (mm)	€
880258	7.8	200	11,05
880265	5.7	150	9,50
880272	4	100	8,05
880289	2.5	65	6,65

código	litros	altura (mm)	€
880357	5.5	200	10,15
880364	4	150	8,40
880371	2.8	100	5,85
880388	1.8	65	5,40

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

código	litros	altura (mm)	€
880555	0.9	100	4,25
880562	0.6	65	3,75



ALLERGEN FREE
DAIRY FREE



ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREE
EGG FREE



ALLERGEN FREE
PEANUT FREE

PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN HACCP DE 250 MM

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

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



881705



TAPA PARA RECIPIENTES GN MORADA

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

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



842478

CUCHILLO DE TRINCHAR



código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842478	2.5	150	280	6,45

826164



826065



TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Una cara lisa y la otra acanalada.

código	color	mm	€
826065	Morado	GN 1/1 - 530x325x(H)15	27,25
826164	Morado	GN 1/2 - 265x325x(H)12	12,70



171882



842775



CUCHILLO COCINERO

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842676	2.5	180	320	8,65
842775	2.5	240	385	10,25

842270



842171



CUCHILLO UNIVERSAL



código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842270	1.2	90	190	4,75
842171	1.2	100	205	4,50

825570



825662



TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Ambos lados aptos para el corte.

- Puede lavarse en lavavajillas industriales (programa corto).

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

**NUOVO**

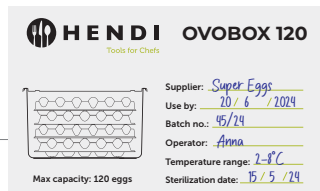
870785

CONTENEDOR DE HUEVOS HENDI OVOBOX 120

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

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

Incluye

8x**NUOVO**

870792

CONJUNTO DE 4 BANDEJAS PARA HUEVOS PARA HENDI OVOBOX 120

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

código	mm	€
870792	291x288x(H)41	7,75



TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

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



POLYTHYLENE
MUY DURO

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 600X400

código	color	mm	€
825600	Blanco	600x400x(H)18	43,55
825617	Rojo	600x400x(H)18	43,55
825624	Azul	600x400x(H)18	43,55
825631	Verde	600x400x(H)18	43,55
825648	Marrón	600x400x(H)18	43,55
825655	Amarillo	600x400x(H)18	43,55
825662	Morado	600x400x(H)18	43,55

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 450X300

código	color	mm	€
825518	Blanco	450x300x(H)13	14,65
825525	Rojo	450x300x(H)13	14,65
825532	Azul	450x300x(H)13	14,65
825549	Verde	450x300x(H)13	14,65
825556	Marrón	450x300x(H)13	14,65
825563	Amarillo	450x300x(H)13	14,65
825570	Morado	450x300x(H)13	14,65

TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP

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

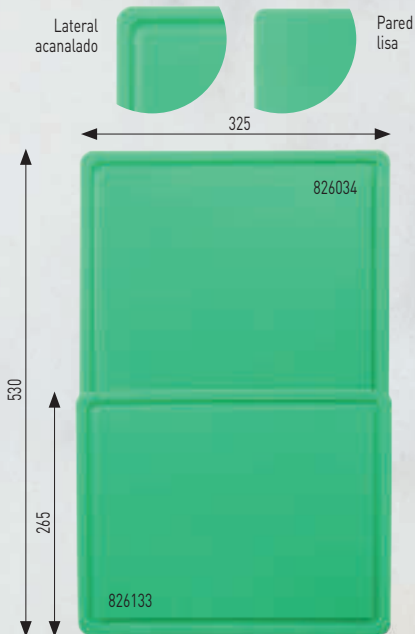


TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/1 CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Una cara lisa y la otra acanalada.

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

TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/2 CON CERTIFICACIÓN HACCP

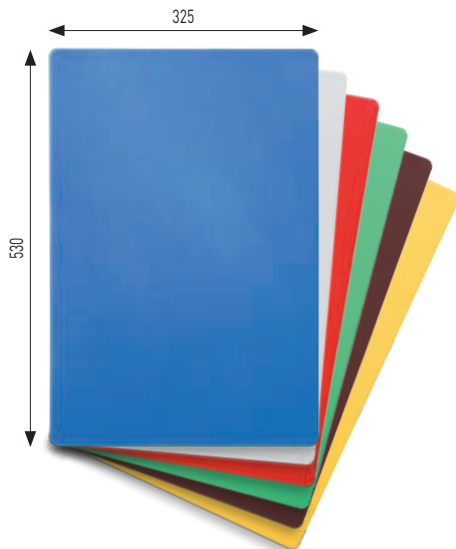
- Una cara lisa y la otra acanalada.

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

POLYTHYLENE
MUY DURO

Ranura para
evitar fugas



**NUEVO**LDPE
polyethylene**TABLA DE CORTAR HACCP GN1/1**

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

código	color	mm	€
826805	Blanco	530x325x(H)10	12,95
826812	Rojo	530x325x(H)10	12,95
826850	Amarillo	530x325x(H)10	12,95
826829	Azul	530x325x(H)10	12,95
826836	Verde	530x325x(H)10	12,95
826843	Marrón	530x325x(H)10	12,95

LDPE
polyethylenePP
polypropylene**NUEVO****CONJUNTO DE 6 TABLAS DE CORTAR HACCP CON ESTANTE**

- El conjunto incluye:
 - 6 tablas de cortar hechas de LDPE (polietileno de baja densidad),
 - 1 estante de PP (polipropileno).
- Ambos lados de cada tabla son lisos y adecuados para su uso.
- Tablas codificadas por colores, que cumplen con los estándares HACCP:
 - tabla azul recomendada para pescado crudo,
 - tabla blanca para productos lácteos,
 - tabla marrón para carne cocinada,
 - tabla roja para carne cruda,
 - tabla amarilla para aves de corral,
 - tabla verde para verduras y frutas.
- El estante también se puede adquirir por separado (código: 825693).

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

PP
polypropylene**NUEVO**

825693

SOPORTE PARA TABLAS DE CORTAR

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

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



TABLA DE CORTAR CON AGARRADERA

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

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

TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/2 CON CERTIFICACIÓN HACCP

código	color	mm	espesor (mm)	€
826706	Blanco	265x325	9	9,75
826713	Rojo	265x325	9	9,75
826720	Azul	265x325	9	9,75
826737	Verde	265x325	9	9,75
826744	Marrón	265x325	9	9,75
826751	Amarillo	265x325	9	9,75



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

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

código	mm	€
826300	380x305	16,85

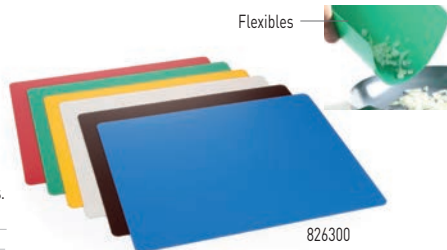


TABLA DE CORTAR DE FIBRA DE MADERA

- Fabricada con compuesto de fibra de madera, más denso y más duradero que la madera natural normal.
- Ranurado alrededor del perímetro para recoger los líquidos: reduce el derrame en las encimeras.
- Equipado con patas antideslizantes de silicona.
- Con un orificio para colgar.
- Disponible en 3 tamaños y 2 colores:
 - negro (códigos: 505755, 505762, 505779),
 - madera natural (códigos: 505724, 505731, 505748).
- Apta para el lavavajillas.

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

NUEVO





505205

TABLA PARA TRINCHAR

- Madera maciza de haya.
- Con ranura.

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



505106

TABLA DE CORTAR CON MANGO

- Madera maciza de haya.

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



506905

TABLA DE CORTAR

- Madera de caucho.
- Con agarraderas.

código	mm	€
506905	530x325x(H)45	45,45
506912	265x325x(H)45	24,65



505502

TABLA DE CORTAR DE PAN

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

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



826201



SOPORTE PARA TABLAS DE CORTAR

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

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



598047

ALFOMBRILLA ANTIDESLIZANTE

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

código	mm	€
598047	1500x300x(H)	4,25



REBANADORA DE TRUFAS

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

código	mm	€
229835	220x85	31,85



856260



PRESA DE AJOS

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

código	mm	€
856260	105x50	16,85



570715



EXPRIMIDOR DE AJOS

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

código	mm	€
570715	175x30	11,65



856123



TRITURADOR DE AJOS

- Fácil de limpiar.
- Dos rejillas extraíbles.

código	mm	€
856123	180x25	12,95

513750



PORTANOTAS

- Aluminio satinado.
- Se instala con tornillos o tiras adhesivas, incluidas.



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

Ver el video







CUCHILLOS PROFI LINE

- Todos los cuchillos están forjados con estampación en caliente de precisión a partir de una sola pieza de acero inoxidable alemán rico en carbono.
- El acero quirúrgico especializado de aleación de cromo, molibdeno y vanadio X50CrMoV15 garantiza las siguientes características: borde muy afilado; filo duradero; filo fácil de reafilarse; muy resistente a las manchas.
- Para fabricar cada cuchillo son necesarios alrededor de 50 pasos esenciales de fabricación.

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



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

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



CUCHILLOS KITCHEN LINE

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



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



código			espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781319	1	Cuchillo cocinero	3.3	200	340	19,20
781357	2	Cuchillo cocinero	3.3	150	285	14,65
781340	3	Cuchillo de trincar	3.3	200	330	13,65
781371	4	Cuchillo deshuesador	2.8	150	285	12,05
781333	5	Cuchillo de pan	3.3	210	335	14,75
781388	6	Cuchillo de cocina	3.5	125	240	8,15

código			espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781395	7	Cuchillo de pelar	3	90	200	8,15
781401	8	Tijeras para aves	5.8	140	260	16,45
781364	9	Tenedor trinchador	1.9	175	290	13,65
781302	10	Cuchillo de carnicero	2.4	180	300	25,95
781326	11	Cuchillo para jamón/ salmón	2.4	215	350	14,65
781418	12	Afilador de cuchillos	10	230	350	8,15

**MANGO
ERGONÓMICO
ANTIDESLI-
ZANTE**

NEGRO - UNIVERSAL

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.



Ver el vídeo

Muecas Granton
para cortes sin
adherencias



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

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





KNIVES HACCP

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



MARRÓN - CARNE COCINADA



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

ROJO - CARNE CRUDA



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842423	4	Cuchillo de trincar	150/290	2,5	6,45
842522	5	Cuchillo filetero	150/300	0,9	5,70
842621	6	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	8,65
842720	7	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	10,25
842928	8	Cuchillo para jamón/salmón	350/490	1,7	13,65

AMARILLO - AVES



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

AZUL - PESCADO



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

**ERGONOMIC
NON SLIP
HANDLE**



Muecas Granton
para cortes sin
adherencias



Muecas Granton
para cortes sin
adherencias



Muecas Granton
para cortes sin
adherencias



BLANCO - QUESO Y PAN



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

VERDE - FRUTAS Y VERDURAS



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

MORADO - ALÉRGENOS



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842270	27	Cuchillo universal	90/190	1,2	4,75
842171	28	Cuchillo universal	180/205	1,2	4,50
842478	29	Cuchillo de trinchar	150/280	2,5	6,45
842676	30	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	8,65
842775	31	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	10,25



NUEVO



NUEVO



1

2

3

4

5

6

S.S.
Stainless steel



CUCHILLOS JAPONESES

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

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

N

N

CUCHILLO DE PELAR, JUEGO DE 6 COLORES

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.



842003

CUCHILLOS DE PELAR

- Juego con 6 colores diferentes: blanco, rojo, azul, verde, negro y amarillo.
- Fabricado de acero laminado.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842003	1.2	75	175	19,20



842010

CUCHILLOS DE PELAR

- Juego con 6 colores diferentes: blanco, rojo, azul, verde, negro y amarillo.
- Fabricado de acero laminado.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842010	2.5	90	185	19,95



NUEVO

CUCHILLOS UTILITARIOS

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

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



842447

842454

842461

842485

842492

CUCHILLO DE PELAR CON MANGO DE MADERA

- «Made in Germany».



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



841020



CUCHILLOS PELADORES

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

NUEVO

German
Steel
X50CrMoV15

PP
polipropileno

food contact

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

PELADORES UNIVERSALES

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



841501

841518

841525

PELADOR HORIZONTAL UNIVERSAL

código	color	longitud de la hoja (mm)	mm	€
841501	negro	50	(L)110	6,45
841518	rojo	50	(L)110	6,45
841525	verde	50	(L)110	6,45

NUEVO

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

food contact



841471

841488

841495

PELADOR UNIVERSAL CON HOJA DENTADA

código	color	longitud de la hoja (mm)	mm	€
841471	negro	50	(L)175	6,45
841488	rojo	50	(L)175	6,45
841495	verde	50	(L)175	6,45



841228



841235

PELADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.

S.S.
stainless steel

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

PELADOR

- Modelo péndulo.

S.S.
stainless steel

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

18/0
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

PELADOR DE ESPÁRRAGOS

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

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

NUEVO



856406



JUEGO DE 9 CUCHILLOS

- Fabricados de una pieza de acero inoxidable duro 3Cr13.
- Mango de acero inoxidable 430 con revestimiento de goma antideslizante.
- Debido a la gran calidad del acabado, los cuchillos son fuertes y resistentes a la corrosión y la cuchilla tiene un afilado duradero.
- Mango perfilado seguro.
- Incluye:
 - 1 - Cuchillo de pelar (193 mm)
 - 2 - Cuchillo deshuesador (285 mm)
 - 3 - Cuchillo de pan (333 mm)
 - 4 - Cuchillo de trincar (331 mm)
 - 5 - Cuchillo cocinero (330 mm)
 - 6 - Cuchillo cocinero (370 mm)
 - 7 - Cuchillo Santoku (336 mm)
 - 8 - Afilador de cuchillos (340 mm)
 - 9 - Tenedor de carne curvado (320 mm)
 - 10 - Práctico maletín de transporte

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





NUEVO



JUEGO DE CUCHILLOS - 4 PIEZAS

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

código	€
781029	32,45

Precios sin IVA

HENDI

69





856291

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

- Estuche con:

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

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



400081

JUEGO DE EMPLATADO DEL CHEF, 6 PIEZAS, SATINADO

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

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



400074

JUEGO DE EMPLATADO DEL CHEF, 6 PIEZAS, NEGRO

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

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



MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

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

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



856383



6 cuchillos (longitud máx. 400 mm)

MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

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

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



856277



10 cuchillos (longitud máx. 450 mm)

ESTERILIZADOR POR UV

- Ideal para esterilizar cuchillos; capacidad para 14 cuchillos.
- Fabricado de acero inoxidable con puerta de plexiglas.
- Incluye un soporte para cuchillos de acero inoxidable.
- Esteriliza mediante luz ultravioleta antibacteriana.
- Equipado con un microinterruptor para evitar su funcionamiento mientras la puerta está abierta.
- Temporizador integrado ajustable hasta 60 minutos.

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



281246



NUEVO



499948



SOPORTE PARA JAMÓN

- Base y soporte de acero inoxidable con acabado satinado.
- El jamón se fija en su lugar con uno tornillo en el anillo (ø80 mm). El anillo permite girar el jamón para facilitar el acceso a cada trozo de carne.
- Elemento de sujeción con un sistema de inclinación.
- Distancia entre los tornillos de montaje: aprox. 480 mm.
- Dimensiones de la base: 570 x 215 x (alto)35 mm.
- Diseñado para autoensamblaje (llave hexagonal incluida en el conjunto).

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

IMÁN PARA CUCHILLOS CON GANCHOS

- Con 2 bandas magnéticas.

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

820209



820308



820407



TIJERAS PARA AVES

- Empuñadura suave de acero rico en carbono.

código	mm	€
856314	(L)240	18,15

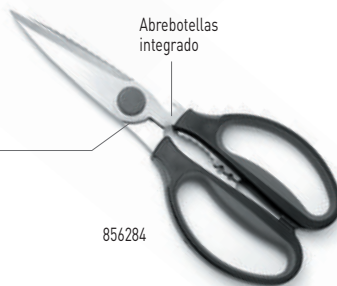
856314



856307



856284



Abrebotellas
integrado

TIJERAS DE COCINA

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

código	mm	€
856307	(L)200	12,95

TIJERAS DE COCINA

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

código	mm	€
856284	(L)225	18,15





556641



GUANTES RESISTENTES A CORTES, CERTIFICADOS: CONJUNTO DE 2 PIEZAS

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

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



556665



GUANTES RESISTENTES A CORTES, CERTIFICADOS

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

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



781913



CUCHILLO PARA OSTRAS REDONDO

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781913	2.3	60	170	7,75



781920



CUCHILLO PARA OSTRAS RECTO

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781920	1.6	60	160	3,85



ABRELATAS

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

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



690000



ABRELATAS DE SEGURIDAD

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

código	mm	€
856161	(L)190	12,95



856161



ABRIDOR DE LATAS

código	mm	€
856116	(L)180	10,10



856116





ABS
plastic



Ver el video

AFILADOR DE CUCHILLOS

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

código	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	246,35
224410	Lija para afilador de cuchillos - grano 320		50x200	7,75
229828	Lija para afilador de cuchillos - grano 1000		50x200	10,35



820612

CERÁMICA: discos cruzados galvanizados para cuchillos de cerámica

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

FINO: cuchillas cerámicas cruzadas para un afilado profesional del filo



ABS
plastic

AFILADOR DE CUCHILLOS

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

código	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,95

NUEVO
MODEL



820605



AFILADOR DE CUCHILLOS

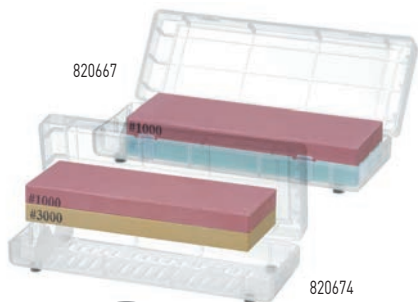
- Hojas de afilar de carburo.
- Para todo tipo de cuchillos, incluyendo cuchillos con hojas dentadas.
- Con un protector para los dedos.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
820605	140x15x(H)65	19,45

PIEDRA DE AFILAR JAPONESA HENDI BY NANIWA

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

código	-	mm	€
820667	220/1000	185x65x(H)30	37,65
820674	1000/3000	185x65x(H)30	42,85



NUEVO



PIEDRA DE AFILAR JAPONESA

- La piedra de doble cara consta de 2 placas con diferentes tamaños de grano: 280/1000.
- Propósito de los granos de piedra:
 - 280: rectificado y regeneración del filo de la cuchilla,
 - 1000: afilado básico de la cuchilla.
- Antes de usarla, moje la piedra en agua.

código	mm	€
845134	180x50x(H)40	103,35



570104



CORTADOR DE HUEVOS – RECTANGULAR

código	mm	€
570104	130x85x(H)30	12,35



570012



CORTADOR DE HUEVOS – OVALADO

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

GAFAS PARA CORTAR CEBOLLA

- Utilice las gafas para cortar cebolla y evitar los ojos llorosos.

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



570906





Ver el vídeo



ACANALADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856031	(L)155	7,10



CUCHILLO PARA POMELO

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



DESCORAZONADOR DE VERDURAS

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



PELADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856055	(L)175	7,50



CUCHARA SACABOLAS OVAL

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



CUCHARA SACABOLAS DENTADA

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



CUCHARA SACABOLAS DOBLE

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



CUCHILLO ACANALADOR

código	mm	€
856048	(L)155	7,10



DESPEPITADOR DE MANZANAS

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



CORTADOR DE MASA CON CUCHILLA DENTADA

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



RIZADOR DE MANTEQUILLA - Dentado.

código	mm	€
856192	(L)190	8,80



PALETA DENTADA

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



PELADOR DE PATATAS

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



CUCHILLO DE DECORACIÓN

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



CUCHILLO TOMATERO ACODADO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856253	110	224	9,75



CORTADOR DE QUESO

código	mm	€
856208	(L)200	9,05



CORTADOR DE QUESO PARA QUESO BLANDO

código	mm	€
856215	(L)160	8,80



RALLADOR DE QUESO

código	mm	€
856222	(L)170	10,10



CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO BLANDO

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



Ver el vídeo



CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO DURO

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



CORTADOR DE PIZZA

código	ø	longitud (mm)	€
617007	ø100	(L)230	6,20



CORTADOR DE PIZZA

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

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



237922



MANDOLINA JAPONESA SAMURAI

- Estructura robusta, fabricada en acero inoxidable, ABS y polipropileno.
- Superficie acabada con un revestimiento de PTFE antiadherente para un corte suave.
- Cuchillas principales ultra-afiladas, cambio sencillo entre la hoja lisa o con relieve.
- El grosor de corte puede ajustarse entre 0,5 y 9 mm.
- Con hojas integradas para juliana de 3 mm y patatas fritas de 13 mm de grosor.
- Posibilidad de retirar las cuchillas de juliana para su limpieza, posición de desbloqueo impresa en el dial.
- Con el pie retráctil y el gancho del bol, puede utilizarse de forma independiente, colocado en un bol o incluso en la mano.
- El gancho del tazón y los pies forrados con TPR (goma termoplástica) antideslizante garantizan la estabilidad durante el uso.
- Viene con un soporte para productos para proteger los dedos durante el corte y protectores de cuchillas para un almacenamiento seguro.

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

**NUEVO
MODEL**

222652

MANDOLINA

- Hecha de acero inoxidable.
- Mango y dial de ABS.
- Hoja principal ultrafina, el grosor de corte puede ajustarse entre 1 y 9 mm.
- Posibilidad de retirar la cuchilla para limpiarla, posición de desbloqueo impresa en el dial.
- Las patas retráctiles están forradas con TPR (goma termoplástica) antideslizante, lo que garantiza la estabilidad durante el uso.
- Con cuchillas intercambiables para juliana de 4,5 mm y 9 mm de grosor.
- Viene con un soporte para productos que protege los dedos durante el proceso.
- Apta para el lavavajillas.

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



MANDOLINA TIPO V

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

código	mm	€
222614	130x335x(H)75	35,05



Cuchilla de corte en forma de V para un rebanado rápido

222614



222676

MANDOLINA EN V

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

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

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





MANDOLINAS JAPONESAS HENDI SHŌGUN 將軍

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



221280

MANDOLINA JAPONESA HENDI SHŌGUN 將軍

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

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



Barras de 1 mm



Barras de 2 mm



Barras de 8 mm



Espesor 1-5 mm



NUEVO



221297

MANDOLINA JAPONESA HENDI SHŌGUN 將軍 PRO

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

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



NUEVO



Espesor 1-5 mm



856352



856369



856376

Extremadamente afilado,
ralladores cortados con láser

PP 18/8
polypropylene stainless steel



856321



856338



856345



RALLADORES

- Cuchillas cortadas con láser, alta precisión y gran afilación.

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856352	Fino	220	35x405	18,55
856369	Grueso	220	35x405	18,55
856376	Rallado	220	35x410	18,55

RALLADORES

- Cuchillas cortadas con láser, alta precisión y gran afilación.

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



443002



RALLADOR, CUATRO CARAS

código	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,45



844366

CUCHILLO PICADOR

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



CORTADOR DE PATATAS FRITAS



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

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

Pies con ventosa



CUCHILLO PARA PATATAS PARA CORTADOR DE PATATAS FRITAS

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

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



13x13

932926



11x11

630419



9x9

932919



6x6

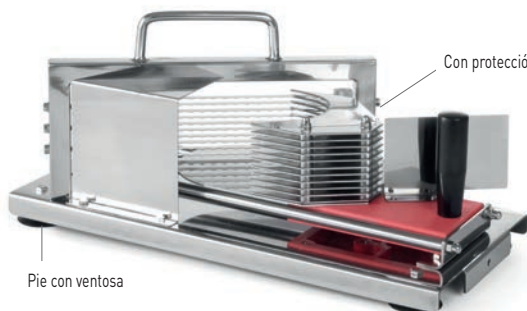
932902



8 cuñas

932933





Con protección para las manos

Pie con ventosa



REBANADORA DE TOMATE

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

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



ABLANDADORES DE CARNE



Superficie punzante para cerdo y ternera

Superficie plana para pescado y pollo



MARTILLO PARA ABLANDAR CARNE

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

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

NUEVO



Ver el video

Empuñadura de diseño exclusivo



843451

51 cuchillas de acero inoxidable para cortar carne



Pestañas onduladas en la base para aplanar carne



ABLANDADOR DE CARNE PROFI LINE

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

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



HACHA PARA CARNE

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

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
843390	125	450	133,25



505656



Base
reforzada

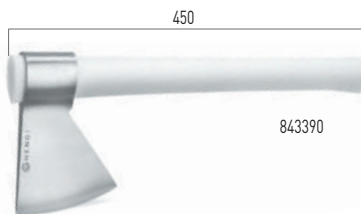
505670



BLOQUE DE POLIETILENO PARA CARNICERO

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

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



843390



559239

CUERDA PARA PREPARACIÓN DE ROULADE

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

código	-	€
559239	132 m	7,50



559208

CUERDA PARA PREPARACIÓN DE ROULADE

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

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



513538



GANCHOS DE CARNICERO: UN JUEGO DE 4 GANCHOS

código	mm	€
513538	90x4	5,15
513545	110x5	6,20
513552	130x5	6,85
513569	150x6	8,80





tamaño de la rejilla:
7,5x7,5 mm



CUCHARÓN PARA CHIPS

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

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



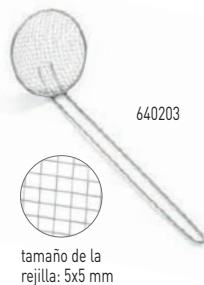
tamaño de la
rejilla: 5x5 mm



CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre reforzado.

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



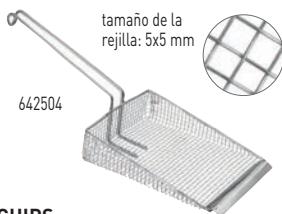
tamaño de la
rejilla: 5x5 mm



CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre.

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



tamaño de la
rejilla: 5x5 mm



PALA PARA CHIPS

- Con mango de alambre de 150 mm de largo.

código	mm	€
642504	470x180	31,55



tamaño de la rejilla:
5x5 mm / 1x1 mm



PALA PARA CHIPS

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

código	mm	€
642603	335x175	30,55



PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

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

código	mm	€
642559	230x220	16,85



PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

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

código	mm	€
642566	233x205	12,70



630006



ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ALUMINIO

- Fondo fijo y colador extraíble.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	34,45



630808

ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ACERO INOXIDABLE

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

código	mm	€
630808	ø410x(H)170	50,65



630808



630136

630235

SAZONADOR

- Con tapón de rosca.



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



630105

630204

SAZONADOR

- Con tapón de rosca.



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



646304



ESPUMADERA PARA GRASA - MALLA FINA

- Con mango de metal.

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



646601



COLADOR CON FORMA DE NIDO

- Con mando de alambre y clip de sujeción.

código	mm	€
646601	ø100x390	15,55



SOPORTE PARA FILTRO DE ACEITE PARA FREIDORA

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	20,75



632802



FILTROS DE GRASA: 50 UNIDADES

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

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



196007

CUBETA PLÁSTICA

- Adecuada para almacenar aceite de freír y salsas
- Hecha de polipropileno blanco
- Alta resistencia al calor: se puede llenar con líquidos a temperaturas entre 85 y 95 °C
- Tapa de polipropileno (incluida)
- Superficie lateral adecuada para la impresión offset o el etiquetado
- Volumen utilizable: 11,3 l ≈ 120 ml

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



518700



EMBUDO

código	mm	€
518700	ø128x(H)115	9,75



567616



EMBUDO

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

516713


S.S.
 stainless steel

TAPA PARA CUBO CON BASE REFORZADA

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

Graduado

S.S.
 stainless steel

516720

 Base ancha
 y reforzada para
 una buena
 estabilidad
 e higiene

CUBO CON FONDO REFORZADO PROFI LINE

- Graduado.

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



516744

S.S.
 stainless steel

CUBO KITCHEN LINE

- Hecho de acero inoxidable
- La forma del borde garantiza un fácil control del líquido mientras se vierte

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



222560

PA
 polyamide
PP
 polypropylene

CENTRIFUGADORA DE ENSALADA

- Ideal para secar grandes cantidades de verduras y frutas tras su lavado.
- Con un sistema de drenaje de agua fácil de utilizar.
- Cesta interior extraíble.
- No disponible en Francia.

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



516768

CUBO BUDGET LINE

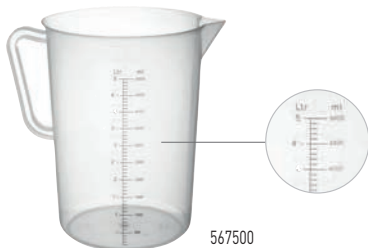
- Realizado en acero inoxidable
- La forma del borde facilita el control del líquido al verterlo

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

Precios sin IVA

HENDI

91



567500

JARRA MEDIDORA DE POLIPROPILENO

- Con escala.

código	litros	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	2,55
567203	1	ø110x(H)170	4,25
567302	2	ø140x(H)215	6,85
567401	3	ø160x(H)240	9,05
567500	5	ø190x(H)270	12,95



Apilable

567852

JARRA MEDIDORA APILABLE

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

código	litros	mm	€
567814	0.5	ø95x(H)136	1,95
567821	1	ø124x(H)170	3,25
567838	2	ø160x(H)205	5,55
567845	3	ø181x(H)233	6,85
567852	5	ø210x(H)270	10,35



516300

JARRA MEDIDORA DE ACERO INOXIDABLE

- Uso intensivo.

código	litros	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)105	18,15
516201	1	ø120x(H)130	25,95
516300	2	ø140x(H)170	32,45



562079

**CUCHARA**

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



521502

**RECOGEDOR DE ALUMINIO**

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

HERVIDOR

- Carcasa y elemento de calentamiento de acero inoxidable.
- Asa, tapa y base de polipropileno.
- Elemento de calentamiento tapado, protegido frente a depósitos calcáreos, lo que amplía la vida útil del calentador y de todo el hervidor.



Ver el video

Indicador externo de nivel de agua



209981

HERVIDOR ELÉCTRICO (1,8 LITROS)

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

- El indicador luminoso informa de que el calentador está encendido.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Apagado automático tras llegar al punto de ebullición.
- Protección doble frente a funcionamiento en seco.



209936



HERVIDOR ELÉCTRICO (2,5 LITROS)

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



Ver el video

Indicador interno de nivel máximo de agua



209998

HERVIDOR ELÉCTRICO (4,2 LITROS)

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



Panel de control con pantalla digital



209943

HERVIDOR DE AGUA ELÉCTRICO INALÁMBRICO CON CONTROL DE TEMPERATURA

- AISI304 cuerpo y calefactor de acero inoxidable
- Agarradera, tapa y base de polipropileno
- Regulación de la temperatura y mantenimiento: el agua puede calentarse a una de estas temperaturas: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C. Calefactor colocado debajo del fondo, protegido contra los depósitos calcáreos.
- Panel de control con pantalla digital.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Función de apagado automático después de hervir el agua.
- Doble protección para evitar el encendido de un hervidor de agua vacío
- El hervidor puede girarse - base de 360°.



624302



HERVIDOR DE AGUA

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

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



Ver el video



18/0

stainless steel

680025

PINZAS MULTIFUNCIÓN

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



18/0

stainless steel

680186

PINZAS CON MANGO CURVADO

código	mm	€
680186	(L)240	7,75



18/0

stainless steel

680063

PINZAS CURVADAS

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



18/0

stainless steel

680162

PINZAS UNIVERSALES CON PUNTA CUADRADA

código	mm	€
680162	(L)145	4,55



680087

PINZAS PARA EMLPLATAR

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



680124

PINZAS DE PUNTAS REDONDAS

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



18/0
stainless steel

680155

PINZA QUITA-ESPINA CON PUNTA

código	mm	€
680155	(L)155	5,15

18/0
stainless steel



680131

PINZAS MULTIFUNCIÓN REVESTIDAS

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

código	mm	€
680131	(L)300	9,45

18/0
stainless steel



680216

PINZAS CON PUNTA REDONDAN REVESTIDAS

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

código	mm	€
680216	(L)305	9,05

18/0
stainless steel

680179

PINZAS CON PUNTA CILÍNDRICA

código	mm	€
680179	(L)170	6,45

680117

680100

PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA INCLINADA

code	mm	€
680117	(L)120	3,60
680100	(L)130	6,20

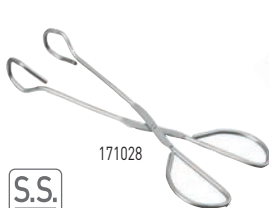
18/0
stainless steel

680148

PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA PEQUEÑA PLANA

código	mm	€
680148	(L)100	3,85

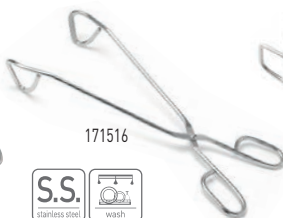




171028

**PINZAS PARA SERVIR – 2 PIEZAS**

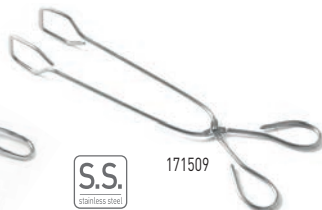
código	embalado por	mm	€
171127	2	(L)300	11,65
171028	2	(L)240	9,05



171516

**PINZAS PARA SERVIR CURVADAS**

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



171509

**PINZAS PARA SERVIR**

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



171318

**PINZAS PARA SERVIR**

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

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



171349

**PINZAS DE SILICONA PARA COCINAR**

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

código	mm	€
171349	(L)290	11,65



524008

PINZAS UNIVERSALES

- Clip de sujeción.
- Desmontables.



código	mm	€
524008	(L)270	10,35



Ver el video



PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN HACCP DE 250 MM

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

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

PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN HACCP DE 300 MM

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

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



PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN

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



PINZAS PARA SERVIR

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





171806

**DISEÑO
SÓLIDO -
1 MM DE
ESPESOR**

PINZAS PARA ENSALADA

- Clip de sujeción.
- Diseño sólido.



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



525159



525142



658000



ESPÁTULA DE MADERA DOBLADA - JUEGO DE 2

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

código	embalado por	mm	€
525159	2	320x70	3,85

ESPÁTULA DE MADERA - JUEGO DE 4

- Madera.

código	embalado por	mm	€
525142	4	300x55	6,45

ESPÁTULA

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

código	mm	€
658000	280x70	6,45



659502

ESPÁTULA

- Ranurada.
- Fabricado en poliamida reforzada.

código	mm	€
659502	300x90	16,85



659601



ESPÁTULA

código	mm	€
659601	325x90	16,85



855713



ESPÁTULA DE COCINA

- Mango de plástico negro.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855713	124	265x102	9,05



855119



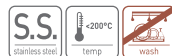
ESPÁTULA DE COCINA

- Con mango de madera.

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



855508



ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Con mango de madera

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



855676

ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Mango de plástico negro.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855676	143	283x77	11,65
855652	174	313x108	15,55



855669

ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR

- Mango de plástico negro.

- Flexible.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855737	232	375x73	10,75
855669	183	320x96	11,65



855720



ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR, PERFORADA

- Mango de plástico negro.

- Perforada.

- Flexible.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855720	232	375x75	10,75



CUCHARA DE MADERA: JUEGO DE 3, VARIOS TAMAÑOS

- Hecha de madera.

- Juego de 3 tamaños diferentes.

- Grande: cuchara 75 x 50 mm, longitud total 400 mm.

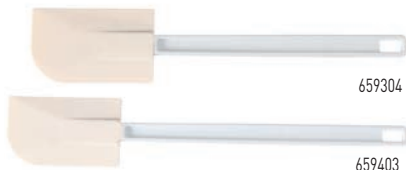
- Medio: cuchara 65 x 50 mm, longitud total 350 mm.

- Pequeño: cuchara 60 x 45 mm, longitud total 300 mm.

código	€
525005	5,55



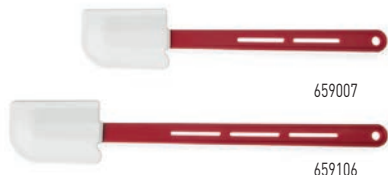
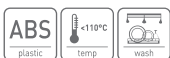
525005



ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de ABS, hoja de goma sintética.

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



ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de PA.
- Hoja de silicona.

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



RASCADOR PROFI LINE

- Mango ergonómico hecho de nylon reforzado con fibra de vidrio, con un acabado mate para mayor comodidad de uso.
- Elemento de raspado flexible hecho de caucho natural.
- Apto únicamente para la preparación de alimentos fríos.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658604	90	260x55	6,45
658703	90	320x75	14,25
658802	90	425x75	14,25
658901	150	515x100	25,95



ESPÁTULA DE COCINA CON FORMA DE CUCHARA KITCHEN LINE

- Mango de ABS.
- Hoja de goma sintética.

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



CUCHARA DE COCINA DE PBT

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



CUCHARÓN

- Fabricado en poliamida reforzada.

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



CUCHARONES Y ESPUMADERAS PROFI LINE

- De calidad profesional, una sola pieza sin empalmes, conforme a la norma HACCP.

- Acero inoxidable de gran resistencia.
- 2,7 mm de grosor.

2.7 MM
DE GROSOR

S.S.
stainless steel

wash



CUCHARA ANTIGOTEÓ

- Con borde antigoteo.

código	litros	mm	€
540107	0.06	ø60x360	8,45
540305	0.12	ø80x400	12,05
540404	0.25	ø100x430	14,00
540503	0.5	ø120x555	20,15
540602	0.75	ø145x575	24,05
540701	1	ø165x630	27,00

ESPUMADERA

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

CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
542507	485x75	14,65

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
542705	465x32	10,10

CUCHARA PARA ROCIAR

código	mm	€
542606	410x100	14,65

ESPÁTULA DE COCINA

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
542200	120	510x100	16,60

CUCHARONES Y ESPUMADERAS KITCHEN LINE

S.S.
stainless steel

wash

1.5 MM
DE GROSOR



CAZO

código	litros	mm	€
527108	0.05	ø60x320	4,55
527207	0.17	ø90x390	6,20
527306	0.25	ø100x420	7,15

ESPUMADERA

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

ESPÁTULA DE COCINA RANURADA

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

ESPÁTULA DE COCINA

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

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
526200	350x35	5,15

CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
526309	325x60	4,55

Precios sin IVA

HENDI

101



BATIDORES



510100

510209

510308

Cables duros



2.2 MM

DE GROSOR

BATIDOR FRANCÉS

- 8 varillas gruesas rígidas con ranura.
- Grosor de las varillas: 2.2 mm.

código	mm	€
510001	(L)290	8,45
510100	(L)335	8,80
510209	(L)380	10,10
510308	(L)435	11,05
510407	(L)490	12,05
511503	(L)540	14,25
511701	(L)640	16,60



509005

509203

509302

Cables duros



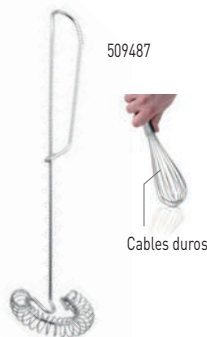
2 MM

DE GROSOR

BATIDOR FRANCÉS CON MANGO DE PP

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

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



509487

Cables duros



BATIDOR DE ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	3,85



856109

Cables duros



BATIDOR EN ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	9,75



Varillas tremendamente flexibles para un batido perfecto

Varillas tremendamente flexibles para un batido perfecto



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

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

código	mm	€
532003	(L)230	4,25
532102	(L)275	4,90
532201	(L)330	5,55
532300	(L)375	6,20



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

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

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



1.4 MM
DE GROSOR

BATIDOR DE VARILLAS

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

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

509470



1 MM
DE GROSOR



BATIDOR DE VARILLAS

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

código	mm	€
509470	(L)285	3,60





567562

NUEVO**S.S.**
stainless steel**SIL**
silicone**BOL MEZCLADOR CON BASE DE SILICONA**

- Recipiente de acero inoxidable.
- Base con una capa de silicona antideslizante.
- Con vaso medidor dentro del bol.
- Apto para el lavavajillas.

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



530702

CUENCO DE COCINA**S.S.**
stainless steel

código	litros	mm	€
530108	0.7	ø160x(H)63	4,35
530207	1.2	ø205x(H)74	5,55
530306	1.5	ø227x(H)83	7,15
530405	2.6	ø254x(H)95	7,50
530504	3.3	ø281x(H)100	11,05
530603	4.4	ø310x(H)107	14,95
530702	5.7	ø340x(H)113	17,90



517604

**CUENCO PARA MEZCLAS
(CON BASE CÓNCAVA)****S.S.**
stainless steel

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	6,20
517406	3.3	ø259x(H)92	7,15
517604	4.9	ø300x(H)118	8,40

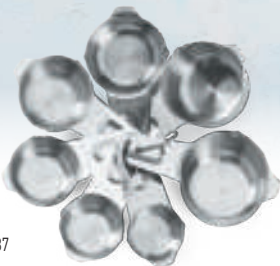
TAZA MEDIDORA

S.S.
stainless steel

- Hecha de acero inoxidable.
- Copas con parte inferior plana que garantizan estabilidad y evitan que se vuelquen.
- Copa con 2 boquillas para verter fácilmente el contenido.
- Equipadas con asas ergonómicas y ojales.
- Marcas de capacidad grabadas en 2 puntos, sin rozaduras, bien visibles:
 - en el lateral de la taza, capacidad en unidad americana - tazas,
 - en el asa, capacidad en 2 unidades: tazas y mililitros.
- Las tazas pueden apilarse para ahorrar espacio de almacenamiento.
- Aptas para el lavavajillas.



NUEVO



596487



596494

TAZA MEDIDORA: JUEGO DE 7 UNIDADES

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

código	mm	€
596487	140x85x(H)52	19,45

TAZA MEDIDORA: JUEGO DE 4 UNIDADES

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

código	mm	€
596494	135x80x(H)45	10,35



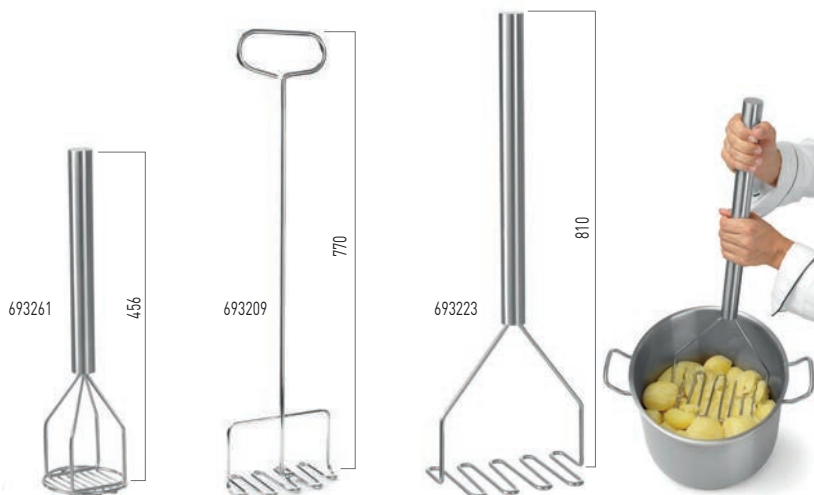
PULVERIZADOR A PRESIÓN PARA ALIMENTOS

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

código	litros	mm	€
270875	1.5	140x220x(H)330	48,75



270875



PRENSADORES DE PATATAS

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

PRENSADORES DE PATATAS

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

PRENSADORES DE PATATAS

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



PRENSADOR DE PATATAS

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

código	mm	€
856147	ø95x230	10,35



EXPRIMIDOR DE PATATAS

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



647516

tamaño
de la rejilla:
0,5x0,5 mm



COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA

- Malla metálica fina con mango de alambre.

código	ø	longitud (mm)	€
647516	ø160	360x160x(H)105	13,85
647509	ø180	415x160x(H)105	16,60



647554

tamaño
de la rejilla:
0,5x0,5 mm



COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA EN LA MITAD

- Malla metálica fina.

código	ø	longitud (mm)	€
647554	ø205	460x205x(H)170	31,85
647561	ø245	500x245x(H)210	38,95



547304

tamaño de la
rejilla: ø2 mm



COLADOR CÓNICO

código	ø	longitud (mm)	€
547304	ø180	380x180x(H)150	22,05
547502	ø235	435x235x(H)220	25,35



567555



COLADOR CÓNICO CON MALLA METÁLICA, REFORZADO

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

código	ø	longitud (mm)	€
567555	ø250	505x250x(H)200	27,25



556719

COLADOR DE TELA

- 100 % algodón.
- Lavable a 95°C máximo.

código	mm	€
556719	700x700	17,90



515501



Con 2 alambres de
cepillado en la base



COLADOR DE VERDURAS

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

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



635605

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

- Con mango de alambre.

código	ø	longitud (mm)	€
635001	ø120	280x125x(H)47	2,55
635155	ø160	323x160x(H)65	3,45
635209	ø180	343x190x(H)85	4,30
635308	ø200	360x210x(H)80	4,75
635407	ø230	395x260x(H)90	6,65
635605	ø255	413x280x(H)110	8,25



639023

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

- Mango de madera.

- Horquilla de refuerzo.

código	ø	longitud (mm)	€
639009	ø260	605x260x(H)120	24,40
639016	ø305	788x305x(H)150	30,55
639023	ø355	840x355x(H)190	35,75



638903

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

- Con mango de alambre.

código	ø	longitud (mm)	€
638309	ø105	250x105x(H)40	5,15
638507	ø145	350x145x(H)50	10,35
638705	ø210	430x210x(H)80	18,15
638903	ø230	450x230x(H)80	22,05



637609

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

- Con mango de alambre.

código	ø	longitud (mm)	€
637104	ø160	325x160x(H)70	7,15
637203	ø182	344x190x(H)80	8,15
637302	ø200	360x210x(H)80	9,75
637401	ø215	385x215x(H)90	11,65
637500	ø240	405x250x(H)110	14,00
637609	ø255	425x255x(H)120	15,55

ESCURRIDOR PROFI LINE



ESCURRIDOR PROFI LINE

- Con base y 2 asas remachadas.

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



535516



535424

ESCURRIDOR PERFORADO

- Con base y 2 asas.



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



535301

ESCURRIDOR KITCHEN LINE

- Con base y 2 asas.



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

ESCURRIDOR EXTENSIBLE PARA FREGADERO

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

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



535219



BÁSCULAS



580011

BÁSCULA DE COCINA DE 3 KG

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

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



RECHARGEABLE
BATTERY



580028



580226

BÁSCULA DE COCINA DE 5 KG

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

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



BÁSCULA DE COCINA DE 10 KG

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

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

BÁSCULA DE COCINA (15 KG)

- Pesa hasta 15 000 g con gradación de ≈ 1 g con un mínimo de 2 g.
- Superficie de acero inoxidable continua; carcasa de plástico de poliestireno de alto impacto con pantalla integrada.
- Sensor de calibre extensométrico de alta precisión para mediciones precisas.
- Lectura en gramos.
- Control táctil con botones de encendido-apagado y tara.
- Con indicadores de tara automática, sobrecarga y batería baja.
- Apagado automático; funciona con 3 pilas.
- AAA (no incluidas).

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



580233



580462

BÁSCULA GASTRONÓMICA DIGITAL DE HASTA 200 KG

- Báscula de acero inoxidable.
- Medición precisa gracias a la tecnología avanzada: de 200 g a 200 kg (440 lb).
- Precisión: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Lectura en kg o lb.
- Función de tara.
- Funcionamiento mediante pantalla digital independiente con 4 botones.
- Pantalla LCD de bajo consumo con indicador de carga de la batería.
- Capa antihuellas.
- Fuente de alimentación: 2 pilas AAA (incluidas).
- Puerto USB-C: el juego incluye el cable.
- NOTA: Adaptador de alimentación no incluido.

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



Termómetros



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





Termómetro con sonda plegable

Termómetro de bolsillo con sonda

Termómetro resistente al agua

Termómetro para horno con temporizador

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

media

media

media

despacio

-50°C

-40°C

-50°C

-50°C

300°C

200°C

300°C

250°C

±1°C

±1°C

±1°C

±1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

1°C



110 mm

65 mm

120 mm

150 mm

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

solo sonda



Función de temperatura mín./máx.

Con funda para sonda.

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

Con función de temporizador.
Función de aviso de temperatura.



Termómetro de bolsillo

Termómetro de carne - 4 piezas

Termómetro para horno

Termómetro para refrigerador

Termómetro para refrigerador

Termómetro para refrigerador

Termómetro para formación de espuma de leche

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

Apto para su uso en el horno



Información adicional

Funda para sonda con clip.

Con indicaciones poco hecho-al punto-muy hecho.

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

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

Con gancho.

Con gancho.

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



TERMÓMETRO INFRARROJO CON Sonda

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

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



TERMÓMETRO INFRARROJO

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

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



TERMÓMETRO CON Sonda PLEGABLE

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

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



TERMÓMETRO DE BOLSILLO CON Sonda

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

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



TERMÓMETRO CON Sonda

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

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



TERMÓMETRO DE RESPUESTA RÁPIDA

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

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



TERMÓMETRO PARA HORNO CON TEMPORIZADOR

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

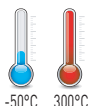
código	alcance	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	17,90



TERMÓMETRO RESISTENTE AL AGUA

- Resistente al agua.
- Rango de temperatura de -50°C a 300°C.
- Escala de 0,1°C entre -19,9°C y 199,9°C; para otros rangos de temperatura, 1°C.
- Precisión 1°C entre -20°C y 100°C; para otros rangos de temperatura $\approx 2^\circ\text{C}$.
- Modo de bloqueo para una supervisión continua de la temperatura.
- Sonda de 120 mm de acero inoxidable.
- Mide la temperatura en un segundo.
- Con tapa y empuñadura ergonómica.
- Se apaga automáticamente tras 10 minutos.
- Pila incluida.

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

**NUEVO****S.S.**
stainless steel

271315

TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA PLEGABLE

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

code	mm	€
271315	160x55x(H)20	16,85



271339

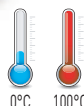
S.S.
stainless steel**TERMÓMETRO DE CARNE - 4 PIEZAS**

- Con indicaciones poco hecho-al punto-muy hecho.
- Sonda de 50 mm de acero inoxidable.
- Apto para uso en horno.

código	embalado por	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	10,75



271216

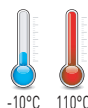
**TERMÓMETRO DE BOLSILLO**

- Rango de temperatura: de 0 °C a 100 °C.
- Escala de 1°C/33,8°F.
- Sonda de 127 mm de acero inoxidable.
- Funda para sonda con clip.
- Fácil de leer.

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



271247

**TERMÓMETRO PARA FORMACIÓN DE ESPUMA DE LECHE**

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

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



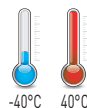
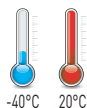


271261

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

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

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

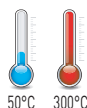


271117

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

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

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

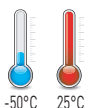


271179

TERMÓMETRO PARA HORNO

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

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

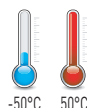


271186

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

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

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



271124

TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

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

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



design by
Robert Bronwasser

NUEVO

RELOJ DE PARED

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

código	mm	€
271322	ø356x(H)45	17,55



271322

**NUEVO**

582039

**TEMPORIZADOR**

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

código	mm	€
582039	82x20x(H)88	15,55

**TEMPORIZADOR ANALÓGICO DE COCINA**

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

código	mm	€
582015	ø80x(H)30	12,95



Con clip



Magnético

**NUEVO**

582046

**TEMPORIZADOR DOBLE**

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

código	mm	€
582046	82x20x(H)86	15,55



582022

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

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

código	mm	€
582022	65x70x(H)17	10,35

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

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

código	mm	€
271155	67x20x(H)67	7,75



Ver el vídeo

198209



198223



199046



ANTORCHA DE COCINA PROFESIONAL

- Se recarga con gas; encendido automático.
- Se vende vacío.
- Incluye la base.

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

ANTORCHA DE COCINA PROFESIONAL

- Se recarga con gas.
- Encendido automático.
- Se vende vacío.
- Incluye la base.

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

CARTUCHO DE RECARGA DE GAS

- Con varias boquillas de relleno.

código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	12,95



783153

783160

783177



RAMEKIN

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,75
783160	6	ø90x(H)48	3,05
783627	6	ø100x(H)25	2,40
783177	6	ø120x(H)55	4,25



Precios sin IVA

HENDI

119





ESTABILIZADOR DE TEMPERATURA
Desde el primer segundo de funcionamiento, el quemador alcanza la temperatura óptima de la llama de 1300 °C.
CALOR AZUL REPETIBLE

ENTRADA DE AIRE DEL TIPO GILL

Entradas de aire de la cámara de combustión con mayor capacidad.
GRAN POTENCIA DE LLAMA, COMBUSTIÓN SIN HOLLÍN



design by
Robert Bronwasser

CONTROL PRECISO DE LA LLAMA

Ideal para dorar azúcares, proteínas, quesos, frutas, verduras y carne.
CONTROL CONTINUO DE LA LONGITUD DE LA LLAMA DE 15 A 150 MM

BOQUILLA MÁS LARGA DE 100 MM

- flambado seguro
 - colocación precisa de la zona de fuego y de la zona de tratamiento térmico
 - máxima separación de la mano de la alta temperatura
- COMODIDAD y LIBERTAD**

INSTALACIÓN RÁPIDA

El indicador de la TAPA DE SEGURIDAD le permite instalar rápidamente el bote. Un clic y el bote se sustituye de forma SEGURA.

CUANDO EL TIEMPO APREMIA, PUEDE ESTAR SEGURO DE QUE EL BOTE SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE.

ANTORCHA DE CHEFS DE HENDI JET

- Diseñado pensando en los chefs por Robert Bronwasser.
- Esta antorcha es un placer gracias al elegante diseño en negro mate con detalles verdes y el agarre ergonómico.
- La antorcha se fija de forma fácil y segura al cartucho de gas (es posible reemplazarlo después de que se agote el gas) y cubre toda la parte superior del cartucho.
- El encendido piezoeléctrico facilita la ignición, el gran dial de gas permite ajustar fácilmente el tamaño y la intensidad de la llama.
- Esta antorcha del chef puede funcionar en todos los ángulos, incluso boca abajo, gracias al diseño mejorado del quemador que evita las llamas.
- Control de llama preciso, longitud de llama de hasta 150 mm.
- El cartucho de gas no está incluido en el equipo.
- Los cartuchos se pueden comprar por separado, código: 199039.

198254



código	mm	€
198247	185x65x(H)100	25,95



TRABAJO VERTICAL - Gen 2.0

- llama intensa y omnidireccional / 360 grados.
- la llama no se retrae hacia el quemador y la mano

VERSÁTIL Y SEGURO

CUBIERTA DE GAS

Fabricada con una placa de cubierta y una válvula de paso único, proporciona una protección permanente contra la interferencia de las llamas procedentes de los materiales dorados con la válvula de gas durante el trabajo.

SEGURIDAD

FIABLE

El encendedor de llama utiliza la descarga eléctrica que aparece en la superficie del cristal como resultado de pulsar el botón. **SÓLO HAY QUE PULSARLO Y FUNCIONA - NO ES NECESARIO SUSTITUIR LAS PIEDRAS ABRASIVAS NI COMPRAR OTRO QUEMADOR**

DISEÑADO PARA SATISFACER LAS NECESIDADES CULINARIAS

El soplete es ligero y duradero gracias a los materiales y la estructura de alta calidad. Cuerpo resistente con cubierta de gas.

NO COMPRE JUGUETES - ELIJA UN UTENSILIO QUE LE DURARÁ AÑOS



199039

CARTUCHO DE GAS GLP

- Solo apto para uso junto con la antorcha de cocina (98247).
- No apto para recargar encendedores de gas, etc.
- 4 botes por paquete.
- Unidad de pedido: caja con 7 paquetes de 4 botes.

código	embalado por	peso (kg)	€
199039	4	0,227	12,70





PISTOLA DE AHUMADO - INFUSOR DE HUMO DE 3 VELOCIDADES

- El ahumado es un complemento muy sabroso para sus platos de carne, pescado y verduras, pero también puede crear un factor de sorpresa al servirlos.
- El ahumado en frío es suave para las frutas y verduras delicadas, ahuma sin cambiar la textura ni la temperatura.
- Se maneja con un solo botón. La pistola de ahumado tiene 3 velocidades.
- La cámara del ventilador de aluminio funciona como un disipador de calor, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- La madera no necesita ser remojada antes de ser ahumada.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro de malla integrado.
- Manguera de silicona flexible (50 cm de largo) para inyectar fácilmente el humo en bolsas y recipientes resellables.
- Ligero y con una asa cómoda que facilita su uso con una sola mano.
- Funciona con una batería de litio recargable de 1000mAh.
- Muy completa, viene con 3 mallas de recambio, una pinza y cable de carga USB.
- Madera o hierbas para fumar no incluidas.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	99,45





199992

INFUSOR DE HUMO

- El cuerpo de aluminio funciona como disipador térmico, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- No es necesario humedecer la madera previamente antes de ahumar.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro integrado.
- Tubo flexible de goma (30 cm de largo) para una inyección sencilla del humo en bolsas y recipientes herméticos.

- Compacto y ligero: puede utilizarse con una sola mano.
- Aplicación suave: puede utilizarse en frutas y verduras delicadas sin que estas pierdan su textura o temperatura.
- Funciona con 2 pilas AA (no incluidas).
- Maderas o hierbas para ahumar no incluidas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



199664

199657

CAMPANA DE VIDRIO CON VENTILACIÓN

- Fabricada de vidrio de borosilicato, equipada con ventilación de goma para sostener el tubo de una pistola para ahumar.
- Ideal para usar con una pistola para ahumar.

código	-	mm	€
199664	Campana protectora para bandejas	ø260x(H)174	103,35
199657	Campana protectora para cócteles	ø150x(H)280	42,25



199978

CAMPANA DE CRISTAL

- Ideal para utilizar en combinación con el infusor de humo: crea una forma espectacular de presentar platos a los clientes.

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	24,65



198124

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

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





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



18/8

stainless steel

EMBUDO PARA REPOSTERÍA KITCHEN LINE

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

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



551806

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



ABS
plastic

S.S.
stainless steel

EMBUDO PARA REPOSTERÍA PROFI LINE

- Asa ergonómica de ABS.
- El diseño de la válvula de bloqueo garantiza un cierre perfecto.
- Con tres boquillas diferentes (Ø 4, 5 y 6 mm).
- Soporte y plato de goteo metálicos.
- Diseñado para dosificar salsas de varias consistencias y decorar platos y repostería.

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



Ver el video



DISPENSERS



558102

RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE PARA SALSAS CON DISPENSADOR

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Tapa equipada con 2 cierres a presión.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml
- No apto para el lavavajillas.

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



558119

JUEGO: 2 X RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE PARA SALSAS CON DOSIFICADOR

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Cada tapa está equipada con 2 cierres a presión.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml
- No apto para el lavavajillas.
- Soporte con adaptador incluido en el juego.

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



558140

TAPA CON DISPENSADOR PARA RECIPIENTES GN

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml.
- No apto para el lavavajillas.
- Adecuado para recipientes GN con una altura de 200 mm (no incluida).

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

BAÑO MARÍA PARA SALSAS CON DOSIFICADOR

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Tapa equipada con 2 cierres a presión.
- Con sensor de protección contra sobrecalentamiento: activa la alarma sonora y apaga automáticamente la resistencia.
- Temperatura de calentamiento ajustable: hasta 90 °C.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml.
- No apto para el lavavajillas.

código	litros	V	W	mm	€
558126	3	230	900	300x212x(H)502	643,50



558126



<90 °C

BOTES DISPENSADORES

- Hecho de polietileno.
- El tapón garantiza que la salsa se mantenga fresca y que se mantenga la higiene.



557990



BOTES DISPENSADORES

código	embalado por	color	litros	mm	€
558003	1	Amarillo	0.2	ø50x(H)185	1,30
558010	1	Rojo	0.2	ø50x(H)185	1,30
558027	1	Transparente	0.2	ø50x(H)185	1,30
557808	1	Amarillo	0.35	ø55x(H)205	1,65
557815	1	Rojo	0.35	ø55x(H)205	1,65
557822	1	Transparente	0.35	ø55x(H)205	1,65
557907	1	Amarillo	0.7	ø70x(H)240	2,15
557914	1	Rojo	0.7	ø70x(H)240	2,15
557921	1	Transparente	0.7	ø70x(H)240	2,15
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	4,50
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	5,85
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	8,15

MINI DISPENSADOR DE SALSAS - CONJUNTO DE 4 UNIDADES.

- Hecho de polietileno semitransparente.
- Tapa de rosca con tapón.
- Producto reutilizable.
- Apto para el lavavajillas.

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



558096

Non-drip tip



design by
Robert Bronwasser



BOTELLA DISPENSADORA ANTIGOTE

- Diseñado por Robert Bronwasser.
- Botella transparente con tapa dispensadora de diseño especial.
- La botella puede ser colocada al revés, lo que asegura que siempre esté lista para usar.
- El diseño especial previene las fugas cuando se coloca al revés.

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





18/0
stainless steel

557969

SOPORTE PARA SALSAS

- Acabado de calidad.
- Adecuado para las botellas dispensadoras HENDI.

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



429457

429440

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA TACOS

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



203521

203538

203545

ABS
plastic

outdoor

in- & outdoor

food contact

DISPENSADOR DE SALSAS CON BOMBA

- Dispensador de bomba para varios tipos de salsas.
- Para uso en bares, buffets, restaurantes y durante eventos gastronómicos.
- Cuerpo de ABS, recipiente interno para salsas extraíble totalmente libre de BPA, que no afecta al sabor ni al olor de su contenido.
- El recipiente interno para salsas con escala de medición, la tapa y la bomba son extraíbles y están hechos de polipropileno.
- La bomba está provista de un mecanismo de bloqueo para evitar las fugas accidentales del contenido durante el transporte.

- Capacidad: 2,5 l.
- Dosificación: 20 ml.
- Resistencia térmica de -40°C a +70°C.
- Fácil de desmontar y apilable.
- Disponible en rojo, amarillo y blanco.

código	color	litros	mm	€
203521	Rojo	2.5	230x210x(H)327	28,55
203545	Blanco	2.5	230x210x(H)327	28,55
203538	Amarillo	2.5	230x210x(H)327	28,55

SIFONES DE NATA



Ver el video



SIFÓN DE NATA PROFÍ LINE

- Hace nata montada, mousses, postres, espumas frías y salsas deliciosos.
- Ideal para adornar cappuccinos, cafés, batidos y helados.
- Apto para dispensar cremas calientes y salsas hasta 70°C.
- Mantiene el contenido fresco hasta 14 días en el refrigerador.
- Incluye 3 boquillas de acero inoxidable y un cepillo de limpieza.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

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



SIFÓN DE NATA KITCHEN LINE

- Tapón de aluminio y botella de aluminio revestida de blanco.
- Con 3 boquillas diferentes, soporte para el cargador y cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

código	litros	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	38,95
588369	0.5	ø80x(H)260	41,55
588376	0.95	ø95x(H)320	45,45



NUEVO



SIFÓN DE NATA KITCHEN LINE NEGRO

- Botella y tapón de aluminio revestidos de negro mate.
- Con 3 boquillas diferentes, soporte para el cargador y cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N₂O), no incluido.

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

NUEVO



589205

JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO

código	-	mm	€
589007	piezas de repuesto	120x30x(H)240	12,70
589205	piezas de repuesto	120x30x(H)240	19,20



589007

JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO

código	-	mm	€
589007	piezas de repuesto	120x30x(H)240	12,70
589205	piezas de repuesto	120x30x(H)240	19,20



S.S.
stainless steel

para nata

para líquido

para decorar

PUNTAS DE DECORACIÓN Y DE INYECCIÓN

- Ideales para decorar, rellenar, inyectar y marinar.
- Juego de 4 puntas de acero inoxidable:
 - 1 punta de inyección larga de ø3 mm
 - 1 punta de inyección larga de ø5 mm
 - 1 punta de inyección corta de ø3 mm
 - 1 punta de inyección corta de ø5 mm.
- Solo aptas para uso con sifones de nata Profi Line de HENDI.

código	€
589106	19,20


NUEVO

SIFÓN PARA CREMA

- Totalmente realizado en aluminio.
- Conjunto de 3 boquillas de polipropileno, así como un cepillo de limpieza.
- No apto para salsas calientes.
- Requiere cargador de gas (N₂O) para funcionar, no incluido.

código	color	litros	mm	€
975855	Amarillo pastel	0.5	ø80x(H)260	41,55
975862	Azul pastel	0.5	ø80x(H)260	41,55
975879	Verde pastel	0.5	ø80x(H)260	41,55
975886	Rosa pastel	0.5	ø80x(H)260	41,55
975893	Gris pardo	0.5	ø80x(H)260	41,55





UNIVERSAL
PARA TODOS LOS
MONTADORES
DE NATA



588208



588215



586907

CARGADORES PARA SIFÓN DE NATA

- Adecuado para los dispensadores de crema disponibles en el mercado.
- N₂O mejor antes de 5 años después de la fecha de producción.

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



Potente motor con dos
velocidades. 15.000 y 19.000 rpm



design by
Robert Bronwasser



2 juegos de
agitadores de
policarbonato
reemplazables
(2 piezas cada uno)



2 tazas: de acero
inoxidable (capacidad:
0,95 l) y de policarbonato
(capacidad: 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

BATIDORA- DESIGN BY BRONWASSER

- Creada por el diseñador holandés Robert Bronwasser y disponible en 6 atractivos colores.
- Prepare capuchinos Freddo, Frappés y, por supuesto, batidos sin esfuerzo.
- El cuerpo está hecha de plástico ABS.
- La base está contrapesada para una mayor estabilidad y tiene pies de goma.
- El motor puede hacer girar el disco agitador a dos velocidades, 15.000 y 19.000 RPM.
- Controle la batidora con el interruptor de dos velocidades situado en la parte superior, al que se puede acceder fácilmente.
- La batidora está equipada con un microinterruptor que le permite funcionar sólo cuando el vaso está bien colocado.
- Elija entre dos agitadores diferentes para controlar el nivel de aireación.
- Muy completa, viene con un vaso mezclador de acero inoxidable (volumen útil: 0,5 litros) y un vaso mezclador de policarbonato (volumen útil: 0,5 litros) y 2 juegos de 2 agitadores.
- Los vasos y agitadores son aptos para el lavavajillas.

código	color	V	W	mm	€
221617	Blanco	230	400	170x196x(H)490	178,75
221600	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221624	Caramelo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221631	Amarillo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221648	Rojo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221655	Azul	230	400	170x196x(H)490	178,75

BATIDORA SIN BPA - DESIGN BY BRONWASSER

NUEVO

- Incluido en el set: vaso de acero inoxidable (volumen útil: 0,5 litros) y un juego de 2 agitadores de tritan.

código	color	V	W	mm	€
221495	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221372	Amarillo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221389	Rojo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221358	Blanco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75



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





274231

MÁQUINA PARA HACER HELADOS

- Ideal para hacer helados, sorbetes y yogur helado en un máximo de 90 minutos.
- Recipiente de helado de 2 litros fabricado de acero inoxidable.
- Compresor refrigerado con rango de temperatura de -10 °C a -35 °C.
- Con función de ampliación de 2 horas de la refrigeración para mantener la consistencia del helado una vez preparado.
- No es necesario enfriar los ingredientes con antelación.
- Pantalla digital grande con retroiluminación, que muestra el tiempo de funcionamiento, la temperatura de congelación y el movimiento del mezclador.
- Paleta mezcladora de POM, fácil de montar.
- Tapa transparente de policarbonato con sistema de cierre seguro «Twist-Lock».
- Vaso medidor y cuchara incluidos.
- Refrigerante: R600a.

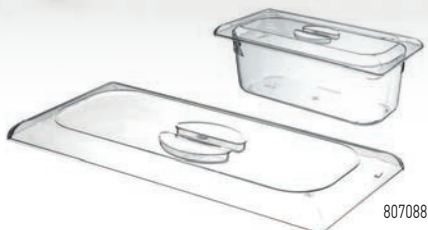
código	V	W	mm	€
274231	230	180	285x340x(H)357	604,50

Vaso medidor
y cuchara incluidos

**TAPA PARA RECIPIENTE DE HELADO DE POLICARBONATO**

- Apto para uso con recipientes de helado de policarbonato.

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



807088



807026

807057

**RECIPIENTE PARA HELADO DE POLICARBONATO**

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



807033

807071



VITRINA DE HELADOS

- Carcasa de acero inoxidable con cristal templado.
- Refrigeración estática con función de descongelación automática.
- Pantalla digital y rango de ajuste de temperatura: de -25 °C a -18 °C.
- Pies de altura ajustable.
- Refrigerante: R290.
- Clase climática: 4.
- Etiqueta de energía: A.
- Incluye 4 contenedores con una capacidad de 5L cada uno y una altura de 150 mm.

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	1 553,50



RECIPIENTE PARA HELADO KITCHEN LINE

- Diseño muy sólido.
- Bordos lisos, fáciles de limpiar.
- Puede utilizarse en congeladores.

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



807019



RECIPIENTE PARA HELADO PROFI LINE

- Calidad profesional máxima.
- 0,8 mm de grosor.
- Diseño muy sólido.
- Bordos lisos, fáciles de limpiar.
- Puede utilizarse en congeladores.

código	litros	mm	€
802045	3.6	360x165x(H)80	26,35
802052	5	360x250x(H)80	25,05
802038	5	360x165x(H)120	26,35
802021	6.5	360x165x(H)150	37,65



802052





SACABOLAS DE HELADO PROFI LINE

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

18/8
stainless steel



759264

759240

SACABOLAS DE HELADO KITCHEN LINE

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



S.S.
stainless steel

stöckel

SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL

- La elección perfecta no sólo para el helado, sino también para servir el puré de patatas.
- Es fácil mantener las raciones del mismo tamaño.

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





stöckel



SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL

- Mango de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Medición de porciones más sencilla.

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

Identifica el tamaño de la porción con facilidad



SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL (OVAL)

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



stöckel

LAVADOR DE CUCHARAS PARA HELADO

- Facilita el lavado rápido y preciso de las cucharas y otros pequeños accesorios para helados
- Permite la limpieza con bajo consumo de agua
- Muy fácil de usar y limpiar
- Puede montarse en una pared con el artículo 802014 o en mostradores refrigerados y equipos de alimentación
- Línea de suministro de agua de 3/8", línea de drenaje de 3/4"
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304

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



ELEMENTO DE MONTAJE PARA ENJUAGADORA

- Para utilizar con enjuagadoras para cucharas de helado con el código: 802007
- Diámetro de los orificios de montaje: 4,5 mm
- Número de orificios de montaje: 2x2
- Espesor del acero: 0,8 mm
- ATENCIÓN: El conjunto no incluye tornillos/pernos

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





ESPÁTULAS & CUCHARAS

18/10

stainless steel

ESPÁTULAS PARA HELADO CON MANDO DE TRITÁN

- Con mango de trítan

código	color	mm	€
755808	Azul	(L)260	8,15
755815	Rojo	(L)260	8,15
755822	Amarillo	(L)260	8,15
755839	Morado	(L)260	8,15



755556



755686



755655

stöckel


CUCHARA DE HELADO STÖCKEL

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

CUCHARA DE HELADO STÖCKEL

- Con revestimiento cerámico.

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

CUCHARA DE HELADO STÖCKEL

- Con mango extralargo.

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	67,30



759301



SACABOLAS DE HELADO

- Hecho de aluminio.

- Ligero.

- Mango largo y cómodo lleno de aceite para un mejor porcionamiento: el aceite se calienta a través del calor de la mano, lo que facilita y agiliza la liberación del helado.

- NOTA: No apto para el lavavajillas.

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



755730

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA CONOS DE HELADO

- Para 3 conos.

código	mm	€
755730	200x95x(H)85	15,15



637838



637791

TAMIZ

- Con presilla para colgar.

código	-	mm	€
637791	para azúcar en polvo	ø250x(H)75	14,00
637821	para azúcar en polvo	ø410x(H)80	27,25
637807	para harina	ø250x(H)75	14,00
637838	para harina	ø410x(H)80	27,25
637814	para pan rallado	ø250x(H)75	14,00
637845	para pan rallado	ø410x(H)80	27,25



para azúcar
en polvo

para
harina

para pan
rallado

NUEVO



TAMIZ PARA HARINA

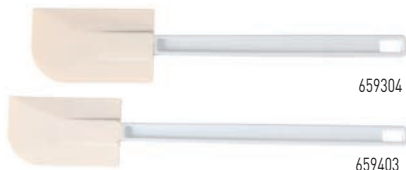
- Cuerpo de acero inoxidable, malla de acero inoxidable.
- 2 capas de malla muy fina.
- Con un mango con apriete [mecanismo con resorte].
- Capacidad: ~ 550 g.
- Apto para el lavavajillas.

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



637852





ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de ABS, hoja de goma sintética.

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



RASCADOR PROFI LINE

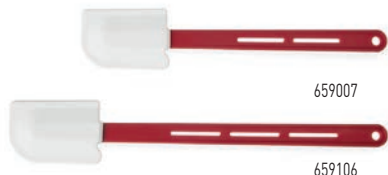
- Mango ergonómico hecho de nylon reforzado con fibra de vidrio, con un acabado mate para mayor comodidad de uso.
- Elemento de raspado flexible hecho de caucho natural.
- Apto únicamente para la preparación de alimentos fríos.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658604	90	260x55	6,45
658703	90	320x75	14,25
658802	90	425x75	14,25
658901	150	515x100	25,95



CUCHARA DE COCINA DE PBT

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



ESPÁTULA DE COCINA KITCHEN LINE

- Mango de PA.
- Hoja de silicona.

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



ESPÁTULA DE COCINA CON FORMA DE CUCHARA KITCHEN LINE

- Mango de ABS.
- Hoja de goma sintética.

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



CUCHARÓN

- Fabricado en poliamida reforzada.

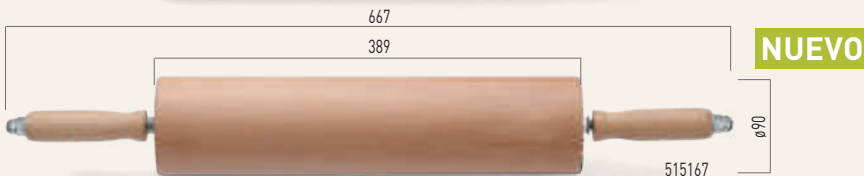
código	mm	€
659700	305x50	12,95
659809	385x60	18,15



RODILLO

- Mangos deslizantes.

código	mm	€
515006	ø62x470	33,75



RODILLO DE MADERA

- Hecho de madera de haya maciza.
- Con rodamientos de bolas de acero niquelado de rotación suave.
- Mangos ergonómicos y perfilados.
- Un robusto eje metálico en el interior refuerza la estructura del rodillo.
- El rodillo con código 515020 debido a su tamaño y peso es adecuado para enrollar una gran cantidad de masa a la vez.
- No apto para el lavavajillas.



Hecho de madera de haya maciza

Con rodamientos de bolas de acero niquelado de rotación suave

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

RODILLO DE ALUMINIO

- Hecho de aluminio.
- Con rodamientos de bolas de rotación suave.
- Mangos ergonómicos y perfilados.
- Un robusto eje metálico en el interior refuerza la estructura del rodillo.
- Debido a su tamaño y peso, es adecuado para enrollar una gran cantidad de masa a la vez.

código	mm	€
515174	ø90x545	55,25

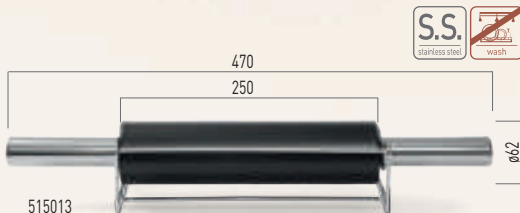
NUEVO



RODILLO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Acero inoxidable con revestimiento antiadherente.
- Con mangos deslizantes.
- Incluye un soporte cromado de almacenamiento.

código	mm	€
515013	ø62x470	55,25



MOLDES DE REPOSTERÍA DE SILICONA

- Fabricados en silicona antiadherente 100 %

**SEMI-SPHERE**

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

**MINI-CAKE**

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

**TARTELETTE**

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

**MUFFINS**

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

**CANNELE BORDELAIS**

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

**MADELEINES**

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

MOLDES DE SILICONA

- Fabricado en silicona 100% antiadherente.
- Perfecto para: hornear, congelar, crear monoporciones.
- Resistente a la temperatura: de -30°C a 230°C.
- Apto para microondas y lavavajillas.



NUEVO

MOLDE DE SILICONA SQUARE

- Moldes cuadrados con dimensiones 5,5x5,5 cm.

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



677261



MOLDE DE SILICONA HEART

- Moldes en forma de corazón con unas dimensiones de 7,5x6 cm.

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



677254



MOLDE DE SILICONA OVAL

- Moldes ovalados con dimensiones 5x3 cm.

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



677247



MOLDE DE SILICONA MINI-MUFFIN

- Moldes redondos con diámetro ø3,5 cm, perfectos para por ejemplo mini magdalenas.

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



677230



MOLDE DE SILICONA MUFFIN

- Moldes redondos con diámetro ø7 cm, perfectos para por ejemplo magdalenas.

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



677223



MOLDE DE SILICONA SEMI-SPHERE

- Moldes semicirculares con diámetro ø7 cm.

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



677216





MOLDE BABA

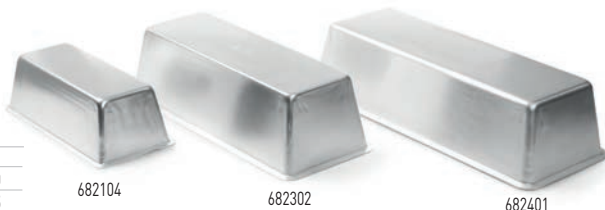
código	-	mm	€
689806	Con borde plano	ø70x(H)68	4,50
689608	Con borde enrollado	ø70x(H)68	4,95



MOLDE DE BIZCOCHO

- Rectangular.

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



18/0
STAINLESS STEEL

ARO DE EMPLATAR Y EMPUJADOR CUADRADO

- Perfecto para emplatar alimentos con formas elegantes.

código	-	mm	€
512166	aro de emplatar	65x65x(H)45	5,00
512173	aro de emplatar	80x80x(H)45	6,45
512227	empujador	63x63x(H)55	2,95
512234	empujador	80x80x(H)55	3,45

MOLDE PARA EMPLATAR

- Hecho de acero inoxidable AISI 430.
- Apto para el lavavajillas.

código	-	mm	€
512142	aro de emplatar	ø80x(H)45	4,25
512159	aro de emplatar	ø100x(H)45	5,55
512203	empujador	ø80x(H)55	2,95
512210	empujador	ø100x(H)55	3,45

MOLDE REDONDO PARA EMPLATAR

- Hecho de acero inoxidable AISI 430.
- Apto para el lavavajillas.

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

RASCADORES DE MASA

- Rascador hecho de polipropileno.
- Apto para el lavavajillas.
- Los rascadores de masa rectangulares, semicirculares y trapezoidales están disponibles por separado o en conjuntos de 6 unidades.



6x

554166



6x

554364



3x

554432

ESPÁTULA PARA MASA FLEXIBLE - 6 PIEZAS

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

ESPÁTULA PARA MASA - 6 PIEZAS

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

ESPÁTULA PARA MASA - 3 PIEZAS

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

JUEGO DE CORTADORES DE PASTA

- Juego de 14 unidades (modelo redondo)

código	-	mm	€
673416	con borde liso, complementario	(H)35	14,95
674413	con borde dentado, complementario	(H)35	14,95



673416

674413



855751



553404



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable con mango de polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	7,50



CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable

código	mm	€
553404	150x110	6,20



MANTEL ANTIADHERENTE DE SILICONA PARA HORNEADO

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

677810





ESPÁTULA DE COCINA

- Con hoja flexible acodada.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855775	0.7	110	220	7,50
855782	0.7	200	343	9,05
855683	0.7	254	390	12,05

18/8
stainless steel



CORTADOR DE MASA DE 5 RUEDAS

- El ancho de corte puede ajustarse fácilmente.
- Con 5 ruedas de cortes lisas de acero inoxidable de ø55 mm.

código	mm	€
515044	222x56x(H)55	90,35



Ver el video



ESPÁTULA DE COCINA

- Para productos de confitería.
- Hoja flexible y suave.

código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855706	0.5	110	220	7,50
855690	0.5	203	345	9,05
855744	0.5	255	400	11,05



PP
polypropylene



RODILLO PUNTEADOR

- Rodillo de 60 mm de ancho con 32 púas largas resistentes de plástico para trabajar masas gruesas.
- Puede utilizarse en la masa para evitar la aparición excesiva de burbujas.
- Utilícelo para evitar que la masa suba demasiado o salgan burbujas.

código	mm	€
515037	210x73	11,05

BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA

- Con cerdas de acero inoxidable.
- Resistente a altas temperaturas.



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



515389



515396



515228



515327

BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA - 2 PIEZAS

- Con mango de madera.



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



515358



515365

BROCHA PLANA DE SILICONA PARA MANTEQUILLA Y GRASA

- Con mango de polipropileno.



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



833032



CAZUELA PARA COCCIÓN AL BAÑO MARÍA

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

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




NUEVO


195789

GUITARRA DE PASTERÍA SIMPLE

- La herramienta para el corte longitudinal y transversal preciso y el porcionado rápido de productos de confitería blandos, como ganache, natillas, malvaviscos, pralinés y confección de pasteles de banquetes.
- Llamativo diseño negro: bastidor base y bastidor de cuerdas de aluminio anodizado negro.
- Área de trabajo y placa de acero inoxidable: durabilidad y fácil limpieza garantizadas.
- Cuerdas fabricadas en acero quirúrgico higiénico.
- El área de trabajo perfilada y las cuerdas afiladas garantizan un funcionamiento extraordinariamente preciso; Corte con precisión quirúrgica.
- Bisagras especialmente diseñadas hechas de latón: larga vida útil del producto a diferencia de otros productos en el mercado que tienen bisagras hechas de plástico.
- Patas antideslizantes que garantizan la estabilidad durante el funcionamiento.
- Incluido en el set:
 - 1 base de 600x400x(H)100 mm,
 - 3 bastidores de corte:
 - 9 cuerdas con una separación de 45 mm
 - 13 cuerdas con una separación de 30 mm
 - 17 cuerdas con placa de acero de 22,5 mm de espaciado,
 - llave para cambio de cuerdas.

Beneficios:

- Mejora de la producción en pastelerías, panaderías y caterings.
- Alta precisión: corte de pasteles, pasteles, mousses en muchas piezas uniformes sin deformarse ni rasgarse, con la ayuda de cuerdas de acero inoxidable colocadas en varias combinaciones dimensionales.
- Aplicación eficiente y sin esfuerzo de la pastelería y la retirada del producto cortado gracias a la placa de acero inoxidable incluida en el juego.
- Es posible determinar con precisión el peso de cada producto final cortado con una estructuración adecuada del gramaje de la pastelería.
- El principio de funcionamiento simple permite un corte de masa perfecto incluso para aquellos menos experimentados.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento de la higiene.



3 bastidores de corte con distancias entre hilos de:
22,5 mm (17 hilos), 30 mm (13 hilos) y 45 mm (9 hilos)

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

CORTADOR DE MASA DE TARTA

- Atractivo diseño en color negro: cuerpo de aluminio higiénico y anodizado.
- Hoja de acero inoxidable, la única del mercado con certificación alimentaria; fácilmente desmontable y apta para el lavavajillas, lo que garantiza una alta higiene en el trabajo.
- Soportes de PTFE que garantizan un trabajo cómodo sobre cualquier encimera.
- La hoja de la sierra está bien apretada y fijada en un elemento fresado; no se dobla ni gira durante el funcionamiento.
- Los orificios de la hoja son los mismos en ambos lados: es posible colocarla tanto en el lado izquierdo como en el derecho.
- Incorpora un medidor situado en el cuerpo - para regular el grosor de las capas de la masa del pastel: de 1 cm a 6 cm.
- El rango de corte de masa de pastel que no requiere esfuerzo, conforme a la norma de la repostería: 60x40 cm.
- Es posible cortar con precisión una torta redonda de diámetro: de 5 cm a 40 cm.
- Longitud de la hoja de corte: 57 cm, con altura regulada según la medida.

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

Al 18/10
aluminium stainless steel
NUEVO



NUEVO



prolongador de
boquilla doblada



boquilla de chorro
redonda



boquilla de
abanico plana



270882



FOOD SPRAYER ELECTRIC

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

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

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

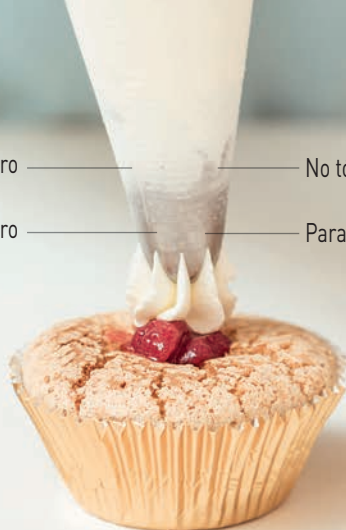


Fuerte y duradero

No tóxico

Inodoro

Para masas calientes y frías



557105



MANGA PASTELERA

- Desechable.
- Apta para preparación en caliente o en frío.
- Cumple la norma de higiene HACCP.
- Grosor del material 80 micrones.
- Rollo de 100 unidades por caja.

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



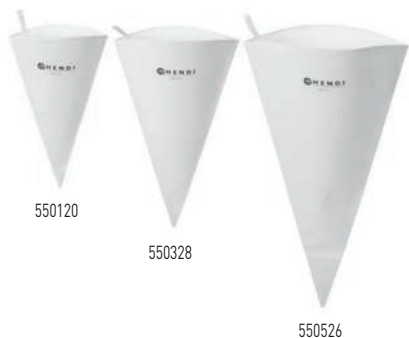
557303



MANGA PASTELERA ANTIDESLIZANTE - 100 PIEZAS

- Mangas desechables.
- Apta para preparación en caliente o en frío.
- Cumple la norma de higiene HACCP.
- Grosor del material 80 micrones.
- Rollo de 100 unidades por caja.

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



MANGA PASTELERA - 2 PIEZAS

- Algodón; interior revestido de poliuretano.
- Con etiqueta.
- Apta para limpieza en agua hirviendo.

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

MANGA PASTELERA

- Fabricada de nailon superior sin costuras.
- Para uso intensivo, con etiqueta.
- Apta para limpieza en agua hirviendo.

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



REJILLA DE PARED PARA MANGAS PASTELERAS.

- Con 4 ranuras para colgar mangas pasteleras, 31 soportes para almacenar boquillas, 7 ganchos para colgar herramientas (por ejemplo, espátulas) y una rejilla pequeña para accesorios pequeños.

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

550113



551202



JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (FLORES Y PÉTALOS)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para decoración:
- 2 boquillas cerradas de estrella.
- 1 boquilla de flor.
- 1 boquilla abierta de estrella
- 1 boquilla con forma de V.

código	€
551202	19,45



BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	22,05



BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	22,05





18/10
stainless steel



JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (RELLENO Y DECORACIÓN)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para:
 - Relleno.
 - Macarons.
 - Decoración.
 - Cuadrícula.
 - Escritura.
- Gran precisión gracias a sus bordes afilados.

código	€
551592	22,05



PP
polypropylene



BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)

- Juego de 7 tamaños.

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



BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

- Juego de 7 tamaños.

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



PP
polypropylene



BOQUILLAS PARA GLASEADO (VARIADAS)

- Juego de 12 boquillas para glaseado diferentes en una caja de almacenamiento.

código	-	€
551400	ø 6-8-10-12	23,35



Gran entrada para insertar trozos grandes de hortalizas



Pequeña entrada para insertar trozos pequeños de hortalizas



5 discos incluidos, 2 para rebanar y 3 para rallar

LÍNEA PROFÍ DE CORTADOR DE VERDURAS

- Ideal para cortar grandes cantidades de verduras.
- Contiene 5 discos diferentes para distintos resultados de corte: rodajas de 2 y 4 mm y ralladura de 3, 4,5 y 7 mm.
- Orificio grande con palanca para introducir trozos grandes.
- Orificio pequeño con empujador para introducir trozos pequeños.
- Carcasa de aluminio fundido.
- 2 sistemas de seguridad: primero, un tornillo bloquea la tapa; segundo, sensor electromagnético (al abrir la tapa se apaga el dispositivo).
- Velocidad: 295 rpm.
- Productividad: 100 - 300 kg/h
- Peso: 24 kg

código	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	1 137,50



231807



Ver el vídeo



280096



280317



234730



234754

DISCO DE CORTE EN RODAJAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280126	4	77,35
280096	1	77,35
280102	2	77,35
280201	6	77,35
280218	8	77,35
280225	10	77,35

DISCO DE RALLADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

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

DISCO DE CORTE EN DADOS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.
- Debe utilizarse junto con el disco de corte en rodajas.

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

DISCO CORTADOR DE PATATAS FRITAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.
- Debe utilizarse junto con el disco de corte en rodajas.

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



5 discos incluidos, 2 para rebanar y 3 para rallar

CORTADOR DE VERDURAS DE USO INTENSIVO

- Diseñado para cortar grandes cantidades de verduras.
- Orificio grande para verduras grandes (hasta $\varnothing$ 165 mm).
- Orificio pequeño para verduras largas, como zanahorias o pepinos (hasta $\varnothing$ 55 mm).
- Carcasa de la cámara de corte de aluminio fundido; fondo de la carcasa de acero inoxidable.
- Cómoda palanca de presión.
- Motor de alto rendimiento refrigerado por aire con una potencia de 750 W = 1 CV.
- Botones de control de baja tensión: PARADA, INICIO (24 V)
- 2 sistemas de seguridad: la máquina se apaga cuando se levanta la palanca de presión y cuando se levanta la tapa superior de la cámara.
- Cuando la palanca de presión se baja, el cortador empieza a funcionar automáticamente.
- Sustitución rápida y sencilla de los discos de corte.
- 5 discos de corte incluidos: rodajas de 2 mm (disco con 3 cuchillas), rodajas de 4 mm (disco con 3 cuchillas), rallador de 3, 4, 5 y 7 mm.
- Disco de evacuación.
- 4 pies de goma antideslizantes.
- Velocidad: 300 rpm.
- Productividad: 100 - 350 kg/h
- Peso: 25 kg.

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

Gran entrada para insertar trozos grandes de hortalizas



Pequeña entrada para insertar trozos pequeños de hortalizas



280423

DISCO DE CORTE EN JULIANA

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280423	3	113,75



280621

DISCO DE RASPADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	€
280621	58,45



918500

DISCO EYECTOR PARA CORTADOR DE VERDURAS

- Reemplace su disco eyector roto o perdido y prolongue la vida útil de su cortador de verduras.

- Funciona con los cortadores de verduras HENDI 231807 & 231852.

código	mm	€
918500	$\varnothing$ 220	23,35



280690

REJILLA PARA 18 DISCOS PARA CORTADOR DE VERDURAS

- Capacidad para 18 discos
- El precio no incluye los discos

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



Ver el vídeo

PERFORMANCE
temporarily to
220 kg/h



Bandeja alimentadora de
acero inoxidable

Tolva de aleación especial
de aluminio

Polypropylene
sausage tube

210802

Botón de reinicio

PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 12 KITCHEN LINE

- Bandeja alimentadora de acero inoxidable, tolva de aleación especial de aluminio.
- Cuchilla y tornillo sin fin de acero inoxidable y embudo de hierro fundido.
- Incluye tubo de embutir y dos discos de trituración de $\varnothing 70$ mm con orificios de $\varnothing 6$ y 8 mm.
- Fácil desmontaje para una limpieza sencilla.
- Motor con mecanismo de protección frente a sobrecalentamiento.
- Pies antideslizantes.
- Rendimiento: $\approx 1,7$ kg/min.
- No apta para uso continuado.

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

PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 22 KITCHEN LINE

- Bandeja alimentadora de acero inoxidable, tolva de aleación especial de aluminio.
- Cuchilla y tornillo sin fin de acero inoxidable y embudo de hierro fundido.
- Incluye tubo de embutir y dos discos de trituración de $\varnothing 82$ mm con orificios de $\varnothing 6$ y 8 mm.
- Fácil desmontaje para una limpieza sencilla.
- Motor con mecanismo de protección frente a sobrecalentamiento.
- Pies antideslizantes.
- Rendimiento: $\approx 3,7$ kg/min.
- No apta para uso continuado.

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



PLACA PERFORADA

- ø 70 mm.



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



DISCO DE PICADO

- ø 82 mm.



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



933367

TORNILLO SIN FIN PARA PICADORAS DE CARNE



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



282359



CHUCHILLA PARA PICADORA DE CARNE

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

PICADORA DE CARNE 198

- Ideal para cantidades pequeñas y para hacer salchichas; no apta para uso comercial.
- Carcasa de aluminio.
- Tolla de metal fundido a presión con plato para carne/tapa antipolvo.
- Empujador de plástico.
- Tornillo sin fin de aluminio y cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye 2 discos de trituración, diámetro de 65,8 mm: orificios de 4 mm y 7 mm de diámetro.
- 3 tubos de embutir para salchichas: ø 12, 15 y 20 mm.
- Accesorio para steak tartare.
- Interruptor de encendido/apagado/retroceso.
- No apto para uso continuado.
- Peso de 5,2 kg.

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



Tres tubos de embutir para salchichas incluidos



Tornillo sin fin de aluminio, cuchilla de acero inoxidable



Plato para carne con tapa antipolvo



Ver el video



Carcasa hecha de aluminio

210864



Rodillos ablandadores
para carne de ternera
y cerdo incluidos



Ver el video

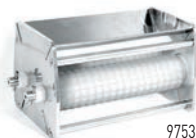


975305

ABLANDADOR DE CARNE ELÉCTRICO

- Tamaño máximo de la pieza de carne: 160 mm de ancho x 30 mm de grosor.
- Estructura de acero inoxidable.
- Rodillo ablandador para carne de res y cerdo incluido.
- Velocidad de la cuchilla del ablandador: 75 rpm.
- Motor refrigerado con ventilador incorporado.
- 4 pies de goma.

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



975329



975312



976180

RODILLOS PARA CARNE DE AVE

- Para utilizar con el ablandador de carne eléctrico HENDI 975305.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- 2 rodillos de prensado de polipropileno.
- Longitud de los rodillos 180 mm.

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

RODILLOS PARA SHOARMA

- Para utilizar con el ablandador de carne eléctrico HENDI 975305.
- Cuerpo y cuchillas de acero inoxidable.
- 2 juegos de cuchillas que cortan tiras de 4 mm de ancho.
- Longitud del rodillo 165 mm.

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

RODILLO ABLANDADOR PARA CARNE DE RES Y CERDO

- Para usar con la ablandadora eléctrica de carne HENDI 975305.
- Cuerpo y cuchillas de acero inoxidable.
- Las dimensiones máximas de la carne son de 160 mm de ancho y 30 mm de grosor.

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



282113

PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- Hace hamburguesas de $\varnothing 130$ mm.
- Los componentes en contacto con la carne están fabricados de acero inoxidable.
- Estructura inferior de aluminio anodizado.
- Palanca para sacar las hamburguesas preparadas del recipiente de presión.
- Recipiente para separadores de hamburguesas.

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

SEPARADORES DE HAMBURGUESAS

- Fabricadas de celulosa transparente.
- Resistente a altas temperaturas y biodegradable.
- $\varnothing 130$ mm

código	embalado por	mm	€
282120	1255	$\varnothing 130$	61,75



513026

PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- Hace hamburguesas de $\varnothing 120$ mm.
- Fabricado de aleación de aluminio con revestimiento antiadherente.
- Mango de polipropileno.

código	mm	€
513026	$\varnothing 120 \times (H) 80$	11,65



513033

PLANCHA PARA TORTILLAS

- Hace tortillas de un máximo de $\varnothing 200$ mm.
- Fabricada de aleación de aluminio con revestimiento de pintura en polvo roja en el exterior.

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





MÁQUINAS EMBUTIDORA DE SALCHICHAS



CAPACITY UP TO

10 L



Ver el vídeo

Sistema de engranaje duradero:
hecho de acero templado

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

282151

282151

Hecho de acero
inoxidable.

MÁQUINA EMBUTIDORA DE SALCHICHAS PROFI LINE

- Cuerpo, cilindro y pistón de acero inoxidable.
- Equipado con un sistema de llenado de dos velocidades de uso sencillo.
- El pistón puede extraerse fácilmente para su llenado y su limpieza.
- Equipado con rodamientos y engranajes de acero reforzado, resistente a la presión.
- Con un juego de cuatro embudos de acero inoxidable con los siguientes diámetros: 16/22/32/38 mm.

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

Con un juego de 4 embudos
de acero inoxidable
16/22/32/38 mm



PELADORES DE PATATAS KITCHEN LINE

- Destinada al uso profesional, ideal para cocinas industriales, institucionales o cualquier cocina que deba pelar cantidades rápidas de patatas y otros tubérculos al día.
- Pela las patatas mediante un disco abrasivo y almohadillas abrasivas en el interior del tambor.
- El tambor, el disco y las almohadillas abrasivas están hechos de acero inoxidable de alta calidad, lo que da como resultado una máquina muy duradera, eficiente y fácil de limpiar.
- El disco abrasivo está equipado con agitadores de aleación de aluminio.
- La tapa es de policarbonato duradero; permite vigilar el proceso de pelado.
- Gracias a su potente motor, el pelado de una sola carga sólo requiere de 2 a 3 minutos.



- Panel de control equipado con un temporizador de 8 minutos y luces de control.
- Muy segura de manejar, un microinterruptor detiene la peladora cuando se abre la tapa.
- Equipada con una conexión de agua dulce y desagüe, para enjuagar las patatas durante el pelado.
- Con un eficaz sifón de recogida de cáscaras, consta de 2 recipientes de los cuales uno está perforado, evita la obstrucción del sistema de alcantarillado.
- Las patas están provistas de pies de plástico para mayor estabilidad, dos patas tienen placas de montaje para una fijación segura al suelo.
- Clase de resistencia al agua: IP23.



229217



229200

MÁQUINA PELADORA DE PATATAS 10 KG

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

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

MÁQUINA PELADORA DE PATATAS 5 KG

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

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





REBANADORAS DE CARNE PROFÍ LINE

- Estructura de aluminio con revestimiento.
- Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.
- Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.
- Motor con potencia extra para cortar carnes duras.
- Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.
- Carro con escudo de seguridad y soporte de sobrante con bloqueo vertical.
- Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.



- Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:
- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.
- Protección frente a accionamiento mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.
- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.
- No apto para cortar queso; solo es posible con el cuchillo con revestimiento antiadherente, que se vende por separado.



210031

CORTAFIAMBRES PROFÍ LINE 195

- Diámetro de la cuchilla: 195 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 120 mm.

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



210048

CORTAFIAMBRES PROFÍ LINE 220

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.

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



Escudo de seguridad acrílico



Carro con mecanismo de bloqueo



Afilador incorporado



Protección de la cuchilla



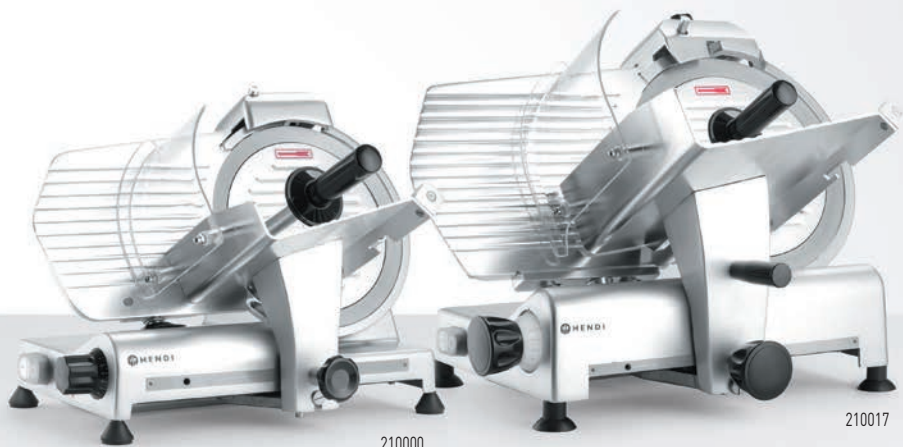
Interruptor de encendido y apagado de seguridad



Motor refrigerado por agua protegido con una cubierta metálica



Ver el vídeo



210000

210017

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

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

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 300

- Diámetro de la cuchilla: 300 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 14 mm.
- Diámetro máximo de corte: 200 mm.

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



CUCHILLA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Para cortar queso.

código	-	mm	€
975800	210031	970294ø195	129,35
975732	210048	210086ø220	142,35
975749	210000	210086ø250	172,25
975756	210017	ø300	211,25



975732

CUCHILLA DE REPUESTO PARA LAS CORTADORAS ELÉCTRICAS DE CARNE

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



901915





REBANADORAS DE CARNE PROFI LINE

- Estructura de aluminio con revestimiento.
- Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.
- Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.
- Motor con potencia extra para cortar carnes duras.
- Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.
- Carro con escudo de seguridad y soporte de sobranete con bloqueo vertical.
- Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.



- Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:
- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.
- Protección frente a accionamiento mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.
- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.
- No apto para cortar queso; solo es posible con el cuchillo con revestimiento antiadherente, que se vende por separado.



970294



210086

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 220 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.
- Acabado con un revestimiento rojo especial.

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

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

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



Grosor de rebanado fácil de ajustar



Carro con mecanismo de bloqueo



Afilador incorporado



Soporte para productos pesados



Escudo de seguridad acrílico





210956



210963



NUEVO



Ver el video

COTADORA DE FIAMBRE MANUAL RETRO 300

- Hecha a mano, hecha en Italia.
- Diseño retro exclusivo y lujoso.
- Manual, operada mediante una manivela: se puede utilizar en lugares sin electricidad.
- Cuerpo de aluminio.
- Hoja de acero inoxidable.
- El afilador integrado garantiza una eficiencia constante del disco de corte.
- Ajuste del grosor de corte: de 0 a 2,5 mm (9 posiciones).
- Tamaño máximo aproximado del producto cortado: 230 x 180 mm.

código	mm	€
210956	720x600x(H)740	5 912,76

BASE PARA CORTADORA DE FIAMBRE MANUAL RETRO 300

- Diseñada para su uso con la cortadora de fiambre manual HENDI RETRO 300 (código: 210956).
- Fabricada en aluminio y acero inoxidable.
- Dimensiones de la plataforma: 400 x 500 mm.

código	mm	€
210963	500x650x(H)800	1 825,80



NUEVO

SOPORTE PARA JAMÓN

- Base y soporte de acero inoxidable con acabado satinado.
- El jamón se fija en su lugar con uno tornillo en el anillo (ø80 mm). El anillo permite girar el jamón para facilitar el acceso a cada trozo de carne.
- Elemento de sujeción con un sistema de inclinación.
- Distancia entre los tornillos de montaje: aprox. 480 mm.
- Dimensiones de la base: 570 x 215 x (alto)35 mm.
- Diseñado para autoensamblaje (llave hexagonal incluida en el conjunto).

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



499948





BLACKBOLT

¡SUPERPODER EN TU COCINA!



Ver el video

POTENCIA
1500 W



FUNCIONES SELECCIONADAS



pastel



bizcocho



montar la nata



batir las claras

BLACKBOLT MEZCLADOR PLANETARIO HENDI

- Para amasar la masa y batir las claras de huevo.
- Carcasa de aluminio.
- Equipado con un cuenco de acero inoxidable alto y ligero para amasar pequeñas cantidades de masa.
- Mezcla homogénea.
- El aparato permanece estable durante el funcionamiento.
- Motor silencioso con larga vida garantizada.
- El sistema de refrigeración permite que el aparato funcione continuamente durante 60 minutos.
- 11 posibles ajustes de velocidad.
- Capacidad: 7 L
- 0,2-1,5 kg de harina.

- 2-20 claras de huevo.
- 150-1500 ml de crema dulce.
- 0,1-2 L de crema fresca.
- Temporizador.
- Mango recubierto de material sintético conforme a las normas CE.
- 4 programas: Masa, Bizcocho, Batido de crema, Batido de huevo.
- Accesorios (incluidos):
 - Mezclador para huevos de acero inoxidable AISI 304.
 - Mezclador de acero inoxidable AISI 304 y gancho para masa.
 - Tapa transparente del cuenco.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas.

NUEVO

código	V	W	mm	€
221570	230	1500	460x310x(H)379	843,70



MÓDULO DE CORREA EN FORMA DE V

Listo para un funcionamiento extremo y duradero

CARCARA

Robusto, hecho de aluminio fundido a presión

ARRANQUE SUAVE

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

BOWL - 7 LITROS

Hecho de acero inoxidable AISI 304
Equipado con un cómodo mango con revestimiento antideslizante



ENGRANAJES

Muy resistente: fabricado en acero inoxidable, responsable de la rotación planetaria uniforme
Transición sin problemas al nivel de potencia requerido

PANEL DE CONTROL

Diseñador, fácil de leer
Tiempo de recuento necesario para hornear pasteles
4 programas automáticos:
- Mezcla lenta (velocidad 1-6)
- Mezcla estándar (velocidad 1-8)
- Mezcla suave (velocidad 1-9)
- Mezcla rápida (velocidad 1-11)

TAPA CON DISPENSADOR

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



GANCHO PARA MASAS PESADAS
Acero inoxidable AISI 304



BATIDO
Acero inoxidable AISI 304



MEZCLADOR 1
POM de material sintético



MEZCLADOR 2
Acero inoxidable AISI 304



RECIPIENTE DE 7 L
Acero inoxidable AISI 304



BOL ADICIONAL PARA MEZCLADOR BLACKBOLT

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- El acero está pulido en el exterior y satinado en el interior.
- Equipado con un asa vertical ergonómica y resistente protegida con material sintético flexible para un agarre seguro y protección frente a los resbalones.
- Capacidad: 7 l
 - 0,2-1,5 kg de harina
 - 2-20 claras de huevo
 - 150-1500 ml de crema dulce
 - 0,1-2 l de crema agria fresca
- Se adapta al mezclador planetario HENDI BlackBolt (código: 221570).
- Aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
963234	ø237x(H)208	64,35

NUEVO


963234



230114



ACCESORIO PARA PICADO DE CARNE PARA MEZCLADOR BLACKBOLT

- Conjunto completo para picar carne.
- Tolla, barrena y bandeja de aluminio.
- Hoja y 3 placas de esmerilado de acero inoxidable.
- Empujador hecho de PP.
- Conjunto de relleno hecho de PP y POM.
- Placas de esmerilado con orificios con diámetros: 3, 5, 7 mm.
- Tubo de alimentación con un diámetro de 43 mm.
- El conjunto incluye: Picadora, empujador de alimentos, bandeja extraíble, conjunto de embutido, cuchilla y 3 placas de molienda.

código	mm	€
230114	137x92x(H)266	93,60

NUEVO


230121



ACCESORIOS DE PASTA PARA MEZCLADOR BLACKBOLT – CONJUNTO DE 3

- Carcasa, pasadores rodantes y rodillos de corte de acero inoxidable.
- Accesorios incluidos en el conjunto:
 1. Rodillo de pasta: 140 mm de ancho y 8 mm de grosor, ajustable de aproximadamente 0,2 mm a 2 mm.
 2. Cortador fino: 1,6 mm de grosor.
 3. Cortador Tagliatelle: anchura 6,3 mm.
- Los accesorios son compatibles únicamente con el mezclador planetario HENDI Blackbolt (código: 221570).

código	mm	€
230121	220x51x(H)88	243,24

NUEVO

MEZCLADOR PLANETARIO

- Carcasa de aluminio [código: 222829] o carcasa de acero fundido con cuatro soportes [código: 222836, 222843].
- Recipiente robusto hecho de acero inoxidable AISI 201.
- Se suministra con 3 accesorios hechos de acero inoxidable AISI430: unas varillas.
- 3 velocidades.
- Accionamiento helicoidal duradero hecho de acero con revestimiento cromado y engranajes de bronce.



- Una palanca para bajar y subir el recipiente.
- Panel de control digital de fácil uso [código: 222829] o control analógico [código: 222836, 222843].
- Protección contra activación del mezclador con el protector levantado o el recipiente en posición incorrecta.
- Protección de sobrecalentamiento reajustable.
- Temporizador programable hasta 60 minutos [código: 222829]

MAX CAPACITY

5 kg



222829



222836



222843



código	222829	222836	222843
litros	7 l	10 l	20 l
carga de harina/masa	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensiones	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
control	digitales	manuales	manuales
velocidad	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
potencia/voltaje	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	1 000,35	1 228,50	1 657,50

Precios sin IVA



171



**NUEVO**ABS
plasticS.S.
stainless steel18/10
stainless steel**BATIDORA DE VARILLAS CON CABLE EN ESPIRAL**

- Carcasa de acero inoxidable AISI 304 y ABS.
- Eje de mezcla extraíble de 225 mm de longitud hecho de acero inoxidable AISI 304.
- Hoja doble de acero inoxidable SUS 420J2.
- Su cable espiral flexible se retrae para evitar enredos.
- Velocidad fácilmente controlada mediante un dial de gran tamaño, la pantalla LCD muestra la velocidad en 7 pasos.
- Velocidad: de aprox. 8500 RPM a 16 500 RPM. Con función turbo.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Apta para hasta 3 l.

código	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	91,00





RECHARGEABLE
BATTERY



NUEVO

BATIDORA DE VARILLAS SIN CABLES SMART PRESSURE

- Hecho de acero inoxidable satinado y ABS.
- Brazo mezclador desmontable con hoja en forma de S.
- Función de presión inteligente: cuanto más se pulsa el botón, más aumenta la velocidad de la cuchilla: el ajuste de velocidad gradual garantiza un mejor control sobre el proceso de mezclado.
- 5 marchas: de 11 000 RPM (engranaje 1) a 16 000 RPM (engranaje 5).
- Inalámbrica y recargable - con batería incorporada: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 niveles de carga de la batería (100-75-50-25 %).
- Tiempo de funcionamiento: hasta 30 minutos cuando está completamente cargada.
- Protección: después de 3 segundos sin actividad, la cuchilla se bloquea.

código	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	87,65



Indica 4 niveles de carga de la batería

Función de presión inteligente: cuanto más se pulsa el botón, más aumenta la velocidad de la cuchilla: el ajuste de velocidad gradual garantiza un mejor control sobre el proceso de mezclado

Inalámbrica y recargable - con batería incorporada: 2000 mAh

Protección: después de 3 segundos sin actividad, la cuchilla se bloquea





design by
Robert Bronwasser



6 VELOCIDADES PRE-ESTABLECIDAS

Acelere. Aumente
su productividad.

NO ES NECESARIO SER
UN PROFESIONAL PARA
CONSEGUIR RESULTADOS
REPRODUCIBLES

CUERPO ERGONÓMICO Y LIGERO

Empuñadura diseñada para un agarre
FIRME y FUERTE.

El ángulo de maniobrabilidad adecuado.
UN MANEJO CÓMODO + POSICIÓN NATURAL
DEL DEDO ÍNDICE EN EL INTERRUPTOR

SILENCIOSA

Funcionamiento silencioso
para COCINAS ABIERTAS.
Popular entre los CHEFS.



BATIDORA DE BRAZO HENDI BLEND

- Diseñada por Robert Bronwasser teniendo en mente a los maestros cocineros.
- Cuerpo de plástico ABS y eje de acero inoxidable.
- Cuchilla en forma de cruz de acero inoxidable con revestimiento de titanio.
- Motor potente de 250W, 6 velocidades con pantalla LCD.
- Velocidad máxima 13500 RPM.
- Adecuada para procesar de 1 a 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)450	128,05

PARA
CONTENEDORES
Y SARTENES CON
UNA CAPACIDAD
DE 1 A 8 LITROS



CUCHILLAS RECUBIERTAS CON TITANIO

3 veces más duraderas y resistentes
al embotamiento.
DURABILIDAD TITÁNICA

222157

DISEÑO HD

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

**IMPRESIONANTE GAMA
DE VELOCIDADES**
de 6.600 a 13.500 rpm.
**REDUCCIÓN DEL TIEMPO
DE ELABORACIÓN**

MÁS POSIBILIDADES

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



STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Para uso profesional como la preparación de sopas, salsas, rellenos, purés, mezclas de helados, etc.
- Velocidad variable: 4.000-16.000 rpm.
- Motor potente ventilado en una carcasa de poliamida negra mate.
- Con un cable de alimentación con enchufe de 2.5m.



BLOQUE MOTOR DE LA BATIDORA DE BRAZO - VELOCIDAD AJUSTABLE 3500W

código	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x(H)448	159,25

CUERPO DE BATIDORA DE MANO CON VELOCIDAD VARIABLE 500W

código	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x(H)448	181,35



BRAZO MEZCLADOR PARA BATIDORA DE MANO

- Brazo batidor y cuchilla giratoria de acero inoxidable.
- Compatible con 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Se incluye el juego para desmontar la cuchilla.

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



ACCESORIO MEZCLADOR PARA MOTOR DE BATIDORAS DE BRAZO REF. 221884 Y 221891

- Compuesto por dos mezcladores de acero inoxidable.
- Acoplamiento seguro y sencillo a la unidad de accionamiento.
- Compatible con 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

código	mm	€
222263	(L)250	128,05





BATIDORAS DE BRAZO PROFI LINE

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.



Equipado con una pantalla digital



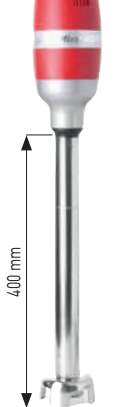
250 mm



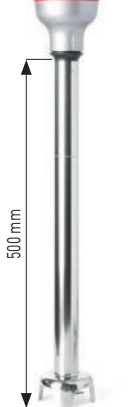
300 mm



400 mm



500 mm



POTENCIA
EXTRA
500W



código	224328	224335	224397	224359	224052
	Batidora de mano 250 (con velocidad fija)	Batidora de mano Profi Line 300 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profi Line 400 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profi Line 500 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profi Line 500, de gran potencia, con velocidad ajustable
panel de control		electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)	electrónico (9 velocidades)
apta para preparados de hasta (l)	20	50	80	100	120
dimensiones (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
longitud del brazo (mm)	250	300	400	500	500
velocidad (rpm)	fija, 15 000	variable, 2 000 – 9 000	variable, 2 000 – 9 000	variable, 2 000 – 9 000	variable, 2 000 – 9 000
velocidad máxima (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
potencia/voltaje (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
peso (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	370,50	604,50	708,50	715,00	877,50

NUEVO



237762

BRAZO BATIDOR HOMOGENEIZADOR PARA BATIDORAS DE MANO

- Perfecto para preparar sopas de crema, purés, embutidos, salsas, mayonesas, tapas o mezclas de crema.

código	mm	€
237762	(L)300	403,00



224342

BATIDOR DE VARILLAS PARA PROFI LINE 300, 400 Y 500

- Compuesto por dos mezcladores.
- Acoplamiento fácil y seguro.
- Adecuada para: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

código	mm	€
224342	ø120x(H)330	253,50



934029

SOPORTE DE ALMACENAMIENTO PARA PARED

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



BATIDORA DE MANO PROFI LINE 400 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.
- Con accesorio mezclador y soporte de almacenamiento para pared.
- Panel de control electrónico.
- 9 ajustes de velocidad entre 2000 y 9000 rpm.
- Capacidad de hasta 80 litros.
- Longitud del brazo: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

código	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	909,35



224380



CONJUNTO: BATIDORA DE VARILLAS 350 CON VELOCIDAD VARIABLE + BATIDOR + SOPORTE PARA LA PARED

- Hasta 80 l de capacidad.
- El conjunto incluye: eje de mezcla de 400 mm de longitud, un eje de batidor de 250 mm de longitud, fabricado en acero inoxidable AISI304, y un soporte para la pared.
- Se pueden adquirir diferentes ejes por separado: 222232, 222225, 222256, 222263.

código	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	422,50



222393



BATIDORA DE MANO 250 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Accesorio mezclador incluido (290 mm).
- Acoplamiento de cambio de accesorios sencillo.
- Limpieza fácil.
- Mango ergonómico.
- Longitud del brazo: 250 mm.
- Apta para preparados de hasta 20 litros.
- Botón de control de velocidad.
- Velocidad: 2500 - 15 000 rpm.
- Peso de 1,9 kg.

código	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	552,50



224373





BATIDORAS DE VARILLAS KITCHEN LINE

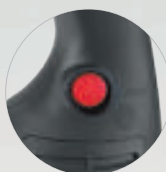
- Carcasa de la unidad de transmisión hecha de duradera poliamida negra reforzada con fibra de vidrio.
- Hoja extraíble de acero inoxidable AISI304.
- Incluido en el conjunto: pequeño kit para desmontar la cuchilla.
- Velocidad variable regulada suavemente mediante un mando: de 4000 a 16 000 RPM.
- Motor ventilado.
- El botón de seguridad impide la activación accidental del aparato.
- El botón de bloqueo permite un funcionamiento continuo sin necesidad de pulsar el botón.

NUEVO

Cubierta del motor con orificios de ventilación para un funcionamiento eficiente



Accesorio de seguridad adicional para un funcionamiento seguro



Fijación segura del brazo mezclador



Protector de hoja especialmente diseñado para evitar salpicaduras



BRAZO MEZCLADOR PARA BATIDORA DE MANO

- Brazo batidor y cuchilla giratoria de acero inoxidable.
- Compatible con 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Se incluye el juego para desmontar la cuchilla.

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

ACCESORIO MEZCLADOR PARA MOTOR DE BATIDORAS DE BRAZO REF. 221884 Y 221891

- Compuesto por dos mezcladores de acero inoxidable.
- Acoplamiento seguro y sencillo a la unidad de accionamiento.
- Compatible con 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

código	mm	€
222263	(L)250	128,05





código	221198	221327	221334	221341
	Batidora de varillas 350 con velocidad variable y eje de batidor de 250 mm	Batidora de varillas 350 con velocidad variable y eje de batidor de 300 mm	Batidora de varillas 500 con velocidad variable y eje de mezcla de 400 mm	Batidora de varillas 500 con velocidad variable y eje de mezcla de 500 mm
apta para preparados de hasta (l)	20	30	80	100
dimensiones (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
longitud del brazo (mm)	250	300	400	500
velocidad máxima (rpm)	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000
potencia/voltaje (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230
€	250,25	253,50	292,50	305,50

BATIDORA DE BRAZO KITCHEN LINE 160 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Para uso profesional en heladerías, restaurantes o cocinas de hoteles para preparar mezclas de helados, cremas de verduras, purés, salsas, rellenos, mayonesa, salsa de tomate, pesto, etc.
- Motor con ventilación.
- Carcasa con mango ergonómico de material plástico resistente.
- Mango y cuchilla de acero inoxidable: longitud 160 mm, ø 25 mm.
- Velocidad: aprox. 4000 - 20 000 rpm.
- Peso (con brazo): 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	181,35

ACCESORIO MEZCLADOR PARA BATIDORAS DE BRAZO 222140

- Compuesto por dos mezcladores de acero inoxidable.
- Acoplamiento seguro y sencillo a la unidad de accionamiento.

código	mm	€
222164	(L)185	120,25

222140



222164



Protección Be Safe

- Protección contra sobrecalentamiento
- Cortador retráctil
- Brazo de sujeción no conductor
- Estabilizadores de mesa antideslizantes
- Guías de giro con topes
- Fusible de sobrecarga
- Interruptor iluminado
- Indicador HOT visible

Potente calentador

Los potentes calentadores reducen el tiempo de calentamiento. Solo toma de 8 a 10 minutos (dependiendo de la temperatura establecida). Temperatura uniforme en toda la superficie de sellado. El aislamiento térmico reduce la pérdida de calor.

Corte del film

con un cortador retráctil automático con 133 dientes afilados. Gran opción para films gruesos. El film se corta justo detrás del recipiente sellado en una tira especial basada en la tecnología AIR-CUT

Elevación automática

Un sistema de tirantes para facilitar la elevación de la placa calefactora. Aumenta la eficiencia.

Diseño robusto

El marco está hecho de acero resistente a los ácidos con un grosor de más de 2 mm. Diseño sólido y robusto.

Superficie de sellado de titanio antiadherente

Evita que todo tipo de film se pegue a la superficie. Sellado rápido, tarda de 1 a 3 segundos (dependiendo del grosor del film).

Absorbedor de presión

Fácil ajuste de la fuerza de presión del borde del envase a la placa calefactora. Evita que el embalaje se rompa. Elimina micro-huecos y fugas.



Mantenimiento/Zona Segura

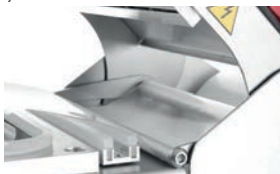
Base del bastidor aislada de altas temperaturas y voltajes eléctricos. Materiales de alta calidad y diseño sin costuras para una limpieza rápida de la parte inferior del cuerpo, sin tener que apagar el dispositivo.

Controlador de temperatura de punto caliente

Controlador de temperatura con un rango de 50-210 °C. Para un ajuste preciso de la fuerza de unión para una amplia gama de films de embalaje y sellado.

Alimentador de film de camión de rodillos con tensor

Dispositivo versátil para diferentes anchos de rodillos: máx. 187 mm. JUMBO enrolla rollos de hasta 170 mm de diámetro. El tensor asegura un posicionamiento uniforme del film, evita el desenrollado y la alimentación excesiva.



TERMOSELLADORA COMPACT

- Construcción de acero inoxidable.
- Equipado con una tapa con muelle para una apertura fácil y segura.
- Agarradera aislante de plástico resistente a los daños.
- Guillotina automática con cuchilla de seguridad en una cubierta especialmente diseñada; el corte tiene lugar justo detrás del envase sellado en una banda especial (tecnología de corte por aire).
- Patas antideslizantes que protegen la mesa de los arañazos.
- La superficie de sellado tiene un recubrimiento de titanio que evita que la película se pegue y permite un sellado rápido en 1-3 segundos (dependiendo del grosor de la película).
- El amortiguador de presión garantiza un cierre hermético y evita que los envases se aplasten.
- LED codificados por colores para supervisar el rendimiento.



- Bloqueo por sobrecalentamiento, protección contra sobrecalentamiento, interruptor de seguridad iluminado.
- Tiempo de calentamiento después de la puesta en marcha hasta el modo operativo completo: aproximadamente 8-10 minutos.
- Sellado de envases de hasta 235x190x(H)155 mm y vasos de hasta: (H)170 mm.
- Tamaño máximo del rollo de película: ancho 187 mm, ø170 mm; la película se vende por separado (código: 970720).
- Equipado con matriz de aluminio para envases de 227 x 178 mm (805572), sin división.

código	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	1 137,50

MATRIZ DE SELLADO

- Fabricado en aluminio pulido.
- Junta de silicona negra.

forma	código	tipo	€
	805572	recipiente 227x178 mm	168,35
	805589	2x recipiente 178x113 mm	168,35
	805596	recipiente de dos secciones 227x178 mm	168,35
	805619	recipiente redondo ø165 mm	168,35
	805626	recipiente de tres secciones 227x178 mm	168,35



forma	código	tipo	€
	805633	2 recipientes redondos ø115 mm	168,35
	805640	for a colt 227x178 mm two-compartment tray	168,35
	805657	recipiente de dos secciones 227x178 mm + recipiente ø115 mm	168,35
	805664	recipiente 187x137 mm	168,35

PELÍCULA SELLADORA DE PET/PE PEEL 12/40.4

- Adecuada para el sellado de envases de alimentos PET 12/PE 40.
- Capa de PEEL para facilitar la apertura de la película sellada.
- Dimensiones de la película: 52 µm de espesor, 18,5 cm de ancho, 250 m de largo.
- Diámetro del rollo: ø15 cm.
- Peso del rollo: aprox. 2,9 kg.
- Apto para sellador de bandejas HENDI (330005).



970720

código	€
970720	51,95



MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE

- Tira de sellado de 290 mm; ancho de 3,5 mm.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable de alta calidad.
- Tapa transparente de ABS para controlar el proceso de envasado.
- Para uso profesional.
- Tiempo de vacío y de ciclo de sellado regulables.
- Pantalla digital de nivel de vacío.
- Bomba de aire refrigerada; capacidad: 77 l/min.
- Dimensiones de la cámara: 350x300x(A)110 mm.
- Peso: 22,3 kg.

MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PROFI LINE

- Diseñada para envasar alimentos y productos técnicos.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable 304 de alta calidad.
- Su tapa abovedada permiten el envasado de porciones grandes.
- Su resistente tapa transparente de alta calidad permite un control visual del proceso de envasado.
- Junta en forma de V para garantizar un sellado máximo.
- Pantalla digital.
- Fácil de utilizar.
- Funcionamiento automático.
- Tiempo de sellado ajustable.
- Indicador de presión.
- Bomba de aceite refrigerada; capacidad: 133 l/min.; 975275: 333 L/min.



código	975398	975268	975275
dimensiones	429x359x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensiones de la cámara	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
tira de sellado	295 mm	300 mm	350 mm
rendimiento de la bomba	77 l/min	133 l/min	333 l/min
potencia/voltaje	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	1 267,50	1 787,50	2 015,00

ENVASADO AL VACÍO

- Para uso profesional en el sector de la gastronomía y otras industrias
- Para envasar alimentos y productos técnicos, incluidos los que tienen un alto contenido de agua
- Diseño duradero: cuerpo y cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta calidad
- La tapa transparente hecha de plástico ABS duradero de alta calidad permite controlar el proceso de envasado
- La tapa convexa y el fondo cóncavo permiten envasar grandes porciones
- La junta de la tapa tiene un bajo índice de fugas
- Unos claros indicadores (pantalla digital y manómetro) permiten determinar el momento en que se alcanza el nivel de vacío requerido en la cámara de la envasadora
- Tiempo de vacío ajustable de 5 a 90 s
- Tiempo de sellado de la bolsa ajustable cada 0,5 s hasta 6 s
- Función de marinado con tiempo ajustable de 9 a 99 minutos (duración de un ciclo: 9 min.): posibilidad de programar 11 ciclos de extracción y de dejar entrar el aire en la bolsa; gracias a la presión negativa, el marinado penetra más rápidamente en el producto, lo que acelera considerablemente todo el proceso
- El ciclo de envasado se inicia automáticamente cuando se cierra la tapa superior
- La bomba de aceite garantiza un ciclo de envasado corto y muy eficiente
- Se puede usar con bolsas lisas y con relieves



Ver el vídeo



936801

CINTA TEFLON DE SELLADO

- Ancho de 65 mm, longitud 1 metro
- Para máquinas al vacío HENDI

código	€
936801	12,95



Ver el vídeo



Tapa abovedada

Panel de control

201435

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad

código	201435	201442
dimensiones	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)445 mm
dimensiones de la cámara	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
tira de sellado	300 mm	410 mm
rendimiento de la bomba	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
potencia/voltaje	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	1 423,50	2 463,50



MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PROFI LINE

- Fabricada de acero inoxidable.
- Bomba de vacío e indicador de presión profesionales.
- Operación manual o automática.
- Pantalla digital.
- Tiempo de sellado ajustable.
- Tira de sellado revestida de teflón.
- Capacidad de la bomba: 20 l/min.
- Solo apta para uso con bolsas de vacío en relieve.



Ver el vídeo



970362

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	682,50



975374

ENVASADORA AL VACÍO KITCHEN LINE

- Para envasar productos alimenticios y no alimenticios, excepto líquidos.
- Puede utilizarse con el soporte para rollos de bolsa de vacío 970638.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- La junta de la cubierta garantiza un cierre hermético durante el funcionamiento.
- Panel de control fácil de usar.
- Temporizador con función de cuenta regresiva: 0-6 s
- Con función de marinado.
- Con modo de generación de vacío por impulsos.
- Con botones de puesta en marcha rápida para el vacío y el sellado en el asa.
- Desconexión automática tras 10 minutos de inactividad.
- Bomba de vibración.
- Capacidad de la bomba: 16 L/min.
- Peso neto: 5 kg.
- La envasadora al vacío no está diseñada para un funcionamiento continuo.
- Para utilizar con bolsas de vacío gofradas.

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
975374	410	230	550	570x263x(H)150	415,35



970638

ACCESORIO PARA BOBINAS DE BOLSAS PARA LA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE REF. 975374

- Puede acoplarse a la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line 975374 o como accesorio independiente para otras máquinas de envasado al vacío.
- Equipada con una cuchilla extraíble para cortar con precisión la longitud de bolsa necesaria.
- Dimensiones interiores: 412x101x(A)101 mm.
- Para bobinas con unas dimensiones máximas de $\varnothing 100 \times 400$ mm.
- Base de ABS.
- Tapa transparente de policarbonato para un control sencillo de la bobina.

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

BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS DE COCCIÓN AL VACÍO

- Aptas para cocción con sistema de sous-vide.
- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nailon) de 15µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 110 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.

code	packed per	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

BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO - 100 PIEZAS

- Capa interior de dos láminas fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nailon).
- Grosor total de 65 µm.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.
- No es adecuado para cocción con sistema de sous-vide.

código	embalado por	mm	€
970607	100	200x140	6,45
970386	100	230x160	10,35
970614	100	300x200	14,00
970393	100	350x250	18,85
970621	100	400x300	24,65



BOBINAS DE BOLSAS DE VACÍO EN RELIEVE - 2 PIEZAS

- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nailon) de 15µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- El relieve mejora la salida del aire fuera de la bolsa durante el proceso de envasado al vacío.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 100 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío con cámara o externas.

código	embalado por	mm	€
971062	2	6000x200	11,65
971079	2	6000x280	15,95

BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nailon) de 15µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- El relieve mejora la salida del aire fuera de la bolsa durante el proceso de envasado al vacío.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 100 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío con cámara o externas.

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	22,75
971017	100	150x250	14,95
971024	100	200x300	22,75
971055	100	250x350	34,45
971031	100	300x400	44,15

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



- Hecha de acero inoxidable.
- Equipada con 4 quemadores:
 - 2 quemadores de 6,0 kW
 - 2 quemadores de 3,5 kW. Los quemadores están equipados con termopar.
- Adecuada para sartenes de $\varnothing$ 120 a 300 mm.
- Soportes para sartenes y quemadores hechos de hierro fundido.
- Patas ajustables en altura con pies antideslizantes.
- Adecuada para gas natural, conjunto de conversión para GLP incluido.

- Nota: Sin piloto ni encendido, debe encenderse con cerillas o encendedor.
- Especificaciones del horno.
- Horno de convección eléctrico de 3000 W.
 - La temperatura puede ajustarse a 270 °C. El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
 - Cámara fabricada en acero inoxidable, mide 640 x 370 x (al) 350 mm.
 - Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 1 rejilla.
 - 4 soportes de bandeja, separados 75 mm.



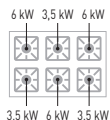
código	227381	225882
dimensiones	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo de horno	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	3 kW
poder total	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltaje	-	230 V
peso	35 kg	82 kg
€	1 917,50	3 373,50

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

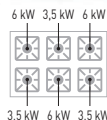


- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con 6 quemadores:
 - 3 quemadores de 6,0 kW
 - 3 quemadores de 3,5 kW. Los quemadores están equipados con termopar.
- Adecuada para sartenes de $\varnothing$ 120 a 300 mm.
- Soportes para sartenes y quemadores hechos de hierro fundido.
- Patas ajustables en altura con pies antideslizantes.
- Adecuada para gas natural, conjunto de conversión para GLP incluido.

- Nota: No es necesario encender el piloto ni el encendido con cerillas o encendedor.
- Especificaciones del horno.
- Horno de convección eléctrica de 3000 W.
 - La temperatura puede ajustarse a 270 °C. El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
 - Cámara fabricada en acero inoxidable, mide 640 x 370 x (al) 350 mm.
 - Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 1 rejilla.
 - 4 soportes de bandeja, separados 75 mm.



226094

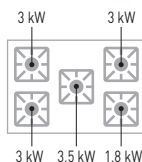


225899

código	226094	225899
dimensiones	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo de horno	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	3 kW
poder total	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltaje	-	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	3 113,50	4 095,00



225707



COCINA A GAS: 5 QUEMADORES CON HORNO ELÉCTRICO

- Hecha de acero inoxidable.
- Equipada con 5 quemadores:
 - 3 quemadores de 3,0 kW.
 - 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
 - 1 quemador wok de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar y encendido piezoeléctrico. Soporte de bandeja de hierro fundido de 3 piezas.
- Adecuada para gas natural.
- Peso: 78 kg.

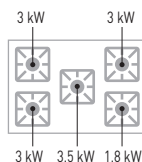
Especificaciones del horno.

- Horno de convección eléctrica de 2700 W con parrilla de 2500 W.
- La temperatura puede ajustarse a 275 °C. El horno está equipado con un temporizador de 120 minutos.
- Cámara de acero inoxidable.
- Compatible con bandejas y rejillas GN 1/1, viene con 2 rejillas.
- Con 4 soportes para bandejas.

código	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x653x(H)900	2 593,50



225806



COCINA A GAS - 5 QUEMADORES, MARCO ABIERTO

- Hecha de acero inoxidable.
- Su marco abierto ofrece mucho espacio de almacenamiento.
- Equipada con 5 quemadores:
 - 3 quemadores de 3,0 kW.
 - 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
 - 1 quemador wok de 3,5 kW.
- Los quemadores están equipados con termopar y encendido piezoeléctrico. Soporte de bandeja de hierro fundido de 3 piezas.
- Adecuada para gas natural.
- Peso: 45 kg.

código	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x640x(H)910	1 852,50



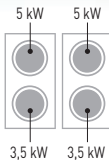
839997

ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

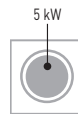
- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,20





237687



237670

COCINA DE INDUCCIÓN CON 4 ZONAS DE COCCIÓN

- Diseñada para cocinas profesionales para preparar varios platos al mismo tiempo.
- Hecha de acero inoxidable duradero, reforzada con un marco.
- 2 placas de inducción separadas, de 320 x 560 mm cada una, hechas de vidrio templado de 5 mm de grosor.
- Equipada con 2 quemadores de inducción de 5000 W y otros 2 de 3500 W.
- Hasta un 60 % de ahorro energético en comparación con las cocinas eléctricas estándar.
- 4 botones reguladores independientes, posibilidad de elegir entre 11 niveles de potencia.
- Se trabaja de forma segura y cómoda gracias a la generación del calor sólo por contacto entre la placa de inducción y la olla o sartén.
- Adecuado para ollas y sartenes de inducción con un diámetro de base de $\varnothing 160 - 260$ mm.
- Carga máxima permitida para las placas de inducción: 100 kg.
- Patas ajustables (≈ 30 mm) para una nivelación perfecta de la cocina.
- La estantería ofrece un amplio espacio de almacenamiento para ollas, sartenes u otros accesorios.
- La unidad no se suministra con un enchufe.
- Precaución: un electricista debe conectar la unidad a la fuente de alimentación.

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

COCINA DE INDUCCIÓN DE ALTA POTENCIA

- Diseñado para su uso con sartenes woks o ollas de inducción extra grandes.
- Hecho de acero inoxidable duradero, reforzado con un marco.
- placa de inducción con dimensiones de 340 x 340 mm, hecha de vidrio templado de 5 mm de grosor.
- Cocina de inducción de 5000 W.
- Hasta un 60 % de ahorro energético en comparación con las cocinas eléctricas estándar.
- Botón regulador muy práctico, posibilidad de elegir entre 11 niveles de potencia
- Se trabaja de forma segura y cómoda gracias a la generación del calor sólo por contacto entre la placa de inducción y la olla o sartén.
- Adecuado para ollas y sartenes de inducción con un diámetro de base de $\varnothing 160 - 300$ mm.
- Carga máxima permitida para la placa de inducción: 40 kg.
- Patas ajustables (≈ 30 mm) para una nivelación perfecta de la cocina.
- La unidad no se suministra con un enchufe.
- Precaución: un electricista debe conectar la unidad a la fuente de alimentación.

código	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	903,50





147108

6,7 kW



FOGÓN A GAS PROFI LINE

- Para gas propano y butano.
- Estructura robusta de acero inoxidable capaz de soportar cargas pesadas.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Equipada con porta cacerolas de hierro fundido.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Se puede ampliar con el soporte hokker (147306), el anillo del wok (147207) y el wok (626504).

código	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	773,50



147801

6 kW



FOGÓN A GAS KITCHEN LINE

- Modelo Kitchen Line - para gas propano y butano.
- Juego de convertidores incluido para hacerlo también apto para gas natural.
- Marco totalmente de acero inoxidable.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Rejilla esmaltada.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

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



147276

10,8 kW



HOKKER KITCHEN LINE XL

- Modelo XL, para gas propano y gas propano/butano.
- Juego de convertidores incluido para que sirva también para gas natural.
- Incluye un parilla esmaltada extra grande.
- Estructura totalmente de acero inoxidable.
- Con termopar y encendido electrónico.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

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



626504

147207

147306



WOK

- Asas de acero inoxidable de 1,5 mm de grosor.
- Apto especialmente para soporte para wok 149546 con barbacoas Green Fire y para uso junto con el soporte de acero inoxidable 147207 y el fogón a gas 147108.

código	mm	€
626504	ø710x(H)220	146,25

ARO PARA FOGÓN A GAS

- Para adaptar el fogón 147108 para uso con el wok 626504.

código	mm	€
147207	ø360x(H)80	90,95

SOPORTE PARA FOGÓN A GAS

- Solo apto para fogón a gas Big Flame: 147108

code	mm	€
147306	425x425x(H)400	246,35



152157

REGULADOR DE PRESIÓN 50 MBAR

- Para barbacoas de gas HENDI y Hokkers.

código	€
152157	24,65



147139

CONJUNTO DE MANGUERA DE GAS HOKKERS

- Para HENDI Hokker Profi & Kitchen Line 147108 147801.

código	€
147139	22,75

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

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



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

LÁMPARA CÓNICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE



- Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm.
- La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable.
- Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	mm	€
273845	ø275x(H)250	99,45
273869	ø275x(H)250	99,45
273876	ø275x(H)250	99,45

LÁMPARA CILÍNDRICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE



- Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm.
- La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable.
- Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	mm	€
273883	ø175x(H)250	87,75
273890	ø175x(H)250	87,75
273852	ø175x(H)250	87,75



919217

BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal (E27).

código	mm	€
919217	ø125x(H)170	18,15



919200

BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal (E27).

código	mm	€
919200	ø125x(H)170	18,15



273838

NUEVO

LÁMPARA DE CALOR FLEXIBLE

- Hecha de hierro.
- Con revestimiento antioxidante.
- Lámpara con brazo flexible.
- Bombilla antirrotura de infrarrojos incluida, adecuada para mantener calientes los alimentos.
- Compatible con bombillas E27.

código	mm	€
273838	268x200x(H)660	175,50



273906

Bombilla de calentamiento
por infrarrojos

273913

LÁMPARA DOBLE DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

Al
aluminium

- Diseñada para mantener los alimentos calientes desde que se preparan hasta que se sirven.
- Altura fácilmente ajustable entre 590 y 790 mm.
- Luces irrompibles incluidas.

código	mm	€
273906	453x360x(H)790	178,75
273913	453x360x(H)790	188,50



**NUEVO**

20

funciones

1. cocinar
2. aplastar
3. revolver
4. plegar
5. cocción al vapor
6. saltear
7. rallar
8. al vacío
9. batir
10. derretir
11. caramelización
12. emulsificación
13. amasar
14. triturar
15. cortar
16. moler
17. rebanar
18. mezclar
19. mezclar
20. pesar



ROBOT DE COCINA MULTIUSOS HENDICHEF

Un procesador de alimentos moderno que permite:

- cocción automática con recetas preinstaladas - garantiza la elaboración de comidas sabrosas y saludables en un instante
- cocción manual, es decir, ajuste y cambio de los parámetros sobre la marcha durante el proceso de cocción

Parámetros técnicos:

- Control de temperatura de 37 °C a 130 °C
- Temporizador: 0-90 min
- 12 ajustes de velocidad del agitador
- Medidas: 210 x 380 x (alto) 320 mm
- Volumen del recipiente: 4,5 l
- Fuente de alimentación total: 1400 W
- Voltaje: 230 V
- Peso neto/bruto: 8,2 kg / 9,9 kg

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

Conjunto de 3 piezas para cocinar al vapor; incluye:

- Bandeja de vapor de polímero antiadherente de 4,5 litros, montada en la olla, para una cocción rápida al vapor
- Unidad de vapor en la parte superior para duplicar el área de trabajo
- Tapa para reducir el exceso de vapor y que los alimentos mantengan todo su aroma y textura crujiente



La tapa de policarbonato transparente con un sensor de puesta en marcha permite controlar el proceso sin necesidad de abrirla



2 tipos de tapas: TAPA CALIENTE para la elaboración de alimentos calientes y TAPA FRÍA para la elaboración de alimentos fríos



Agitador de alimentos para platos hervidos



Cuchillas de 4 hojas de acero inoxidable endurecido de la clase AISI 420 en disposición 3D



Disco de corte de 2 funciones - con 13 dientes; opción de rebanado



Espátula de silicona resistente a la abrasión y la temperatura



Vaso medidor para una dosificación precisa



Olla multifuncional de 4,5 litros (capacidad de trabajo de 3 l) con una resistencia de gran potencia de acero inoxidable de alta calidad resistente a los ácidos (tecnología AISI 304)

Báscula integrada (cuarzo) de 5 g a 5 kg con función de tara



Cubierta del motor - de material que absorbe las vibraciones; la tecnología SLIDE LOCK impide el movimiento incontrolado en la encimera (material de la cubierta - ABS)

Pantalla en color de las funciones y los parámetros: TFT





PLACAS DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE



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



min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

PLACA DE INDUCCIÓN DE 2000 W KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 11 pasos.
- Rango de temperatura: 35-240°C.
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm.
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	128,05

PLACA DE INDUCCIÓN DE 3500 W KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 10 pasos.
- Rango de temperatura: 35-240°C.
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 140 y 280 mm.
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	292,50



Marco fuerte de acero inoxidable

Ventilación de alta calidad

Controles táctiles



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Funciona también con una bandeja GN hasta GN 1/2 800 W 230 V

239384

PLACA DE INDUCCIÓN DOBLE KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustables en 9 pasos.
- Con modo de refuerzo que desplaza temporalmente parte de la potencia de la placa de cocción derecha a la izquierda, proporcionando hasta 2000W
- La placa de cocción del lado izquierdo puede emitir 1800W, o 2000W mientras la función boost está activa
- La placa de cocción derecha puede producir 1700W
- Rango de temperatura: 35-240°C
- Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm
- Con función de temporizador de 0 a 180 minutos
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento
- Carga máxima permitida del horno: 2x15 kg

código	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	269,75

PLACA DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE

- Placa de inducción única con una bobina de inducción rectangular que mantiene las sartenes calientes a la vez que proporciona libertad de colocación.
- Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando.
- Rango de temperatura: 40-100°C.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.



código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75



min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 D

- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles.
- Estructura de acero inoxidable.
- Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Pies de altura ajustable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 D XL

- Ajuste digital de la potencia, la temperatura y el temporizador mediante controles táctiles.
- Carcasa de acero inoxidable.
- Con filtro de grasa fácilmente limpiable y doble ventilación.
- Apto para ollas con un diámetro de fondo entre 160 y 300 mm.
- Pies ajustables en altura.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	337,35

código	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	406,25



3500 W
230 V

239766

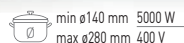
WOK DE INDUCCIÓN MODELO 3500

- Estructura de acero inoxidable.
- Con filtro de grasa fácil de limpiar.
- Configuración de potencia digital.
- Respuesta inmediata de los ajustes de subida y bajada.
- Solo apto para uso con el wok 239773.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.



239681

código	-	V	W	mm	€
239766	unidad de inducción	230	3500	340x450x(H)130	406,25
239681	wok de inducción + recipiente wok	230	3500	340x450x(H)295	536,20



239322

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 5000 D

- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles.
- Estructura de acero inoxidable.
- Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Pies de altura ajustable.
- Funciona a 380 V, se vende sin enchufe; la instalación debe llevarla a cabo un electricista.
- Carga máxima permitida del horno: 30 kg.

código	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	617,50



239346

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 7000

- Carcasa de acero inoxidable con dos botones.
- La placa frontal tiene una potencia máxima de 5000 W; cuando la placa frontal funciona a 5000 W, la placa trasera solo puede generar 2000 W.
- La placa trasera tiene una potencia máxima de 3500 W, solo cuando la placa frontal no superar los 3500 W.
- Protección electrónica frente a sobrecalentamiento.
- Con pies ajustables de metal y filtro de aire extraíble.
- Funciona a 380 V.
- Se vende sin enchufe; la instalación debe llevarla a cabo un electricista.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Carga máxima permitida del horno: 20+20 kg.

código	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	1 267,50



239773

WOK

- Material de triple capa.
- Mango de acero inoxidable con empuñadura suave.
- Con tapa de acero inoxidable.
- Para uso específico con ref. 239766.

código	mm	€
239773	ø360x(H)180	129,95



239780

PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 M

- Botón de potencia de ajuste continuo.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	292,50


NUEVO


CONJUNTO: COCINA DE INDUCCIÓN 3500W + CACEROLA + SARTÉN

- Superficie de cocción hecha de vidrio negro mate.
- Carcasa de acero con recubrimiento de pintura en polvo.
- Alimentación regulada mediante un mando.
- 31 niveles de potencia: de 500W a 3500W
- Carga máx.: 20 kg.
- Cocina apta para utensilios de cocina con fondo de diámetro: 120-260 mm.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- El conjunto incluye:
 - sartén de 28 cm de diámetro, mango de 22 cm de largo,

cacerola de 16 cm de diámetro, capacidad de 1,5 l, longitud del mango de 17 cm,

- ambas de acero inoxidable, con fondo sándwich que consta de 3 capas: acero inoxidable, aluminio, acero inoxidable.
- Las sartenes pueden lavarse en el lavavajillas, son aptas para todo tipo de fuentes de calor y se utilizan en hornos a una temperatura de hasta 200 °C.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.

código	V	W	mm	€
239889	230	3500	320x395x(H)95	259,85



239209



PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 1800

- Carcasa de ABS.
- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo.
- Respuesta inmediata de los ajustes de subida y bajada.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	97,50



239230



PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 2000

- Estructura muy fina (32 mm) con marco de acero inoxidable.
- Superficie de vidrio cerámico.
- Control táctil.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	116,95



239384

PLACA DE INDUCCIÓN KITCHEN LINE

- Placa de inducción única con una bobina de inducción rectangular que mantiene las sartenes calientes a la vez que proporciona libertad de colocación.
- Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando.
- Rango de temperatura: 40-100°C.
- Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	191,75



239193

CALENTADOR DE INDUCCIÓN DE 800 W

- Superficie superior de cristal negro y estructura de plástico.
- Regulación de potencia ajustable en 10 niveles; equipado con protección electrónica frente a sobrecalentamiento.
- Panel de control con pantalla LED y control táctil; puede montarse encastrado.
- Equipado con un adaptador especial puede utilizarse como calentaplatos.
- También apto para instalación integrada con el aro opcional disponible por separado (239186).

código	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	126,75



239186

BASTIDOR DE SOPORTE PARA COCINA DE INDUCCIÓN DE 800 W

- Accesorio para colocar en la cocina de inducción 800 W (239193) cualquier superficie plana resistente al calor.
- La cocina de inducción 800 W se vende por separado.

código	mm	€
239186	ø270x(H)17	14,25



209509



BANDEJA DE CALENTAMIENTO

- GN 1/1 de aluminio.
- Sobre base aislada.
- Se calienta automáticamente a 95°C.
- Puede utilizarse automáticamente con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 y modelos superiores (707906, 707968, 707951, 707944)

código	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	242,45



239551

PLACA DE INDUCCIÓN DE 1000 W

- Superficie de calentamiento de cristal negro.
- Carcasa de plástico.
- Calentador inductivo para construir en la encimera.
- Control de potencia de 10 pasos con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
- Panel táctil y pantalla LED.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Adecuado para ollas y sartenes con un diámetro de fondo de ø120-200 mm.

código	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	146,25





Dos calentadores de cuarzo Iluminación debajo de los estantes



233962



EXPOSITOR DE CALENTAMIENTO DE CUARZO DE DOS NIVELES

- Carcasa de acero inoxidable, laterales de vidrio templado, puertas de cristal acrílico curvado y panel posterior con acabado en espejo.
- Acceso mediante dos puertas de vidrio curvado en la parte frontal.
- Las baldas tienen capacidad para 4 recipientes GN 1/2 (Los contenedores GN no están incluidos).
- Equipada con dos elementos de calentamiento de cuarzo y una placa de calentamiento eléctrica en la parte inferior.
- Con controlador mecánico de temperatura.
- Equipado con iluminación en la parte superior.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 90°C.

código	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	877,50



233726



233733



MOSTRADOR CALEFACTADOL

- Equipado con un solo acristalamiento y vidrio frontal curvado.
- Tres niveles.
- Dos puertas corredizas en la parte trasera.
- Hecho de acero inoxidable.
- Luz LED en la parte superior de la cámara.
- Con 3 estantes ajustables cromados.
- Mando de control de temperatura y termómetro analógico.
- Rango de temperatura: 30°-90°C.

código	-	V	W	mm	€
233726	120 litros	230	1100	685x575x(H)680	812,50
233733	160 litros	230	1500	885x570x(H)680	942,50

iluminación LED

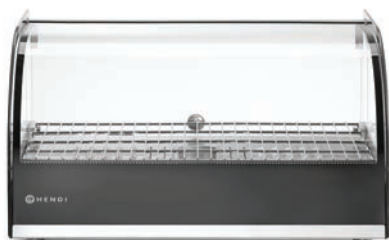
puertas
corredizas



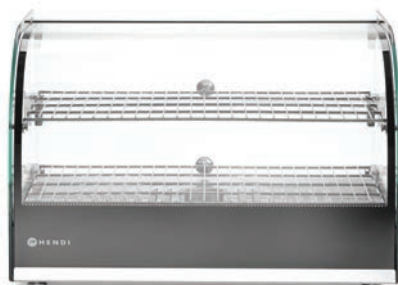
VITRINAS CALEFACTORAS PARA MOSTRADOR

S.S.
stainless steel

- Carcasa de acero inoxidable.
- Ventanas de vidrio templado.
- Puertas de vidrio articuladas situadas en la parte trasera de la unidad: acceso cómodo al interior y fácil limpieza.
- Bandejas para migajas extraíbles en la parte inferior de la cámara.
- Capacidad de ajuste de temperatura de hasta 90 °C.



273982



273999

PANTALLA DE MOSTRADOR CALEFACTADA

código	V	W	mm	€
273982	230	800	554x376x(H)311	455,00

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE DOS NIVELES

código	V	W	mm	€
273999	230	800	554x376x(H)376	513,50

Bandeja de goteo.



Panel de control.



VITRINA EXPOSITORA CALIENTE

- Equipado con puerta en la parte trasera y cristal frontal curvado.
- Caja de luz con espacio para letreros promocionales.
- Estructura de acero inoxidable.
- Luz interna en la parte superior.
- Con 3 baldas cromadas ajustables en altura 400x395 mm.
- Recipiente de agua para la humidificación del aire en la vitrina expositora de calentamiento.
- Controlador de temperatura y pantalla.
- Intervalo de temperaturas: 30°C a 90°C.

código	-	V	W	mm	€
233740	97 litros	230	800	460x467x(H)785	812,50



233740





BAÑO MARÍA HENDI RANGER

- Sistema de calefacción con alfombrilla térmica. Garantiza un ahorro energético del 20 % en comparación con las soluciones tradicionales, así como una distribución uniforme de la temperatura.
- Carcasa y recipiente de agua de acero inoxidable.
- Se adapta a un recipiente GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm.
- También adecuado para combinaciones de recipientes GN más pequeños, como 2x GN 1/2 o 3x GN 1/3.
- Es posible colocar recipientes GN 1/6 siempre que se utilice una barra adaptadora [no incluida en el conjunto, puede comprarse por separado, códigos: 808153, 808108].
- Rango de temperatura: de 30 °C a 85 °C.
- Temperatura regulada mediante un mando: 6 niveles de calentamiento.
- Equipado con un termostato y una luz indicadora.
- Recipiente de agua con indicadores de nivel de agua mín. y máx.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.

**NUEVO
MODEL**

S.S.
stainless steel



Sistema de calefacción con alfombrilla térmica.
Garantiza un ahorro energético del 20 %
en comparación con las soluciones
tradicionales, así como una distribución
uniforme de la temperatura

UP TO
20%
OF ENERGY
SAVINGS





238905

BAÑO MARÍA RANGER

- Los recipientes GN no están incluidos en el conjunto.

código	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	155.35



238912

BAÑO MARÍA RANGER - CON GRIFO DE VACIADO

- Los recipientes GN no están incluidos en el conjunto.

código	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	172.25



238967

**CONJUNTO: BAÑO MARÍA HENDI RANGER +
3 X GN 1/3 CON TAPA**

- Incluido en el juego: 3 contenedores GN 1/3 con 100 mm de altura y tapa.

código	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	188,50



238868

CONJUNTO RANGER: BAÑO MARÍA CON GRIFO DE DRENAJE + 3X GN 1/3 CON TAPA

- El conjunto incluye: 3 contenedores GN 1/3 con 100 mm de altura y tapa.

código	V	W	mm	€
238868	230	1000	604x332x(H)242	194,35

BARRA DE ADAPTACIÓN PARA RECIPIENTE GN

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

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





229064

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- El ventilador automático hace circular el aire caliente dentro de la cámara asegurando una deshidratación uniforme sin necesidad de girar las bandejas.
- El juego incluye 7 rejillas de acero inoxidable de 305x330 mm, cada una con una carga máxima de 500 g.
- Las rejillas están espaciadas uniformemente a 35 mm, son fáciles de retirar y limpiar.
- La carcasa de polipropileno de doble pared aumenta la eficiencia térmica.
- La puerta transparente permite al operador observar el proceso de deshidratación.
- Viene con una almohadilla transparente para evitar que los frutos más pequeños se caigan durante el proceso de deshidratación - también se puede colocar en el fondo de la cámara de deshidratación para recoger los residuos.
- Pantalla digital.
- Control de temperatura: 35°-70°C.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas, en intervalos de 30 minutos.

código	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	214,50



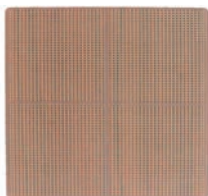
Controles sencillos



Fácil de abrir



Con malla fina para secar prendas pequeñas



941461

BANDEJA DE GOTEO DE PLÁSTICO PARA DESHIDRATADORES DE ALIMENTOS

- Para uso con deshidratadores de alimentos HENDI 229002 229019 229033 229064.

código	€
941461	6,50

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Panel de control digital.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas en incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustable de 35°C a 75°C en incrementos de 5 grados.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- Equipado con 6 rejillas de acero inoxidable de 305x330 mm cada una.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme y se extraen y se limpian fácilmente.

código	-	V	W	mm	€
229033	6 bandejas	230	650	342x485x(H)309	240,50

6 bandejas
600 W
230 V



229033



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 10 BANDEJAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Panel de control digital.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas en incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustable de 35°C a 75°C en incrementos de 5 grados.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- Equipado con 10 rejillas de acero inoxidable de 395x380 mm cada una.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme y se extraen y se limpian fácilmente.

código	-	V	W	mm	€
229026	10 bandejas	230	1000	430x550x(H)416	422,50

10 bandejas
1000 W
230 V



Ver el vídeo



229026

Cámara de secado con espacio para 10 bandejas



Alfombrilla para residuos incluida



BANDEJA DE GOTEO PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946190	7,80

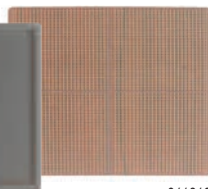
ALFOMBRILLA DE ESPECIAS PARA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para el deshidratador de alimentos HENDI Profi Line 229026

código	€
946268	6,50



946190



946268





Soporte plegable
para donas



205914



Gracias a la „zona fría”,
los residuos de la fritura
se recogen debajo del
calentador, lo que aumenta
la calidad del aceite.

Grifo de drenaje

FREIDORA DE REPOSTERÍA (12 LITROS)

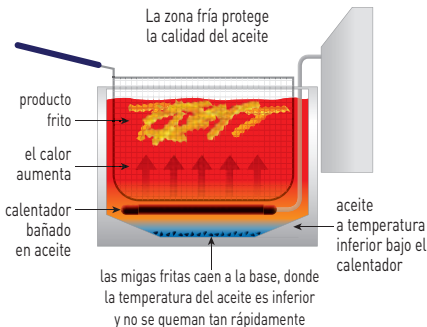
- Ideal para freír rosquillas, pestiños, buñuelos, buñuelos holandeses y otros dulces de masa frita.
- Fabricada totalmente de acero inoxidable; incluye dos rejillas de fritura (354x383 mm) con mango de tacto frío, un protector de calentador y una tapa que también puede utilizarse como bandeja de goteo.
- Fácil de usar y de limpiar; apta para uso intensivo y alto rendimiento.
- Equipada con un tanque de aceite soldado grande (400x400x(A)160 mm) con una capacidad máxima de 12 litros.
- El tanque está equipado con grifo de drenaje e indicadores de nivel mín./máx.
- de aceite, y tiene una zona fría para mejorar el tiempo de uso del aceite.
- Elemento de calor extraíble con función de apagado cuando se retira y protección frente a sobrecalentamiento.
- La temperatura puede establecerse de 50° a 190°C.
- Indicador luminoso de calentamiento que indica si el elemento de calentamiento está en funcionamiento.
- Con pies de goma antideslizantes.

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



FREIDORAS PROFI LINE

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.



XL
10
litros

FREIDORA XL PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE, MANUAL, 10 L, 400 V

- Freidora muy potente de 400V, que permite a la resistencia utilizar hasta 6600W de potencia.
- Reduce el tiempo de recuperación de la temperatura después de insertar alimentos congelados, lo que da como resultado alimentos más crujientes.
- Se suministra sin enchufe, se requiere un electricista para la instalación.

código	litros	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	506,35



CESTA DE FREÍR

código	-	manejar (mm)	mm	€
930618	fritos de 4 litros 205808 205846	225	208x140x(H)125	19,50
930632	fritos de 6 litros 205815 205853	225	238x185x(H)100	28,60
930656	freidora de 8 litros de profundidad 205822 205839	225	238x190x(H)140	32,50
933664	freidora de 8 litros de profundidad 207208 207307 209202 209301	210	242x200x(H)140	39,00
944387	freidoras de inducción 215012 215029		230x190x(H)145	45,50
961247	freidora de 10 litros de profundidad 209424	195	280x210x(H)140	45,50





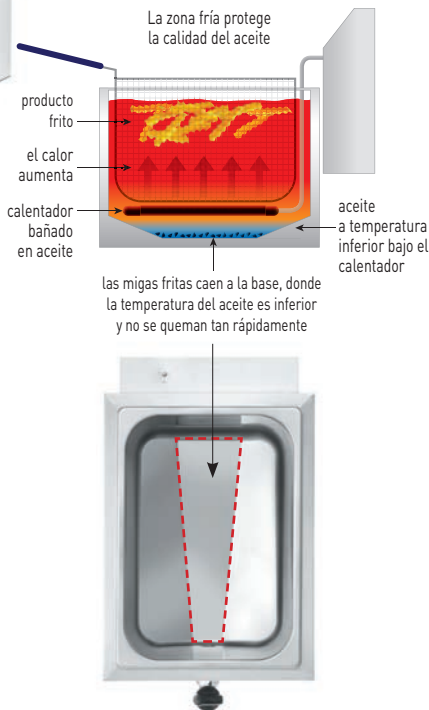


209431



18/0
stainless steel indoor

NUEVO



FREIDORA PROFUNDA XL CON GRIFO DE DRENAJE HENDI GOLIATH

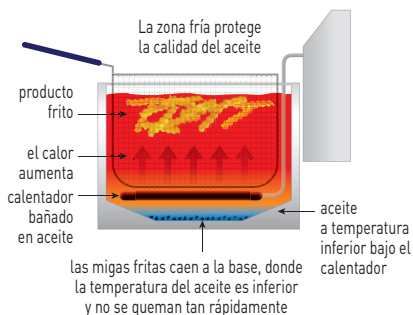
- La freidora con la mayor potencia del mercado en su gama de capacidad: HENDI GOLIATH cuenta con una potencia de 10.200 W.
- Prepara hasta 1 kg de patatas fritas en unos 3 minutos, gracias a la resistencia extremadamente eficiente y extrapotente.
- Calentamiento muy rápido del aceite: unos 5 minutos (dependiendo de las condiciones ambientales).
- La carcasa, el depósito y la tapa están hechos de acero inoxidable resistente a altas temperaturas.
- Depósito espacioso de 10 l con fondo perfilado en forma de V, una zona „fría“ aún más eficiente que mejora el rendimiento de la freidora.
- El conjunto incluye una cesta para freír muy resistente con dimensiones: 290 x 200 x (alto) 142 mm, hecha de alambre niquelado. La cesta está equipada con un mango largo que no se calienta de 162 mm.
- Soporte para la colocación segura de la cesta para freír en la cámara.

- Termostato de alta calidad del fabricante alemán EGO, con una luz de control que indica el funcionamiento de la resistencia.
- Unidad de control extraíble y resistencia, con protección integrada que apaga el aparato cuando se levanta la unidad.
- Ajuste de temperatura en un rango: de 50 °C a 190 °C.
- Indicadores de nivel de aceite mín. y máx. grabados en relieve en la cámara.
- Tapón de drenaje para vaciar fácilmente el contenedor de aceite.
- Protección contra el sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reinicializable.
- NOTA: Requiere instalación por parte de un electricista: el dispositivo se suministra sin enchufe.

código	litros	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	552,50

FREIDORAS PROFI LINE DIGITAL

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.



Cestas de freír en la página 209



207369

FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 8 L

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

código	litros	V	W	mm	€.
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	388,05



207376

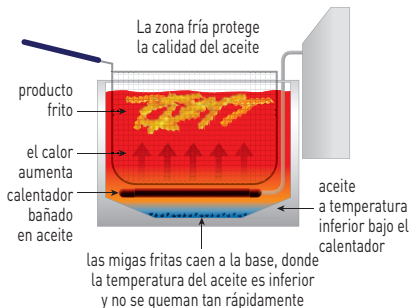
FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 2 X 8 LITROS

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

código	litros	V	W	mm	€.
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	766,35

FREIDORAS PROFI LINE

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.



207208

FREIDORA PROFI LINE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	302,25



207307

FREIDORA PROFI LINE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	597,35



209202

FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	350,35



209301

FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	636,35



205815

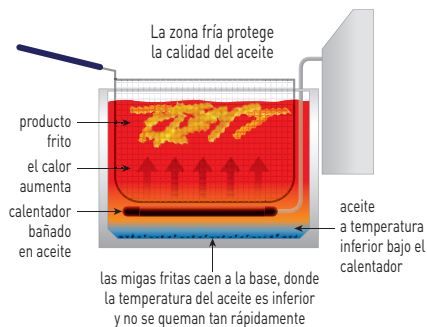


205839

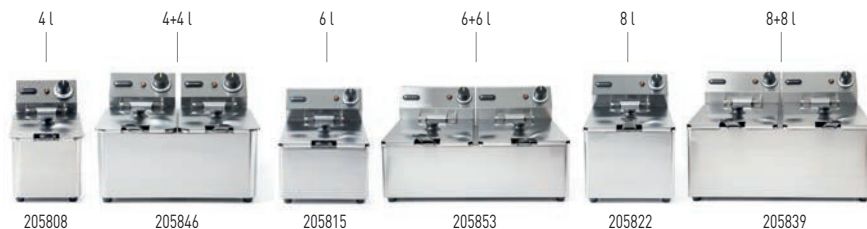
FREIDORA KITCHEN LINE

- Cuerpo y depósito de aceite de acero inoxidable.
- Elemento extraíble con función de desconexión al retirarlo.
- Depósito de aceite extraíble, lo que facilita su limpieza.
- Indicador luminoso de calentamiento para mostrar si la resistencia está funcionando.
- La temperatura puede ajustarse hasta 190°C.
- Un termostato de seguridad garantiza que la freidora no se sobrecaliente.
- Protección contra el sobrecalentamiento con reinicio para una mayor protección.
- Cesta de fritura con aislamiento térmico y mango extra largo.
- Zona fría para proteger la calidad del aceite.
- Se incluye la cesta de freír y la tapa.

Cestas de freír
en la página 209



código	litros	V	W	mm	€.
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	162,50
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	315,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	178,75
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	347,75
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	194,35
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	376,35





215012

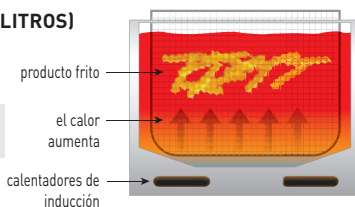


215029

FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

- Control preciso de la temperatura, la tecnología de inducción mantiene el aceite exactamente a la temperatura establecida.
- Con temporizador de cuenta regresiva.
- Transferencia de calor eficiente.
- Cuerpo de acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Muestra la temperatura ajustada del aceite.
- Se suministra con cesta de fritura y tapa.

Cestas de freír
en la página 209



FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	518,05

FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

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

Grifo de drenaje
para un fácil vaciado



Con filtro para el
motor de inducción



Práctico borde para
colgar la cesta



PLANCHAS PROFI LINE

- Estructura de acero inoxidable.
- La superficie en cromo duro (placa de 9 mm) facilita la limpieza.
- Con bandeja de goteo extraíble y protector de salpicaduras alto.
- Control continuo hasta 300 °C.
- Protección frente a sobrecalentamiento.
- Apto para uso continuado.
- Interruptor con indicador luminoso incorporado.
- Patas antideslizantes.

PLANCHA
CROMADA DURA
DE 9 MM
DE ESPESOR



18/0

stainless steel

203125

PLANCHA

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

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



203149

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x328 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	liso	230	2400	550x455x(H)244	480,35



203156

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x328 mm: izquierda lisa de 259 mm y derecha acanalada de 259 mm.

código	-	V	W	mm	€
203156	1/2 liso, 1/2 acanalado	230	2400	550x435x(H)245	506,35



203170

PLANCHA

- Zona de plancha de 518x328 mm, totalmente acanalada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente acanalado	230	2400	550x435x(H)245	571,35



203163

PLANCHA

- 2 zonas de trabajo independientes y 2 indicadores luminosos de calentamiento.

- Zona de plancha de 688x410 mm: izquierda lisa de 462 mm y derecha acanalada de 226 mm.

código	-	V	W	mm	€
203163	2/3 liso, 1/3 acanalado	230	3500	720x550x(H)245	708,50

RASQUETA PARA PLANCHA

código	mm	€
855201	100x320	20,50

CUCHILLA DE REPUESTO PARA 855201

código	€
855218	6,85



PLANCHAS DE ASAR KITCHEN LINE

- Cuerpo de acero inoxidable.
- La robusta plancha de acero templado de 8 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.
- Provista con salpicadero y una bandeja de goteo extraíble.
- Temperatura ajustable de forma continua hasta los 300 °C.
- Protección contra sobrecalentamiento mediante un interruptor térmico reiniciable.
- Interruptor de encendido con indicador luminoso integrado.
- Equipado con soportes antideslizantes.

PLANCHA
MACIZA DE ACERO
INOXIDABLE
DE 8 MM
DE ESPESOR



154922

S.S.
stainless steel

NUEVO

PLANCHA DE ASAR

- La plancha mide 316 x 380 mm y es completamente lisa.

código	V	W	mm	€
154922	230	2000	326x445x(H)225	273,00



154939

PLANCHA DE ASAR

- La plancha mide 518 x 330 mm y es totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154939	230	2400	527x404x(H)233	357,50



154946

PLANCHA DE ASAR CON LA MITAD ACANALADA

- La plancha mide 518 x 330 mm y una mitades acanalada y la otra es lisa.

código	V	W	mm	€
154946	230	2400	527x404x(H)233	422,50



154953

PLANCHA DE ASAR ACANALADA

- La plancha mide 518 x 330 mm y es totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
154953	230	2400	527x404x(H)233	403,00



154960

PLANCHA DE ASAR CON 1/3 ACANALADA

- La plancha mide 688 x 410 mm y es 1/3 estriada y 2/3 lisa.
- Cuenta con dos zonas de cocción ajustables por separado y una zona fría que utiliza calor residual.

código	V	W	mm	€
154960	230	3500	697x474x(H)241	518,05



PARILLAS DE CONTACTO

- Perfecto para cocinar, tostar, calentar y asar pan, trozos de carne, salchichas, verduras, etc. Parrillas de hierro fundido esmaltadas, fáciles de limpiar y mantener.
- El cuerpo de acero inoxidable 18/0 garantiza su durabilidad.
- Los potentes elementos calefactores calientan con rapidez las parrillas.
- La temperatura se puede ajustar continuamente, utilizando el termostato, de 50 °C a 300 °C. Las aberturas de ventilación protegen la parrilla contra el sobrecalentamiento.
- Parrilla inferior equipada con bordes traseros y laterales

y una bandeja de goteo extraíble que facilita la limpieza.

- Levante la parrilla superior con la agarradera antitérmica y bloquéela en cualquier posición gracias al mecanismo de cierre con resorte.
- Equipado con interruptor de alimentación con indicador luminoso integrado, luz de precalentamiento y cable de alimentación de 1,7 m con enchufe a tierra.
- Con patas de goma, para reducir los movimientos imprevisibles durante el uso.
- El kit incluye un cepillo para la limpieza de la parrilla.

S.S.
stainless steel



Ver el video



PARRILLA DE CONTACTO (VERSIÓN INDIVIDUAL)

- Superficie de la parrilla de 220x230 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x426x(H)510	256,75

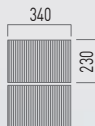


PARRILLA DE CONTACTO (MODELO INDIVIDUAL)

- Superficie de la parrilla de 220x230 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x400x(H)510	256,75

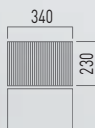




PARRILLA DE CONTACTO „PANINI“

- Superficie de la parrilla de 340x230 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263655	230	2200	432x396x(H)214	302,25



PARRILLA DE CONTACTO PANINI

- Superficie de la parrilla de 340x230 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)514	302,25

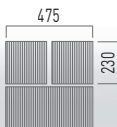
XL
→ |545 mm| ←



PARRILLA DE CONTACTO PANINI XL

- Mucho espacio de plancha para que quepan los tradicionales paninis italianos y para darles las típicas rayas marrones.
- Tanto la parrilla superior como la inferior están acanaladas.
- Peso neto: 25 kg

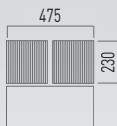
código	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	506,35



PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE) TOTALMENTE ACANALADA

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x230 mm.
- Totalmente acanalada.

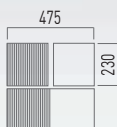
código	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x395x(H)510	432,25



PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE)

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x230 mm.
- 1/2 acanalada, 1/2 lisa.

código	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x395x(H)510	432,25



PARRILLA DE CONTACTO (MODELO DOBLE)

- Termostatos ajustables independientes; placa inferior de la superficie de la parrilla de 475x230 mm.
- 1/2 liso, 1/2 acanalado.

código	V	W	mm	€
263907	230	3600	575x430x(H)510	432,25

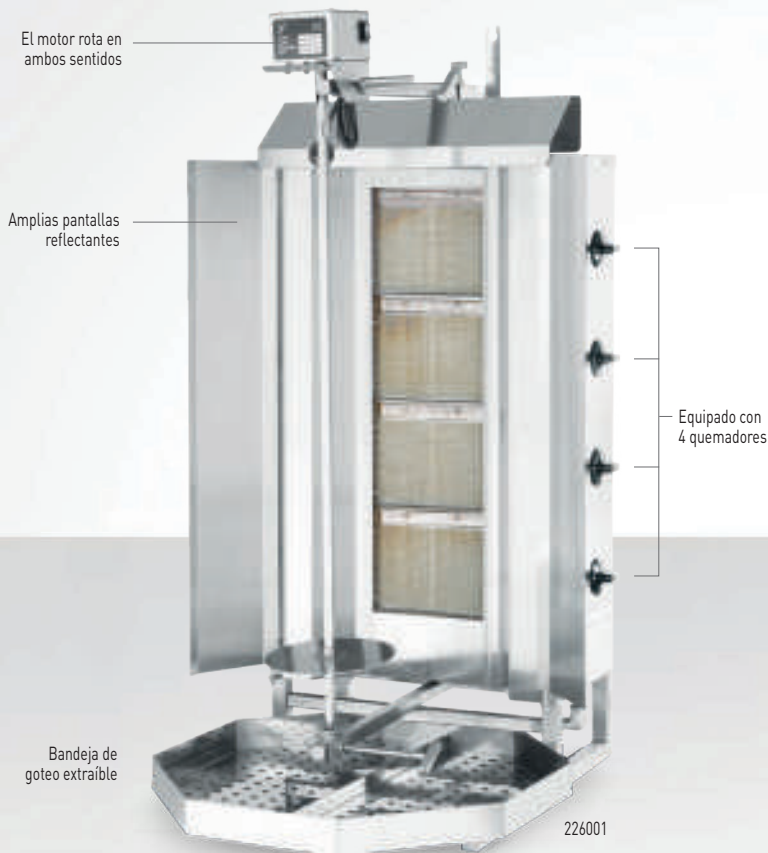




ASADOR DE KEBAB & CUCHILLO PARA KEBAB

- Funciona con gas natural con posibilidad de cambio a bombona
- Equipado con válvula de seguridad
- Distancia ajustable entre el asador y los elementos calefactores
- 2 protecciones térmicas abatibles de acero inoxidable (derecha e izquierda) que se pueden desenroscar

- Carcasa realizada en acero inoxidable
- Tapa del fogón de acero inoxidable AISI-310
- Requiere conexión a la red eléctrica



ASADOR DE KEBAB A GAS PROFÍ LINE

- Para gas natural; puede cambiarse a propano con el kit de transformación incluido.
- Equipado con termopar.
- Ajuste de la distancia del asador.
- Potencia de los quemadores de 12 kW.
- Se vende con pantallas reflectantes.

- Longitud del asador: 900 mm.
- Capacidad: hasta 80 kg.
- Peso de 30 kg.

código	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	1 527,50

CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de ø100 mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 60 kg/h.
- Grosor de loncheado fácilmente ajustable de 0 a 8 mm.
- La tapa de cuchilla de acero inoxidable garantiza un uso seguro durante el corte.
- Mango y carcasa del motor fabricadas de material antideslizante.
- Interruptor ON/OFF integrado en la carcasa.
- Protección frente a sobrecargas con un botón de restablecimiento.
- Piedra de afilar incluida.
- Peso de 1 kg.

código	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	172,25

18/0
stainless steel



267240

CUCHILLO ELÉCTRICO SIN CABLE PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de acero inoxidable de ø100 mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 60 kg/h.
- Grosor de loncheado fácilmente ajustable de 0 a 8 mm.
- La tapa de cuchilla de acero inoxidable garantiza un uso seguro durante el corte.
- Mango y carcasa del motor fabricadas de material antideslizante.
- Interruptor ON/OFF integrado en la carcasa.
- Cargador con indicador rojo y verde para indicar el nivel de batería.
- Dos baterías de 2000 mAh incluidas.
- Piedra de afilar incluida.
- Peso de 1,3 kg.

código	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	279,50

S.S.
stainless steel



267257

CUCHILLO DE REPUESTO PARA CUCHILLOS DE KEBAB

- Reemplace su cuchillo roto o perdido para prolongar la vida útil de su cuchillo de kebab eléctrico.
- Para usar con el cuchillo HENDI Kebab eléctrico 267240 & 267257.

código	€
267219	55,25

CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Ideal para cortar cualquier tipo de carne asada como; kebab, shoarma, gyros, etc.
- Gran disco de rebanado liso de ø80 mm con guarda de acero inoxidable.
- La cubierta de la cuchilla garantiza la seguridad durante el corte.
- Se incluye un disco de rebanado dentado adicional de ø80 mm.
- El disco gira a 8.000 rpm.
- Mango de aluminio con cable de alimentación de 2,7 m.
- Protección de entrada: IPX4.
- Adaptador con lámpara indicadora.
- Se incluye una piedra para afilar la cuchilla, un soporte para cuchillos y un destornillador.

código	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	388,05

Al
aluminium

S.S.
stainless steel



267264



SISTEMA DE SOUS-VIDE

- Sistema culinario en el que se cocinan alimentos envasados al vacío a una temperatura controlada con gran precisión.
- Ideal para restaurantes con servicio a la carta.
- Especialmente indicado para la preparación fuera de las horas punta.
- Resultados de alta calidad constante.

- Termostato de gran precisión ajustable (0,1 °C) de 35 a 90 °C.
- Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Puede cerrarse herméticamente al paso de aire o agua, gracias a la tapa con borde de silicona.



225448



225264

SISTEMA DE SOUS VIDE GN 1/1

- Equipado con asas y válvula de drenaje.
- Espaciadora de acero inoxidable con 6 compartimentos incluidos.

código	litros	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	536,25

SISTEMA DE SOUS VIDE GN 2/3

- Equipado con asas.
- Espaciadora de acero inoxidable con 4 compartimentos incluidos.

código	litros	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	388,05



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	22,75
971017	100	150x250	14,95
971024	100	200x300	22,75
971055	100	250x350	34,45
971031	100	300x400	44,15





NUEVO

PARA
CONTENEDORES
DE HASTA
56 L



222546

- Carcasa duradera de acero inoxidable y poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- Diseñada para adaptarse a cualquier recipiente/sartén redondo o cuadrado con una profundidad mínima de 15 cm.
- Adecuada para contenedores de hasta 56 litros.
- Ajuste la temperatura y el tiempo en el panel de control fácil de usar.
- Sistema de control de temperatura extremadamente preciso: se puede ajustar desde 5 °C hasta 95 °C con incrementos de 0,1 °C.
- El temporizador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 99 horas con incrementos de 1 minuto.

- Precalentamiento rápido gracias a la resistencia de 2000W.
- La hélice funciona de forma continua para garantizar una temperatura estable del agua en todo el contenedor.
- La protección de bajo nivel de agua apaga el aparato en caso de que haya muy poca agua.
- El sensor de temperatura evita la sobrecarga y el sobrecalentamiento.

código	litros	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 683,50

BOLAS DE COCCIÓN AL VACÍO: 500 UNIDADES

- Hechas de polipropileno.
- Reducen la evaporación y las salpicaduras de agua durante la cocción, reduciendo así la pérdida de calor.
- Ayudan a mantener las bolsas al vacío bajo el agua.
- Pueden utilizarse a temperaturas de hasta 110 °C.
- Diámetro de la bola: ø20 mm.
- Empaquetado en 500 unidades en una cómoda bolsa para facilitar el transporte.

código	mm	€
551998	ø20	34,45

NUEVO



551998



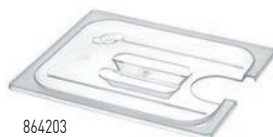


222645

CIRCULADOR DE INMERSIÓN TÉRMICA IVIDE 2.0

- Por seguridad, el circulador sous-vide se apaga cuando se saca del agua.
- Posibilidad de control mediante WiFi; app disponible para dispositivos iOS y Android.
- La app ayuda al usuario a calcular el tiempo y la temperatura ideales; cargada con más de 600 recetas.
- La temperatura puede establecerse entre 5°C y 90°C en incrementos de 0,1°C.
- Puede calentar y hacer circular hasta 30 litros de agua.
- Puede hacer circular hasta 12 litros de agua por minuto.
- Su pantalla luminosa, de manejo sencillo, muestra la temperatura de funcionamiento y el tiempo.
- Toda la estructura es resistente al agua (IPX7, inmersión).

código	V	W	mm	€
222645	230	1200	65x120x(H)340	194,35



864203



TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- Con orificio para el circulador sous-vide 222645.
- También adecuada para los recipientes Profi Line Gastronorm de acero inoxidable.

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



222638

CIRCULADOR DE INMERSIÓN TÉRMICA SOUS VIDE IVIDE PLUS JUNIOR

- Circulador térmico sous-vide de alta precisión con control de temperatura.
- Interfaz de pantalla táctil de 4 pulgadas.
- Diseñado para adaptarse a cualquier recipiente de cocción redondo o plano con una profundidad mínima de 16,5 cm por medio de una pinza.
- Mejores rendimiento hasta 45 litros.
- Temperatura de funcionamiento de 5°C a 99 °C, precisión de 0,07°C.
- Configuración del temporizador de 1 minuto a 99 horas.
- Habilitado para WiFi, puede ser controlado por la aplicación de sousvidetools. Desde la app pueden gestionarse múltiples máquinas.
- El dispositivo de protección frente a un nivel bajo de agua apaga el sistema de sous-vide en caso de uso accidental sin agua.
- Bomba de circulación para eliminar puntos de frío y de calor.
- IPX7: resistente frente a salpicaduras e inmersión accidental.

código	V	W	mm	€
222638	230	1500	165x119x(H)285	518,05



CIRCULADOR TÉRMICO SOUS VIDE IVIDE

- Circulador térmico sous-vide de alta precisión con control de temperatura.
- Interfaz de pantalla táctil de 10 cm.
- Diseñado para uso en cualquier recipiente de cocción cilíndrico o recto con un fondo mínimo de 16,5 cm, mediante una abrazadera.
- Mejor rendimiento hasta 80 litros.
- Temperatura de funcionamiento de 5°C a 99 °C, precisión de 0,07 °C.
- Configuración del temporizador de 1 minuto a 99 horas.
- Desde la app pueden gestionarse múltiples máquinas.
- Proporciona una estabilidad de temperatura excepcional.
- El dispositivo de protección frente a un nivel bajo de agua apaga el sistema de sous-vide en caso de uso accidental sin agua.
- Bomba de circulación para eliminar puntos de frío y de calor.
- Sensor de temperatura para evitar la sobrecarga o el sobrecalentamiento.
- IPX7: resistente frente a salpicaduras e inmersión accidental.

222997



- App: control preciso de la temperatura desde cualquier lugar.
- Recopilación de más de 600 recetas.
- Nuestra calculadora de sous-vide: hemos hecho todas las pruebas e investigaciones necesarias por usted, por lo que ya no tendrá que pasar horas en Internet buscando información.
- Memoria de recetas: almacena los tiempos y temperaturas utilizados por usted.
- Historial de cocina: Para un mayor control según la certificación HACCP, se almacenan los últimos 10 tiempos y temperaturas de cocción utilizados.
- Cocción en múltiples dispositivos: Controle varias cocinas desde una app.
- Notificaciones para confirmar cuándo el agua está a temperatura adecuada y cuándo está lista la comida.
- Una vez finalizada la cocción, no tiene que preocuparse: la app mantendrá los alimentos a temperatura óptima para su conservación.

código	V	W	mm	€
222997	230	2200	140x190x(H)276	877,50



TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA EL CIRCULADOR SOUS-VIDE

- Con hueco para el circulador sous-vide con ref. 222997
- También apta para recipientes Gastronorm Profi Line de acero inoxidable.

código	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	18,15
864227	GN 1/1	530x325	23,35



864234





PISTOLA DE AHUMADO - INFUSOR DE HUMO DE 3 VELOCIDADES

- El ahumado es un complemento muy sabroso para sus platos de carne, pescado y verduras, pero también puede crear un factor de sorpresa al servirlos.
- El ahumado en frío es suave para las frutas y verduras delicadas, ahuma sin cambiar la textura ni la temperatura.
- Se maneja con un solo botón. La pistola de ahumado tiene 3 velocidades.
- La cámara del ventilador de aluminio funciona como un disipador de calor, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- La madera no necesita ser remojada antes de ser ahumada.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro de malla integrado.
- Manguera de silicona flexible (50 cm de largo) para inyectar fácilmente el humo en bolsas y recipientes resellables.
- Ligero y con una asa cómoda que facilita su uso con una sola mano.
- Funciona con una batería de litio recargable de 1000mAh.
- Muy completa, viene con 3 mallas de recambio, una pinza y cable de carga USB.
- Madera o hierbas para fumar no incluidas.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	99,45



RECHARGEABLE
BATTERY



199640





199992



INFUSOR DE HUMO

- El cuerpo de aluminio funciona como disipador térmico, enfriando el humo antes de expulsarlo.
- No es necesario humedecer la madera previamente antes de ahumar.
- También puede utilizarse con té o especias.
- Cámara de ahumado extraíble con filtro integrado.
- Tubo flexible de goma (30 cm de largo) para una inyección sencilla del humo en bolsas y recipientes herméticos.

- Compacto y ligero: puede utilizarse con una sola mano.
- Aplicación suave: puede utilizarse en frutas y verduras delicadas sin que estas pierdan su textura o temperatura.
- Funciona con 2 pilas AA (no incluidas).
- Maderas o hierbas para ahumar no incluidas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,45



Apertura del tubo del infusor de humo

199664

199657

CAMPANA DE VIDRIO CON VENTILACIÓN

- Fabricada de vidrio de borosilicato, equipada con ventilación de goma para sostener el tubo de una pistola para ahumar.
- Ideal para usar con una pistola para ahumar.

código	-	mm	€
199664	Campana protectora para bandejas	ø260x(H)174	103,35
199657	Campana protectora para cócteles	ø150x(H)280	42,25



199978

CAMPANA DE CRISTAL

- Ideal para utilizar en combinación con el infusor de humo: crea una forma espectacular de presentar platos a los clientes.

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	24,65



198124

ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

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





VIRUTAS DE MADERAS AROMÁTICAS

El serrín y las virutas de madera se obtienen de la madera de especies de árboles caducifolios y frutales nobles y de la madera de barriles de alcoholes añejos: vino tinto, whisky y coñac.

Recomendamos estos últimos a los conocedores de los citados licores, ya que proporcionan una extraordinaria experiencia degustativa. Confirmamos que se trata de una solución auténtica y única para los paladares más exigentes. ¡Los productos proceden de fragmentos de viejas barricas de roble en las que los alcoholes mencionados se

añejaron durante años!

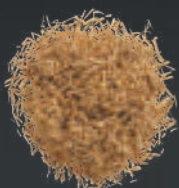
En nuestra oferta encontrará serrín de madera muy fino para ahumar y dos tipos de virutas de madera: finas y un poco más grandes.

Al utilizarlas en el proceso de ahumado, no sólo conseguirá que los platos adquieran un sabor y un olor exquisitos, sino que además podrá presentarlos de forma excepcionalmente atractiva, ¡provocando el efecto WOW!



serrín de madera
para ahumar

para utilizar
con ahumadores
o pistolas de humo



virutas de madera pequeñas
para ahumar

para utilizar en la parrilla directamente
sobre el carbón o con una bandeja para ahumar
o un ahumadero de pipa



virutas de madera
aromáticas



			ROBLE	HAYA	AGRIOS	DURAZNO	ALMENDRA
Polvo para ahumar		código	199787	199183	199213	199237	199220
		peso	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
		€	8,45	8,45	8,45	8,45	8,45
Chips para fumar pequeños		código	199282	199275	199305	199329	199312
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	14,25	14,25	14,25	14,25	14,25
Chips de ahumado		código	199374	199367	199398	199411	199404
		peso	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	13,65	13,65	13,65	13,65	13,65
Cachos grandes		código	199466	199459	199480	199503	199497
		peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		€	30,55	30,55	30,55	30,55	30,55

CACHOS GRANDES

- Para temperaturas medias y altas.
- Ideal para hornos de pizza, hornos de exterior y barbacoas - directo sobre el carbón.
- Aroma único.
- Potencie el sabor de sus platos favoritos.
- Elaborado con las mejores maderas o con las mejores barricas de añejamiento.
- Nuestra oferta incluye trozos de madera de:
 - barriles de vino, whisky o coñac.
 - madera de haya, olivo, cítricos, almendro o durazno.



ACEITUNA



VINO TINTO



WHISKY



COÑAC

código	199190	199244	199251	199268
peso	450 g	450 g	450 g	450 g
€	8,45	8,45	8,45	8,45

código	199299	199336	199343	199350
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
€	14,25	14,25	14,25	14,25

código	199381	199428	199435	199442
peso	700 g	700 g	700 g	700 g
€	13,65	13,65	13,65	13,65

código	199473	199510	199527	199534
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	30,55	30,55	30,55	30,55



199794

SURTIDO DE POLVO PARA AHUMAR - SET DE 9 SABORES

- Perfecto para ahumar en frío con pistola e infusores de ahumado o ahumadores todo tipo de alimentos e incluso bebidas.
- Proporciona un aroma ahumado único.
- Surtido de 9 tipos diferentes de virutas aromáticas muy finas.
- Aromas en este conjunto: almendra, haya, cítricos, coñac, roble, olivo, durazno, vino tinto y whisky.

código	peso (kg)	€
199794	1.35	64,95





Ver el video



240410

OLLA ARROCERA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR PROFÍ LINE

- El exterior de la olla arrocera está hecho de acero inoxidable.
- Olla interior extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente, fácil de limpiar.
- La tapa de polipropileno con bisagras dispone de una cómoda agarradera, una junta hermética y una válvula de ventilación.
- La tapa se cierra herméticamente gracias al pasador integrado.
- Con un colector de condensación integrado para evitar que se moje el lugar de trabajo.
- 2 modos de funcionamiento - cocción y mantenimiento del calor; después de la cocción, el equipo pasa al modo de mantenimiento del calor.
- También se puede utilizar para cocinar al vapor verduras con la cesta de vapor incluida.
- Capacidad: 10 tazas medidas de arroz seco (15-20 raciones de arroz cocido).
- Incluye: cesta para vaporera, taza medidora de arroz y cuchara.

código	litros	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	64,35



240403

OLLA ARROCERA Y CALENTADOR

- Capacidad para 30 vasos (180 ml) de arroz en seco.
- Cocina el arroz y lo mantiene caliente automáticamente.
- Vaso medidor, cuchara para arroz y alfombrilla de silicona antiadherente incluidos.
- Cuando se mantiene el calor, las paredes laterales de la olla también se calientan.

código	litros	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	513x422x(H)775	258,05



930830

ALFOMBRILLA ANTIADHERENTE PARA OLLAS ARROCERAS

- Para olla arrocera HENDI 240403.

código	€
930830	7,50



264119



264126



264300

SALAMANDRA DE PARED

- Cumple con la norma IPX4.
- Puede instalarse en la pared sin necesidad de soportes adicionales.
- Ideal para cocinar a la parrilla o calentar platos o bocadillos.
- Ajuste continuo de temperatura de 50°C a 300°C.
- Con elemento de calentamiento superior.
- Equipado con termostato, temporizador de 30 minutos e indicador luminoso.
- 4 alturas de parrilla posibles; mangos de la parrilla equipados con protector térmico.
- Con bandeja para migas.

código	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	350,35

SALAMANDER GN 1/1

- Hecho de acero inoxidable.
- Permite colocar una bandeja GN 1/1 en la cámara (no incluida en el conjunto).
- Elemento calefactor en la parte superior de la cámara.
- Permite colocar la rejilla a 4 niveles de altura distintos.
- Montaje sobre la pared sin necesidad de soportes adicionales para ahorrar espacio en la cocina.
- Equipado con un termostato, un temporizador de hasta 30 minutos y una luz indicadora.
- Regulación suave y sin pasos: garantiza un ajuste preciso de los parámetros de calentamiento.
- Rango de temperatura: 50-300 °C.
- Grado de protección contra la penetración: IPX4: protección frente a las salpicaduras de agua.
- Accesorios incluidos en el conjunto:
 - rejilla con 2 asideros con aislamiento,
 - bandeja para migas.

código	V	W	mm	€
264126	230	2850	770x485x(H)305	422,50

SALAMANDRA

- Ideal para guisos, asados y para el calentamiento de comidas.
- Control de la temperatura: 50°-300°C.
- Con una resistencia en la parte superior.
- Equipado con un termostato, un temporizador de 30 minutos y un indicador luminoso.
- Se puede elegir entre 4 alturas para la parrilla.
- Se suministra con: parrilla con agarraderas y bandeja recogemigas.
- Dimensiones internas: 646 x 408 x (H) 337 mm.
- Hecho de acero inoxidable.

código	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	617,50



**CALIENTA
EN 10s**

SALAMANDRA CON ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS DE CUARZO

- Pueden introducirse bandejas GN 1/1 en la cámara.
- Ideal para cocinar a la parrilla o calentar platos o bocadillos.
- Elemento de calentamiento por infrarrojos de cuarzo en la parte superior e inferior.
- Equipado con temporizador de 15 minutos e indicador luminoso.

- 3 alturas de parrilla posibles; mangos de la parrilla equipados con protector térmico.
- Con bandeja para migas.
- Cumple con la norma IPX3.



código	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	518,05



SALAMANDRA CON ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS DE CUARZO MAXI GN 1/1

- Salamandra con 9 resistencias de cuarzo para calentar, asar y gratinar alimentos de forma rápida
- Cubierta de acero inoxidable para proteger las resistencias de posibles daños
- Carcasa realizada en acero inoxidable
- 2 parrillas cromadas de 530x340 mm con 2 asas desmontables
- Dos niveles para la parrilla en cada compartimento; distancia según la posición: 70 o 45 mm
- Bandeja de acero inoxidable para migas
- Calentadores de cuarzo, 3 cada uno en 3 niveles conmutables de forma independiente
- Temporizador para los calentadores de hasta 15 min o funcionamiento ininterrumpido
- Cable de alimentación de 1,3 m sin enchufe

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



**CALIENTA
EN 10s**

264331



Con 9 calefactores de cuarzo para un calentamiento más rápido



264607

SALAMANDRA 450

- Modelo 450: estructura de acero inoxidable.
- Ideal para cocinar a la parrilla o para mantener los platos/bocadillos calientes y crujientes.
- Termostato de ajuste continuo hasta una temperatura máxima de 300°C, con indicador luminoso.
- Altura ajustable mediante un sistema de elevación fluido.
- Bandeja para goteo/migas extraíble con rejilla de 440x320 mm.

código	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	778,05



264706

SALAMANDRA 600

- Modelo 600: estructura de acero inoxidable.
- Ideal para cocinar a la parrilla o para mantener los platos/bocadillos calientes y crujientes.
- Termostato de ajuste continuo hasta una temperatura máxima de 300°C, con indicador luminoso.
- 2 zonas de calentamiento independientes.
- Altura ajustable mediante un sistema de elevación fluido.
- Bandeja para goteo/migas extraíble con rejilla de 590x350 mm.

código	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	903,50


NUEVO

TOSTADORA PARA 4 REBANADAS

- Carcasa de acero inoxidable, satinada y brillante.
- Mandos de ABS, botones y pedales hechos de PP (polipropileno).
- 4 ranuras extra-anchas para tostar, 2 zonas de calentamiento (2 ranuras en cada una), 2 bandejas extraíbles para migas.
- Palanca de elevación alta para sacar las tostadas sin esfuerzo.
- Capacidad para 4 rebanadas de pan a la vez.
- 7 niveles de tostado ajustables con mando: cada zona de calentamiento puede configurarse de forma diferente.
- 3 programas preestablecidos: tuesta, descongela, recalienta.
- 3 botones de función para cada zona de calentamiento: descongelar, recalentar, expulsar/cancelar.



261187

código	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	90,35



262214

MULTITOSTADORA CON 6 PINZAS

- 2 niveles con 6 pinzas de acero inoxidable.
- Elementos por infrarrojos de cuarzo para un calentamiento rápido: puede alcanzar la temperatura máxima en 30 segundos.
- Los elementos se enfrían en segundos.
- Interruptor para seleccionar diferentes grupos de calentamiento.
- Temporizador mecánico de 15 minutos con campana.
- 6 pinzas incluidas.

código	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	292,50



262801

PINZAS PARA TOSTADOR

código	mm	€
262801	100x340x(H)64	14,95



SANDWICHERA TOSTADORA

- Estructura de acero inoxidable.
- Pinzas con mangos aislados fabricados de resina PF.
- Ranura izquierda y derecha con funcionamiento independiente.
- Temporizador con alarma ajustable hasta un máximo de 8 minutos.
- Bandeja para migas extraíble.

código	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	220,35



261163

PINZA PARA TOSTADORA DE SÁNDWICHES

- Para usar con el tostador de sándwiches HENDI 261163.
- Equipado con mangos aislados de resina PF.

código	mm	€
921500	180x60x(H)180	41,30



921500





261200

TOSTADOR DE CINTA TRANSPORTADORA INDIVIDUAL

- Una fila de rebanadas de pan cabe en el transportador.
- Dos resistencias separadas, una por debajo y otra por encima de la cinta.
- Adecuada para el tostado continuo de pan de molde.
- Se suministra con bandejas delanteras y traseras.
- La velocidad de la transportadora es ajustable, el tiempo de tostado oscila entre 0:45 y 3:15 minutos.

código	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x368x(H)410	568,75



261309



261354

TOSTADOR DE CINTA DOBLE

- El tostador tiene cabida para dos filas de rebanadas de pan, una junto a otra.
- Dos elementos de calentamiento separados.
- Apto para tostar rebanadas de pan de manera continuada.
- Incluye bandejas frontal y posterior.
- Tiempo de tueste ajustable hasta 3 minutos.



código	color	V	W	mm	€
261309	Plateado	230	2240	418x365x(H)390	648,05
261354	Negro	230	2240	418x368x(H)415	682,50

SARTÉN ELÉCTRICA

- Revestimiento antiadherente de aluminio.
- Termostato extraíble.
- Apta para freír, asar y mantener calientes los alimentos.
- Incluye tapa con cristal transparente y dos asas aislantes.



código	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)170	113,75
239506	230	1400	ø400x(H)190	58,45



239605

CABLE DE TERMOSTATO PARA BANDEJA DE FIESTA

- Sustituya el cable del termostato roto o perdido para prolongar la vida útil de las bandejas de piezas.
- Para uso con la bandeja HENDI Party 239506 y 239605.

código	€
239599	16,85



265109

CORTADOR DE SALCHICHAS (ELÉCTRICO)

- Cortador eléctrico de salchichas con cuchilla doble y grosor ajustable.
- Tubo de inserción extralargo para diversos tipos de salchichas.
- Diámetro máximo de 48 mm.

código	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	292,50



222805

CORTADOR DE SALCHICHAS (MANUAL)

- Base estable mediante ventosas. Cuchillas dentadas de alta calidad.
- Fácil de limpiar.
- Corta 11 rodajas.

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



630716

CORTADOR DE SALCHICHAS

código	mm	€
630716	(L)200	11,65



ASADOR DE SALCHICHAS - UNA ZONA

- Estructura de acero inoxidable.
- Calentamiento y recuperación del calor rápidos.
- Rodillos con revestimiento antiadherente.
- Bandeja de goteo extraíble, fácil de limpiar.
- Los rodillos tienen un ancho de uso de 42 cm.
- Temperatura ajustable hasta 150°C.



14 rodillos
1480 W
230 V



7 rodillos
740 W
230 V

268506

268704



268605



268735

código	-	V	W	mm	€
268506	7 rodillos	230	740	525x365x(H)176	350,35
268605	9 rodillos	230	940	520x425x(H)175	388,05

código	-	V	W	mm	€
268704	11 rodillos	230	1180	530x525x(H)180	492,70
268735	14 rodillos	230	1480	520x650x(H)176	585,00



268742

CUBIERTA DE VIDRIO PARA EL ASADOR DE SALCHICHAS

- Esto puede reducir el consumo de electricidad hasta un 20%.
- La acumulación de calor bajo la cubierta de cristal, reduce el tiempo de asado de las salchichas hasta un máximo de 15%.
- Altura máxima de la abertura 250 mm.
- Hecho de tres elementos de vidrio, cada uno de 4 mm de ancho.
- Una viga de acero inoxidable soporta los elementos de vidrio, con 4 soportes de plástico resistente al calor para montar la cubierta en la parrilla.

código	para parrilla de salchichas	mm	€
268551	7 [268506]	470x325x(H)240	77,95
268612	9 [268605]	470x401x(H)250	90,35
268711	11 [268704]	470x477x(H)250	107,25
268742	14 [268735]	470x591x(H)250	128,05

CALENTADOR DE SALCHICHAS



240502

CALENTADOR DE SALCHICHAS (10 LITROS)

- Control de temperatura continua del termostato hasta 85 °C.
- Dispone de asas para su transporte.
- El mango de la tapa permanece frío.

código	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	178,75



265000

CALENTADOR DE SALCHICHAS

- Carcasa, cesta y tapa de acero inoxidable.
- Contenedor hecho de vidrio templado.
- La cesta para salchichas mide ø200 mm y tiene una longitud de hasta 24 cm.
- Rango de temperatura: de 30 °C a 100 °C.
- Contenedor de agua: 1,25 L. Luz indicadora de calor.
- Protección contra el sobrecalentamiento.

código	V	W	mm	€
265000	230	450	280x282x(H)387	302,25

TERMOSISTEMA



201107

TERMOSISTEMA 1

- Recipiente de acero inoxidable de 4 l con tapa incluida, de Ø 215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201107	4	230	200	256x312x(H)298	287,25



Funciona también
sin agua



201206

TERMOSISTEMA 2

- 2 ollas de acero inoxidable de 4 l con tapa incluida, de Ø 215 x 177 mm.

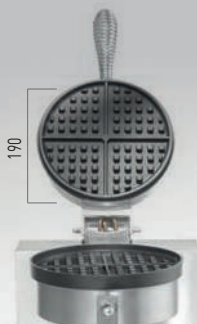
código	litros	V	W	mm	€
201206	8	230	400	506x312x(H)298	490,05





GOFRERA RONDA

- Hacer gófrés deliciosos al estilo Bélgica sin complicaciones, ideal para una estación de gófrés de autoservicio.
- Puede hacer hasta 20 waffles por hora.
- La plancha de gófrés redonda está hecha de aluminio fundido y recubierta con un duradero revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Los gófrés miden 190mm y hasta 23 mm de grosor.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 210°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.



código	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	217,75

- Es posible hornear 6 gófrés en palo o gófrés de corn dog al mismo tiempo.
- La gofrera tiene ranuras para poder introducir el palito y seguir cerrando la gofrera.
- Gófreras fabricadas en fundición de aluminio y recubierta con un duradero revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Abra la gofrera fácilmente con la gran asa que se mantiene fría.
- La carcasa es de acero inoxidable 18/0, lo que garantiza una larga vida útil y una fácil limpieza.

- Equipada con una bandeja de goteo para la masa y la grasa, le ayuda a mantener limpio su espacio de trabajo.
- Las ranuras de ventilación de la carcasa protegen los mandos contra el sobrecalentamiento.
- La temperatura se puede ajustar de forma continua desde 50°C hasta 220°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.



212189

GOFRERA ,CORN DOG'

- Es posible hornear 6 gófrés en palo o gófrés de corn dog al mismo tiempo.
- Peso neto: 10 kg.

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



212165

GOFRERA ,CHUPACHUPS'

- Es posible hornear al mismo tiempo 4 gófrés con palo, cada uno de 255 mm de longitud (sin el palo) y con forma de cono alargado.
- Peso neto: 10,5 kg.

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

WAFFLE MAKERS

- Gofres tipo Lieja; 2 plantillas rectangulares con 24 agujeros.
- Las gofreras de hierro fundido esmaltado se pueden limpiar con un cepillo.
- Termostato de control de la temperatura.
- Incluye tenedor para gofres.
- Mango aislado.

S.S.
stainless steel

indoor



212103

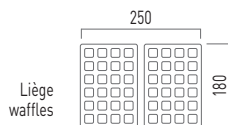
212127

212134

GOFRERA ,LIÈGE'

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

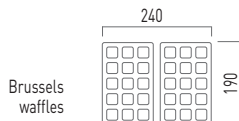
código	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x360x(H)561	363,35



GOFRERA ,BRUSSELS'

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

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)560	363,35



GOFRERA ,HEART'

- Gofrera con forma de flor: cinco plantillas unidas con forma de corazón.

código	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)550	363,35





212028

CREPERA

- Diseñada para hacer crepes.
- Placa de cocción de 400 mm de diámetro, fabricada en hierro fundido con revestimiento cerámico.
- Distribución muy homogénea en toda la superficie.
- Incluye paleta de madera.
- Estructura de acero inoxidable.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 300°C.
- Con protección frente a sobrecalentamiento y termostato EGO.

código	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	311,35



525197

ESPARCIDOR DE MADERA PARA CREPERAS

- Forma característica: perfecta para extender la masa sobre la superficie de cocción.
- Recomendado para su uso con la crepera con el código: 212028

código	€
525197	10,35



282755



282731



CUBIERTA PARA LA MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Esta funda transparente se adapta a la HENDI máquina de algodón de azúcar 282731.

code	mm	€
282755	ø520x(H)350	107,25



MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Cuenco extraíble de acero inoxidable, apto para lavavajillas.
- El cuenco está sujeto por 4 pinzas de seguridad.
- La carcasa del motor está acabada con una capa rosa.
- Equipado con un cajón para palos, azúcar, tintes, etc.
- Interruptores separados para el encendido y los elementos calefactores, con lámparas integradas.
- Voltímetro que muestra el voltaje real.
- El fusible de sobrecarga protege el motor contra quemar en caso de bloqueo.
- Peso: 11 kg

código	V	W	mm	€
282731	230	1200	520x520x(H)480	422,50

**NUEVO
MODEL**



CALENTADOR DE NACHOS

- Carcasa de acero inoxidable y vidrio templado.
- Cámara interior de acero inoxidable AISI 304, con luz LED.
- En la parte posterior: 2 puertas con bisagras, con un asa.
- Equipado con una bandeja para recoger migas.
- 1 interruptor de alimentación y 1 interruptor de luz.
- Temperatura máxima de calentamiento: 58 °C.
- Carga máx.: 35 l.
- Índice de impermeabilidad: IPX3.

código	V	W	mm	€
282779	230	500	400x344x(H)525	318,50



282779

BAÑO MARÍA PARA SALSAS CON DOSIFICADOR

- Cuerpo, muelle en el dispensador y sistema mecánico de acero inoxidable AISI 304.
- El elemento inferior del dispensador está hecho de polipropileno.
- Extraíble: tapa, bomba dispensadora.
- Tapa equipada con 2 cierres a presión.
- Con sensor de protección contra sobrecalentamiento: activa la alarma sonora y apaga automáticamente la resistencia.
- Temperatura de calentamiento ajustable: hasta 90 °C.
- Porción de salsa dispensada: 35 ml.
- No apto para el lavavajillas.

código	litros	V	W	mm	€
558126	3	230	900	300x212x(H)502	643,50



558126



PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

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

código	mm	€
642566	233x205	12,70



642566





282748



282762

MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ

- Marco hecho de aleación de aluminio.
- Cuerpo sólido hecho de vidrio templado y acero recubierto en polvo en dos colores disponibles: rojo o negro.
- Con una puerta de servicio abatible hecha de vidrio templado.
- Recipiente calefactor para palomitas con agitador. Tapa con asas de material que no se calienta.
- Pala para recoger las palomitas.
- Cajón recogemigas bajo la cámara para desechar fácilmente los granos no explotados y las migas.
- Los granos sin explotar y las migas se recolectan debajo del cajón recogemigas.
- Interior iluminado.



- Fondo de la cámara de palomitas calefactado.
- Duración del ciclo: ± 2 min. - 150 g de granos de maíz por ciclo.
- Peso neto: ± 25 kg.

código	color	V	W	mm	€
282762	Negro	230	1500	574x420x(H)778	487,50
282748	Rojo	230	1500	574x420x(H)778	487,50

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



562017



CUCHARA

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



FUENTE DE CHOCOLATE

- Fabricada de acero inoxidable.
- Con función de calentamiento; puede establecerse una temperatura máxima de 45 °C.
- Capacidad mínima de chocolate: 1 kg.
- Capacidad máxima de chocolate: 8 kg.
- Con interruptores separados para el motor y la resistencia eléctrica.



	Fuente de chocolate 3 pisos	Fuente de chocolate 5 pisos	Fuente de chocolate 6 pisos
código	274101	274156	274163
control de temperatura	45°C	110°C	150°C
capacidad mínima de chocolate	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacidad máxima de chocolate	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensiones	ø210x(H)390 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
potencia/voltaje	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	77,95	552,50	812,50

Precios sin IVA





HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



246



NUEVO**S.S.**
stainless steel

250167



250174

CALENTADOR DE PLATOS INDIVIDUAL

- Carcasa, estantes y elementos calefactores de acero inoxidable.
- Para aprox. 72 platos para almuerzo de ø24 cm (40 platos para pizza de ø33 cm).*
- Con 3 estantes extraíbles no ajustables para platos incluidos: 10 mm de altura y 340 mm de ancho.
- Distancia entre estantes: 120 mm.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 85 °C.
- Puerta con sello magnético.
- Interruptor de encendido/apagado con luces indicadoras.
- Equipado con 4 ruedas de las cuales 2 tienen frenos.
- También hay un calentador de platos doble disponible en HENDI - código: 250174.

* Los valores indicados son orientativos y pueden variar en función del tamaño, la altura y el peso de los platos utilizados.

código	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	487,50

**CALENTADOR DE PLATOS DOBLE**

- Carcasa, estantes y elementos calefactores de acero inoxidable.
- Para aprox. 108 platos para almuerzo de ø24 cm (64 platos para pizza de ø33 cm).*
- Con 3 estantes extraíbles no ajustables para platos incluidos: 10 mm de altura y 340 mm de ancho.
- Distancia entre estantes: 120 mm.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 85 °C.
- Puerta con sello magnético.
- Interruptor de encendido/apagado con luces indicadoras.
- Equipado con 4 ruedas de las cuales 2 tienen frenos.
- Hay un calentador de platos individual disponible - código: 250167.

* Los valores indicados son orientativos y pueden variar en función del tamaño, la altura y el peso de los platos utilizados.

código	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	682,50





281710

HORNO MICROONDAS CON FUNCIÓN DE ASADO 700 W / 20 L

281710

- Cuerpo de acero inoxidable y panel frontal.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electromecánico mediante dos botones que ajustan el tiempo y la potencia - 9 niveles..
- La antena superior del magnetrón con eje giratorio garantiza una distribución uniforme de la energía.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puerta hermética con panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del horno microondas.
- Apertura mediante pulsador para un fácil manejo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 304x306x(H)206, capacidad 20 l.
 - pintado de blanco.
 - fácil de limpiar.
- no hay rotura de platos gracias a los bordes adecuadamente redondeados.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 4 niveles de potencia de microondas: Bajo, Medio, Medio alto, Alto.
 - función de combinar el modo estándar y el modo asado: Combi (3 niveles).
 - asado (potencia 1000 W).
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
 - 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 700 W.
- Incluye placa giratoria de vidrio de 255 mm y soporte para parrilla.
- Adecuado para platos redondos (hasta ø280 mm).
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 35 minutos.
- Equipado con un cable con un enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 11,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	191,75



281352

HORNO MICROONDAS 1000 W / 25 L

281352

- Cuerpo e interior de la cámara con fondo cerámico de acero inoxidable.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electromecánico con un botón que ajusta el tiempo de 15 s a 6 min.
- Antena de magnetrón giratoria inferior para una distribución uniforme de la energía, sin disco giratorio.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puerta con un gran panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del horno microondas.
- Cierre hermético; fácil apertura - sin mecanismo de bloqueo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 327x346x(H)200, capacidad 23 L.
 - fácil de limpiar.
 - sin rotura de platos gracias a los bordes redondeados adecuados.
 - fondo cerámico.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 6 programas de tiempo sugeridos para la preparación de platos/bebidas seleccionados.
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
- Potencia del horno microondas: 1000 W.
- Apto para platos redondos (hasta $\varnothing 320$ mm) y rectangulares.
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 6 minutos.
- Equipado con un cable con enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 15,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	506,35





281444

HORNO MICROONDAS PROGRAMABLE 1000 W / 23 L

281444

- Cuerpo e interior de la cámara con fondo cerámico de acero inoxidable.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electrónico.
- Antena de magnetrón giratoria inferior para una distribución uniforme de la energía, sin disco giratorio.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puede seleccionar el programa deseado en el panel táctil.
- Puerta con un gran panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del microondas.
- Cierre hermético; apertura fácil; sin mecanismo de bloqueo.
- Interior de la cámara:
 - dimensiones 327x346x(H)200, capacidad 23 l.
 - fácil de limpiar.
 - sin rotura de platos gracias a los bordes redondeados adecuados.
 - fondo cerámico.
- Uso multifuncional:
 - descongelación.
 - 10 programas predeterminados.
 - posibilidad de guardar hasta 100 programas (hasta 3 etapas en un programa).
 - conversión de tiempo automática para porciones dobles.
 - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
 - 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 1000 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø320 mm) y rectangulares.
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 60 minutos.
- Equipado con un cable con un enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 15,5 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	562,25



281369

HORNO MICROONDAS PROGRAMABLE 1800 W / 34 L

281369

- Carcasa e interior realizado en acero inoxidable.
- Interior provisto de superficie cerámica.
- Antenas de microondas inferiores y superiores para una distribución uniforme de la energía, sin partes giratorias en su interior.
- Filtro de aire y grasa incorporado que protege contra polvo y suciedad.
- Panel de control fácil de leer, seleccione el programa deseado en el panel táctil.
- Puerta con ventana grande para poder observar el proceso en el interior iluminado del microondas.
- Cierre estanco; apertura fácil - sin mecanismo de cierre
- Interior:
 - dimensiones 360x409x(H)225 mm, capacidad 34 l.
 - fácil de limpiar
 - evita la rotura de platos gracias a sus bordes redondeados
 - superficie cerámica.
- Uso multifuncional:
 - descongelación
 - 10 programas predeterminados
 - es posible guardar hasta 100 programas (hasta 3 niveles por programa)
 - conversión automática para porciones dobles
 - el final del ciclo de cocción se anuncia mediante una alarma acústica.
- Potencia microondas: 1800 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø355 mm) y rectangulares
- Tiempo máximo operativo individual: 60 minutos.
- Equipado con un enchufe con conexión a tierra.
- Peso 32,3 kg.

código	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	1 298,05





281376

MICROONDAS PROGRAMABLE CON USB

1800 W / 18 L

281376

- Carcasa e interior realizado en acero inoxidable.
- Interior provisto de superficie cerámica.
- Panel de control táctil fácil de leer, con pulsadores y pantalla digital que muestra el tiempo y la potencia.
- Antenas de microondas inferiores y superiores para una distribución uniforme de la energía, sin partes giratorias en su interior.
- Filtro de aire y grasa incorporado que protege contra factores externos.
- Un sistema especial que recuerda que hay que limpiar el filtro.
- Puerta con ventana grande para poder observar los procesos en el interior iluminado del microondas.
- Cierre estanco; apertura fácil - sin mecanismo de cierre.
- Interior:
 - dimensiones 330x310x(H)175 mm, capacidad 18 l
 - fácil de limpiar
 - evita la rotura de platos gracias a sus bordes redondeados
 - superficie cerámica.
- Uso multifuncional:
 - descongelación
 - 10 programas predeterminados
 - 10 niveles de potencia
 - carga de programas a través de puerto USB
 - es posible guardar hasta 100 programas, incluyendo hasta 20 programas de paso a paso personalizados.
 - conversión de tiempo automática para porciones dobles o triples
 - el final del programa se indica con una alarma. Es posible cambiar el sonido o apagarlo por completo.
- Potencia microondas: 1800 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø300 mm) y rectangulares
- Tiempo máximo operativo individual: 60 minutos.
- Equipado con un enchufe con conexión a tierra.
- Viene con tarjeta USN, software incluido.
- Peso 31,8 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 397,50



código	281710	281352	281444	281369	281376
--------	--------	--------	--------	--------	--------

COCINA Y PROGRAMACIÓN

Control	electromecánico	electromecánico	electrónico	electrónico	electrónico
Número de programas / etapas	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Número de niveles de potencia	9	1	4	4	10
Tiempo máximo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

Fuente de microondas	antena de magnetrón superior	antena de magnetrón giratorio inferior	antena de magnetrón giratorio inferior	antena de magnetrón giratorio inferior y superior	antena de magnetrón giratorio inferior y superior
Número de magnetrones	1	1	1	2	2
Filtro de aire	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Puerto USB	-	-	-	-	SÍ
Accesorios adicionales	SÍ - rejilla	-	-	-	-

DIMENSIONES

Dim. externas	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dim. de la cámara	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacidad de la cámara	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diámetro máximo de las placas	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

PARÁMETROS TÉCNICOS

Potencia de entrada	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potencia de salida	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Voltaje	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	191,75	506,35	562,25	1 298,05	1 397,50

TIEMPOS DE COCCIÓN vs POTENCIA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Potencia	700	1000	1100	1400	1800
 Tiempo de cocción	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



225479

HORNO DE BAJA TEMPERATURA

- Diseñado para cocción lenta o para regenerar alimentos mediante un proceso configurado y controlado con mucha precisión.
- Con sonda de temperatura interna ajustable por separado.
- Asas encastradas a los lados.
- Sellado de puerta de limpieza sencilla.
- La cámara del horno se calienta en 4 lados, distribuyendo el calor de manera uniforme por toda la cámara.
- Bajo consumo de energía gracias a su aislamiento extra.
- Cámara de horno sin juntas con esquinas redondeadas, fácil de limpiar.

- Temperatura ajustable en incrementos de 1 grado: cámara del horno hasta 120°C, temperatura central y temperatura mantenida hasta 100°C.
- Bisagras a derecha o izquierda de la puerta: cambio sencillo.
- Configuración y lectura digitales del tiempo, la temperatura establecida y la temperatura actual del centro/cámara.
- Soporte de acero inoxidable para cazuelas y bandejas; apto para recipientes GN 1/1, rejillas y bandejas y fuentes de repostería de 600x400 mm, en 3 niveles.

código	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 818,05



225929

HORNO DE VAPOR-CONVECCIÓN CON 4 PARRILLAS GN 2/3

- Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad.
- Panel de control manual con botones para funcionamiento, temperatura, tiempo y cantidad de vapor.
- Tiene funciones de descongelación, precalentamiento, convección, grill, vapor o la combinación de todas ellas.
- La temperatura puede configurarse hasta 280 °C.
- El temporizador puede configurarse hasta 120 minutos.
- Convección mediante dos elementos de calentamiento y un ventilador.
- Con elementos de grill en la parte superior.
- El horno tiene capacidad para 4 bandejas GN 2/3, con una distancia entre ellas de 70 mm.
- Incluye 1 parrilla GN 2/3.
- Convección: 3 kW; grill: 1,8 kW.
- Calentadores de la cámara: inferior 1,6 kW, superior 0,7 kW.
- Pies ajustables de 55 a 75 mm.

código	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	2 047,50

SOPORTE PARA HORNO DE VAPOR DE CONVECCIÓN CON PARRILLA 4X GN 2/3

- Compatible con el horno 225929.

código	mm	€
224823	580x390x(H)750	546,00



224823





227060

Watch the video



Dos ventiladores de alta eficacia que distribuyen el aire caliente de manera uniforme



HORNO DE CONVECCIÓN H90

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Puerta fría al tacto con doble acristalamiento, que se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Cámara parcialmente esmaltada con iluminación interior.
- Calentamiento mediante 2 resistencias y 2 ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50°C a 300°C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Capacidad para 4 bandejas de 438x315 mm.
- Guías intercaladas a: 70 mm.
- Se suministra con 4 bandejas.

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	643,50

Indicado para bandejas de aluminio



Doble vidrio resistente al calor



Con iluminación interior





227077

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR H90S

- Carcasa de acero inoxidable; puerta con cristal doble.
- Puerta fría al tacto: puede extraerse para facilitar su limpieza.
- Por dentro está esmaltado parcialmente y tiene iluminación interior.
- Calentamiento mediante dos elementos de calentamiento y dos ventiladores.
- Temperatura ajustable de 50°C a 300 °C.
- Humidificación directa, activada manualmente con un botón.
- Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos.
- El horno tiene capacidad para 4 bandejas, con una distancia entre ellas de 70 mm.
- Incluye 4 bandejas (436x315 mm).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	812,50

Humidificación directa



ACCESSORIES



801970

REJILLA PARA LOS HORNOS H90 & H90S

- Adecuado para 227060 y 227077.

código	mm	€
801970	433x338	23,35



943380

BANDEJA PARA HORNOS H90 & H90S

- Adecuado para 227060 y 227077.

código	mm	€
943380	437x314x(H)8	18,15



223468

SOPORTE PARA HORNOS H90 Y H90S

código	mm	€
223468	595x425x(H)700	518,05



HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACT 429X345 MM

- Carcasa y cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior.
- Compatible con 4 bandejas de 429 x 345 mm, incluidas en el juego, de aluminio.
- La temperatura puede ajustarse entre 100 °C y 260 °C. Con protección contra sobrecalentamiento.
- Soportes de bandeja espaciados a 74 mm.
- Grado de impermeabilidad IPX3.

219973

- Equipado con un puerto USB para descargar datos HACCP.
- Opcional: conexión wifi para actualizaciones de software.
- Programable: 99 programas, con 4 pasos cada uno.
- Función de precalentamiento hasta 180 °C.

NUEVO



219977

4x
429x345


código	219980	219977	219973	225165
tipo	convection	con humidificación	con humidificación	multifuncional
control	electromecánico	electromecánico	panel de control táctil	electromecánico
	-	La inyección de vapor indirecta, controlada con una bomba de empuje, pulveriza agua en la cámara	La inyección directa de vapor, controlada electrónicamente, pulveriza agua directamente sobre el ventilador, programable: 99 programas, panel de control de pantalla táctil con iconos de colores	8 modos: horneado estático (calentador superior, calentador inferior, ambos calentadores), horneado estático con convección, parrilla, parrilla con convección, convección, descongelación
termostato	100°C a 260°C	100°C a 260°C	30°C a 260°C	100°C a 260°C
espacio entre soportes de bandeja	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensiones externas	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ventilador	1 ventilador no reversible	1 ventilador no reversible	1 ventilador con función de inversión automática, con 2 velocidades	1 ventilador no reversible
potencia/voltaje	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	1 137,50	1 462,50	2 275,00	1 293,50
SOPORTE				
código	224670	224670	224670	224670
tipo	6 pares de guías para 435x345 mm, dimensiones 540x460x700 mm			
€	370,50	370,50	370,50	370,50

HORNO DE CONVECCIÓN PARA PANADERÍA CON HUMIDIFICACIÓN 600X400 MM

- Carcasa y cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La cámara del horno está prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior.
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con iluminación LED para una visión clara del proceso.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Se adapta a 4 bandejas de 600 x 400 mm, no incluidas en el conjunto.
- La temperatura se puede ajustar de 100 °C a 260 °C.
- El temporizador se puede ajustar a 120 minutos, es posible un funcionamiento continuo.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX3

NUEVO



225523

4x
600x400



código	225516	225523
tipo	con humidificación	con humidificación
control	electromecánico	electromecánico
	La inyección de vapor indirecta, controlada con una bomba de empuje, pulveriza agua en la cámara. 2 ventiladores, no reversible	Humidificación directa ajustable en 5 pasos.
termostato	100°C a 260°C	100°C a 260°C
espacio entre soportes de bandeja	73 mm	83 mm
dimensiones externas	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ventilador	2 ventiladores no reversibles	2 ventiladores con función de inversión automática
potencia/voltaje	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
€	2 112,50	2 801,50
SOPORTE		
código	224434	224434
tipo	6 pares de guías para, dimensiones 760x520x700 mm	
€	552,50	552,50



Horno de vapor de convección control 5X GN 2/3

→ 55 cm ←

EXTRA
ESTRECHO
SOLO 55 CM


NUEVO

5x
GN 2/3

código	219911
espacio entre soportes de bandeja	80 mm
dimensiones externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores con inversión automática	1
termostato	100-270°C
potencia/voltaje	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	2 535,00
SOPORTE	
código	237977
dimensiones	6 pares de guías para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La cámara del horno está prensada, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La puerta de vidrio es fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio.
- La puerta cuenta con un bloqueo de posición que la mantiene en la posición abierta de 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta con bisagra en el lado derecho (es posible pedir una versión con bisagra izquierda, no puede cambiarse una vez realizada la compra).
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con luz LED para una visión clara del proceso.

- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Bandeja de goteo para condensación con un drenaje en la puerta.
- Pies ajustables para garantizar una colocación nivelada del horno.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Se requiere conexión a la electricidad, agua tratada, sistema de desagüe.
- Funcionamiento: controlado electromecánicamente por 3 mandos.
- La temperatura puede ajustarse de 100 °C a 270 °C.
- El temporizador puede configurarse hasta 120 minutos, permite un funcionamiento continuo.
- Cocinar/hornear en 2 modos: convección, vapor de convección (combinación).
- Vapor generado rociándolo directamente sobre el ventilador, ajustado en 5 pasos, controlado electrónicamente.

HORNO DE VAPOR DE CONVECCIÓN TÁCTIL 5X GN 2/3



→ 55 cm ←

**EXTRA
ESTRECHO**
SOLO 55 CM

NUEVO

5x
GN 2/3

código	219942
espacio entre soportes de bandeja	80 mm
dimensiones externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores con inversión automática	1
termostato	30-270°C
potencia/voltaje	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	3 217,50
SOPORTE	
código	237977
dimensiones	6 pares de guías para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	682,50

- Cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La cámara del horno está prensada, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta de vidrio fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio.
- La puerta cuenta con un bloqueo de posición que la mantiene en la posición abierta de 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta con bisagra en el lado derecho (es posible pedir una versión con bisagra izquierda, no puede cambiarse una vez realizada la compra).
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con luz LED.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Bandeja de goteo para condensación con un drenaje en la puerta.
- Pies ajustables para garantizar una colocación nivelada del horno.
- Cuenta con 2 sistemas:
 - AirFlow+, el deflector rediseñado (protector del ventilador) mejora la circulación del aire, garantizando los mejores resultados sin importar dónde se coloquen los alimentos en el horno.
 - Humid+, el sistema de agua alimenta el agua directamente detrás del ventilador proporcionando altos niveles de humedad a la vez que reduce el consumo de agua.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Se requiere conexión a electricidad, agua tratada, y sistema de alcantarillado.
- Conexión de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm, con drenaje en la cámara.

- Funcionamiento y programas Panel de control grande con pantalla de 7 pulgadas.
- La temperatura puede ajustarse entre 30 °C y 270 °C.
- El temporizador se puede configurar hasta 11 h, 59 min, es posible un funcionamiento continuo.
- Cocinar/hornear en 3 modos: convección, vapor, vapor de convección (combinación).
- Potencia del ventilador: normal, semiestático, 1/2 potencia.
- Vapor generado rociándolo directamente en el ventilador, ajustado en 10 pasos (0-100 %), controlado electrónicamente.
- Guarda hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos.
- Ofrece cocción multinivel, posibilidad de preparar varios platos en las mismas condiciones, con diferentes tiempos de programa.
- Función de precalentamiento: se precalienta a 30 °C por encima de la temperatura ajustada.
- Función de retención: mantiene automáticamente los alimentos en las condiciones de servicio después de finalizar el programa de cocción.
- Función del armario de retención: mantiene la temperatura correcta y el nivel de humedad adecuado de los platos hasta que se sirvan.
- Función de enfriamiento: enfriamiento rápido de la cámara para estar lista para iniciar un nuevo proceso con el que se requiere una temperatura más baja.
- Función Proofer: utiliza el horno para hacer la prueba de masa a una temperatura y humedad perfectas.
- Puerto USB: carga y descarga recetas y datos HACCP con facilidad.
- Inicio diferido: programa un inicio diferido de hasta 24 horas.
- Con la sonda para cocinar delta-t, prepara cada plato a la perfección supervisando la temperatura dentro de los platos.



HORNO DE VAPOR DE CONVECCIÓN CONTROL 7X GN 1/1

7x
GN 1/111x
GN 1/1

NUEVO

código	219928	219935
espacio entre soportes de bandeja	68 mm	68 mm
dimensiones externas	730×784×[H]850 mm	730×785×[H]1130 mm
número de ventiladores con inversión automática	2	2
potencia/voltaje	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
€	3 633,50	5 167,50
SOPORTE		
código	229521	220795
dimensiones	610×560×[H]770 mm	610×560×[H]620 mm
	5 pares de guías para GN 1/1	
€	812,50	747,50

- Cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La cámara del horno está prensada, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La puerta de vidrio es fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio.
- La puerta cuenta con un bloqueo de posición que la mantiene en la posición abierta de 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta con bisagra en el lado derecho (es posible pedir una versión con bisagra izquierda, no puede cambiarse una vez realizada la compra).
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con luz LED para una visión clara del proceso.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Bandeja de goteo para condensación con un drenaje en la puerta.
- Pies ajustables para garantizar una colocación nivelada del horno.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Se requiere conexión a la electricidad, agua tratada, sistema de desagüe.
- Funcionamiento: controlado electromecánicamente por 3 mandos.
- La temperatura puede ajustarse de 100 °C a 270 °C.
- El temporizador puede configurarse hasta 120 minutos, permite un funcionamiento continuo.
- Cocinar/hornear en 2 modos: convección, vapor de convección (combinación).
- Vapor generado rociándolo directamente sobre el ventilador, ajustado en 5 pasos, controlado electrónicamente.

HORNO DE VAPOR DE CONVECCIÓN TÁCTIL 7X GN 1/1



SISTEMA DE LIMPIEZA INCLUIDO



7x
GN 1/1



11x
GN 1/1

NUEVO

código	219959	219966
espacio entre soportes de bandeja	68 mm	68 mm
dimensiones externas	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
número de ventiladores con inversión automática	2	2
potencia/voltaje	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	96 kg	113,8 kg
€	5 427,50	7 117,50
SOPORTE		
código	229521	220795
dimensiones	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 pares de guías para GN 1/1	
€	812,50	747,50

- Cámara de acero inoxidable AISI 304.
- La cámara del horno está prensada, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta de vidrio fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio.
- La puerta cuenta con un bloqueo de posición que la mantiene en la posición abierta de 60°, 90°, 120° y 180°.
- Puerta con bisagra en el lado derecho (es posible pedir una versión con bisagra izquierda, no puede cambiarse una vez realizada la compra).
- El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Sello de puerta de silicona gruesa, montado en la carcasa para facilitar el mantenimiento.
- Cámara equipada con luz LED.
- Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.
- Bandeja de goteo para condensación con un drenaje en la puerta.
- Pies ajustables para garantizar una colocación nivelada del horno.
- Cuenta con 2 sistemas:
 - AirFlow+, el deflector rediseñado (protector del ventilador) mejora la circulación del aire, garantizando los mejores resultados sin importar dónde se coloquen los alimentos en el horno.
 - Humid+, el sistema de agua alimenta el agua directamente detrás del ventilador proporcionando altos niveles de humedad a la vez que reduce el consumo de agua.
- Clasificación de protección contra el agua: IPX4.
- Se requiere conexión a electricidad, agua tratada, y sistema de alcantarillado.
- Conexión de agua: 3/4", salida de drenaje: ø30 mm, con drenaje en la cámara.

- Funcionamiento y programas Panel de control grande con pantalla de 7 pulgadas.
- La temperatura puede ajustarse entre 30 °C y 270 °C.
- El temporizador se puede configurar hasta 11 h, 59 min, es posible un funcionamiento continuo.
- Cocinar/hornear en 3 modos: convección, vapor, vapor de convección (combinación).
- Potencia del ventilador: normal, semiestático, ½ potencia.
- Vapor generado rotándolo directamente en el ventilador, ajustado en 10 pasos (0-100 %), controlado electrónicamente.
- Guarda hasta 100 recetas, cada una con hasta 10 pasos.
- Ofrece cocción multinivel, posibilidad de preparar varios platos en las mismas condiciones, con diferentes tiempos de programa.
- Función de precalentamiento: se precalienta a 30 °C por encima de la temperatura ajustada.
- Función de retención: mantiene automáticamente los alimentos en las condiciones de servicio después de finalizar el programa de cocción.
- Función del armario de retención: mantiene la temperatura correcta y el nivel de humedad adecuado de los platos hasta que se sirvan.
- Función de enfriamiento: enfriamiento rápido de la cámara para estar lista para iniciar un nuevo proceso con el que se requiere una temperatura más baja.
- Función Proofer: utiliza el horno para hacer la prueba de masa a una temperatura y humedad perfectas.
- Puerto USB: carga y descarga recetas y datos HACCP con facilidad.
- Inicio diferido: programa un inicio diferido de hasta 24 horas.
- Con la sonda para cocinar delta-t, prepara cada plato a la perfección supervisando la temperatura dentro de los platos.



HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN

GUANTES Y MANOPLAS

- Los guantes de protección de HENDI son un equipo de protección personal certificado y cumplen con los requisitos de la normativa (EU) 2016/425 del parlamento Europeo y el consejo del 9 de marzo de 2016 sobre equipos de protección personal y derogatoria del Consejo Directivo 89/686/EEC. La normativa define las categorías de peligro del I al III y para cada categoría se especifican los métodos y la certificación requerida. Los guantes de protección Hendi pertenecen a la categoría de equipo de protección II.
- Poseen el marcado CE de equipo de protección personal certificado.
- Todos nuestros guantes cumplen con los requisitos de la normativa general EN 420 Guantes de protección - Requisitos generales y métodos de prueba.

Ofrecen

- Protección térmica según la normativa EN 407 Guantes de Protección y protección de la otra mano contra riesgos térmicos (calor y/o fuego)



MITONES PARA HORNO, ALGODÓN - 2 PIEZAS

- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556603	2	(L)350	14,25



556603



MITONES PARA HORNO, FIBRA DE VIDRIO - 2 PIEZAS

- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556627	2	(L)360	28,55



556627



MITONES PARA HORNO - 2 UNIDADES

- Extralargos para proteger los antebrazos.
- Resistente al calor hasta 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556610	2	(L)380	18,85



556610



1432X

Protección contra peligros mecánicos.

Guantes que protegen contra peligros mecánicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

– El primer dígito indica la resistencia a la abrasión, el segundo la resistencia al disco de corte, el tercero la resistencia al desgarrar, y el cuarto la resistencia a la perforación.

– Una letra adicional al final (de la A a la F) indica el grado protección ante cortes, dependiendo de la fuerza aplicada (desde 2 N hasta 30 N).

BANDEJAS CONVECTOMAT CLASSIC®



Borde exterior de 20 mm en los cuatro lados
- permite colocar la bandeja en expositores de puntos de venta - promoción y venta de productos „directamente desde la bandeja”

Revestimiento antiadherente
- el revestimiento efecto mármol evita que se pegue; hornee con un 90% menos de grasa/aceite

La robusta estructura evita la deformación
La bandeja se coloca de forma segura en las guías de la cámara del horno y es resistente a la deformación

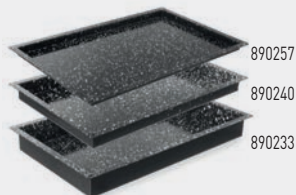
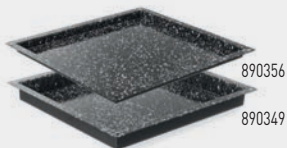
El fondo y las paredes exteriores con un grosor mayor de 1 mm
garantizan una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la superficie

Revestimiento seguro
- no se liberan toxinas cuando se utiliza a altas temperaturas

Fabricada en acero esmaltado inodoro: no emite olores a altas temperaturas.
Resistencia al calor hasta 300°C



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



BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

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

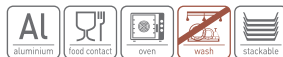
BANDEJA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

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

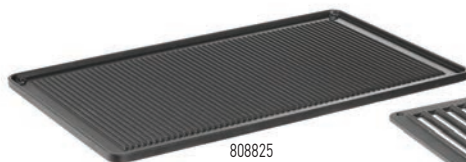
BANDEJAS DE ALUMINIO GN1/1 CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT

- Hechas de aluminio.
- Superficie acabada con revestimiento de PTFE antiadherente.
- Tamaño: GN 1/1.

- Aptas para su uso en horno a una temperatura máxima de 200 °C.
- No aptas para el lavavajillas.



NUEVO



808825



808832

PLACA DE PARRILLA, ACANALADA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Fabricada en aluminio fundido.
- Grosor: 9 mm.

código	mm	€
808825	530x325x(H)15	129,35

REJILLA DE PARRILLA CONVECTOMAT GRILL

- 24 costillas, 9 mm de grosor.
- Espacio entre las costillas: 13 mm.

código	mm	€
808832	530x325x(H)15	110,50



808849



808863

BANDEJA DE HORNO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT ROAST

- Dimensiones interiores: 470 x 260 mm.
- Borde ligeramente plano y ancho: evita que el aceite se derrame.

código	mm	€
808849	530x325x(H)17	63,05

BANDEJA PARA HORNEAR CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Borde estrecho en todos los lados.
- Dimensiones interiores: 505 x 300 mm.

código	mm	€
808863	530x325x(H)10	62,35



808818

CESTA DE PATATAS FRITAS PARA EL HORNO, ONDULADA CONVECTOMAT FRY

- Malla de acero inoxidable AISI 304.
- Estructura y asas de acero inoxidable.
- Fondo ondulado para evitar que se peguen los alimentos.
- Dimensiones de la malla: 7 x 7 mm.
- Superficie de horneado: aprox. 450 x 255 mm.
- Resistente a temperaturas de hasta 200 °C.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
808818	530x325x(H)40	51,35



808856

BANDEJA PARA HUEVOS, CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 moldes ideales para huevos fritos, tortitas, tortillas.
- Los moldes miden ø11 cm en su parte superior, ø8 cm en la parte inferior y 2 cm de profundidad.

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



808429


BANDEJA GN 1/1 (CON 4 BORDES)

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808429	325x530x(H)10	56,55



808221


BANDEJA PERFORADA (CON 3 BORDES)

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

- Con 3 bordes.

código	mm	€
808221	600x400	77,35



808207


BANDEJA

- Con 3 bordes.

código	mm	€
808207	600x400x(H)20	35,05



808214


BANDEJA PERFORADA

código	mm	€
808214	600x400x(H)20	39,65

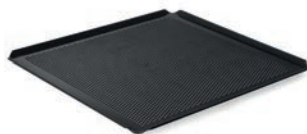


808405


BANDEJA PERFORADA GN 1/1 (CON 4 BORDES)

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808405	530x325x(H)10	57,85



808412


BANDEJA PERFORADA GN 2/3 (CON 4 BORDES)

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808412	354x325x(H)10	57,85



808306



BANDEJA PERFORADA GN 1/1 (CON 4 BORDES)

código	mm	€
808306	530x325x(H)10	29,85



808313



BANDEJA PERFORADA GN 2/3 (CON 4 BORDES)

código	mm	€
808313	354x325x(H)10	27,95



808238



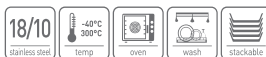
BANDEJA PARA PAN FRANCÉS

- Perforada.
- Con capacidad para 5 barras de pan francés.

código	mm	€
808238	600x400	87,05



809273

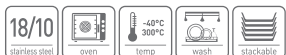


BANDEJA GASTRONORM GN 2/3

código	mm	€
809280	354x325x(H)20	22,75
809273	354x325x(H)40	24,65



809150



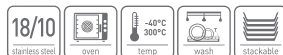
BANDEJA GASTRONORM 2/1 PROFI LINE

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



809259

809242



BANDEJA GASTRONORM PROFI LINE

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



805558

805541

805534



CONTENEDOR CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

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

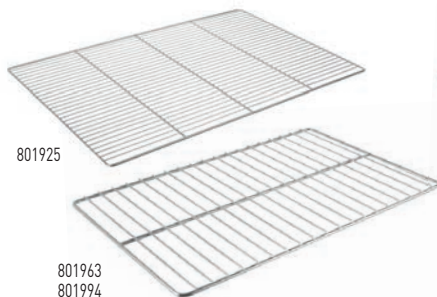


801932

PARRILLA GASTRONORM



código	mm	€
801932	354x325	28,55



801925

801963
801994

801918
801956

801901

REJILLA



código	-	mm	€
801925	Rejilla transversal	600x400	32,45
801963	Cromada	600x400	25,95
801994		600x400	55,25

REJILLA GASTRONORM



código	-	mm	€
801901	acero inoxidable AISI 304	530x325	27,25
801956	Cromada	530x325	24,65
801918	acero inoxidable 18/10	530x325	42,85



AHUMADOR ELÉCTRICO

- El ahumador es ideal para ahumar diversos tipos de alimentos, como, pescado, ternera, jamón y verduras.
- Fabricado de acero inoxidable; puerta con aislamiento doble y cierre magnético.
- Temperatura ajustable con un termostato; termómetro integrado en la puerta.
- Equipado con una salida de aire caliente en la parte posterior.
- Incluye 3 rejillas (400x279 mm) y 3 ganchos para carne.

código	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	422,50



238486

CHIPS PARA FUMAR

- Elaborado con las mejores maderas o con las mejores barricas de añejamiento.
- Aroma único.
- Las virutas finas de madera para ahumar pueden colocarse directamente sobre el carbón o en las bandejas y los tubos para ahumar.
- Nuestra oferta incluye virutas finas de madera para ahumar de:
 - barriles de vino, whisky o coñac.
 - madera de roble, haya, olivo, cítricos, almendro o durazno.

código	-	peso (kg)	€
199411	durazno	0.7	13,65
199398	agrios	0.7	13,65
199404	almendra	0.7	13,65
199428	vino tinto	0.7	13,65
199435	whisky	0.7	13,65
199367	haya	0.7	13,65
199442	coñac	0.7	13,65
199374	roble	0.7	13,65
199381	aceituna	0.7	13,65



199442



HORNO PARA PIZZA

- Parrilla para pizzas de hasta Ø 30 cm.
- Temporizador ajustable hasta 15 minutos.
- Con elementos de calentamiento superior e inferior y bandeja para migas.
- Apto para pizzas congeladas.

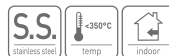
código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	194,35



220306



HORNOS DE PIZZA COMPACTOS



- Ideal para hacer pizzas, pan, lasañas, etc.
- Sus dimensiones compactas lo hacen perfecto para cocinas pequeñas o camiones de comida.
- El uso de materiales de alta calidad garantiza una larga vida útil.
- Carcasa de acero inoxidable de alta calidad AISI 430, fácil de limpiar y mantener.
- La cámara del horno mide 410x420x(H)120 mm para pizzas u otros platos.
- Suelo de la cámara revestido con piedra de chamota; ésta acumula el calor que da como resultado fondos de pizza crujientes.
- Cada elemento calefactor es de 1000W y puede ajustarse independientemente de 50°C a 350°C.

- La puerta está provista de una ventana y la cámara tiene una luz, lo que permite seguir el proceso de cocción.
- La puerta se puede abrir sin detener el proceso de calentamiento.
- Puede funcionar en modo continuo o con un temporizador.
- El temporizador se puede programar hasta 120 minutos y cuando se termina el tiempo el horno deja de calentar.
- Equipado con cable de alimentación de $\pm 1,7$ m de longitud con enchufe con toma de tierra.



HORNO DE PIZZA COMPACTO

- La cámara se calienta mediante 2 elementos calefactores eficaces, uno por encima y otro por debajo de la cámara.

código	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	448,50

HORNO DE PIZZA DE DOBLE PISO 3000W

- Las cámaras se calientan mediante 3 elementos calefactores eficaces: uno por encima, otro por debajo y otro entre las dos cámaras.

código	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	568,75

Suelo de la cámara revestido de ladrillo refractario



Puerta abierta hacia delante.



Equipado con un temporizador de 120 minutos

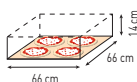


HORNO PARA PIZZA BASIC

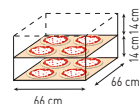
- Carcasa de acero con frontal de acero inoxidable y aislamiento de lana de roca.
- Panel de control analógico con controles individuales para cada resistencia (dos elementos por cámara de horno).
- Cada cámara del horno está equipada con ladrillos refractarios, un termómetro y una luz.
- Los modelos con dos cámaras cuentan con paneles de control completamente individuales para cada una de ellas.
- Intervalo de temperaturas: entre 50 °C y 500 °C.



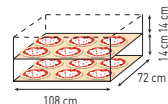
226698



 **4** (ø32 cm)



 **4+4** (ø32 cm)



 **6+6** (ø35 cm)

nombre	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
código	226681	226698	226995
número de cámaras	1	2	2
dimensiones ext.	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensiones int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
rango de temperatura	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C	da 45°C a 455°C
potencia/voltaje	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 423,50	2 405,00	3 893,50
SOPORTE			
código	226797	227107	227107
dimensiones	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	497,25	513,50	513,50



RODILLO ELÉCTRICO PARA MASA

- Perfecto para estirar masa fría de pizza, pasta y empanadillas/raviolis.
- Dos juegos de rodillos ajustables crean discos de grosor uniforme con la masa.
- La protección independiente de los rodillos garantiza un funcionamiento fácil y seguro.
- Grosor: 1 a 4 mm.



Pedal eléctrico
con cable de 2,5 m



Ver el video



código	226612	226629	226636
número de pares de rodillos	1	2	2
peso de la porción de masa	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diámetro del disco de masa enrollada	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensiones	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
potencia	250 W	250 W	250 W
voltaje	230 V	230 V	230 V
peso	27 kg	28 kg	37 kg
€	1 293,50	1 462,50	1 625,00



226827



Rodillo de acero inoxidable

MÁQUINA RALLADORA DE QUESO

- Capacidad para 30 kilos por hora.
- Funcional y práctica; estructura estable.
- El tamaño de este dispositivo es pequeño, pero ofrece un alto rendimiento.
- Ideal para rallar queso parmesano y otros quesos duros.
- El motor cuenta con protección frente a sobrecargas.
- Incluye un recipiente para el queso rallado de 1,3 litros.
- Velocidad: 1400 rpm.
- Diámetro del cilindro: ø110x60 mm.
- Peso: 8 kg.

código	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	584,35

MEZCLADORES DE MASA EN ESPIRAL

- Para uso profesional.
- Ideal para pizzerías, panaderías, pastelerías, bollerías, tiendas de rosquillas, en las que se mezclan masas pesadas.
- Cuerpo robusto y resistente de acero lacado en blanco.
- El cuenco, la rejilla de protección y la espiral son de acero inoxidable AISI 304.
- El protector de seguridad con rejilla facilita la adición de ingredientes durante el funcionamiento.
- Con un microinterruptor, el funcionamiento se detiene cuando se levanta el protector de seguridad.
- La transmisión por cadena garantiza un funcionamiento eficiente.
- Funcionamiento silencioso garantizado gracias al motorreductor del baño de aceite.

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

- El diseño en espiral garantiza una perfecta homogeneidad y aireación de la masa.
- El mezclador no calienta la masa durante el funcionamiento.
- Con temporizador integrado de 30 minutos.
- Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos, lo que garantiza un transporte cómodo y un uso sencillo en la cocina.



226209

Con ruedas giratorias



226346

Con temporizador integrado

Cuenco extraíble

MEZCLADOR DE MASA EN ESPIRAL CON CABEZAL Y CUENCO FIJOS

código	mm	capacidad del tazón (l)	carga de masa (kg)	capacidad (kg/h)	dimensiones del cuenco (mm)	W	kM	V	kg	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 592,50
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 852,50
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	2 203,50

MEZCLADOR DE MASA EN ESPIRAL CON CABEZAL ELEVABLE Y CUENCO EXTRAÍBLE

código	mm	capacidad del tazón (l)	carga de masa (kg)	capacidad (kg/h)	dimensiones del cuenco (mm)	W	kM	V	kg	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	2 145,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 405,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 892,50



224830

**MÁQUINA PARA HACER PASTA**

- Perfecta para hacer pasta fresca (ancho máx.: 140 mm).
- Grosor de masa ajustable en 7 pasos de 0,2 a 2,5 mm.
- Tres rodillos/cuchillas de aleación de aluminio: rodillo de masa, cortador de tallarines y cortador de fettuccine.
- Mango y abrazadera para montaje en la mesa incluidos.

código	mm	€
224830	210x193x(H)135	42,85

**MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER PASTA**

- Perfecta para hacer pasta fresca (ancho máx.: 170 mm).
- Cubierta equipada con interruptor de seguridad.
- Grosor de masa ajustable en 7 pasos de 0,2 a 2,5 mm.
- Tres rodillos/cuchillas: rodillo de masa, cortador de tallarines (6,25 mm) y cortador de fettuccine (2 mm).

código	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	237,25



Ver el video



224847

CONTENEDORES DE MASA DE PIZZA

- Fabricado en Polipropileno de grado alimenticio, inocuo a la salud humana.
- Conserva la frescura de la masa y continuidad en el proceso de fermentación.
- Apilable - con o sin tapas.
- Apto para lavavajillas.

AMER★BOX

¿CÓMO DEBERÍA SER EL CONTENEDOR DE MASA DE PIZZA Y FERMENTACIÓN IDEAL?

Impermeable

Una de las características más importantes a tener en cuenta es si su caja de fermentación de la masa es hermética. Esto evita que la masa se seque durante la fermentación prolongada y hace que sea más fácil de formar.

Respetuoso con el medio ambiente

El uso de cajas herméticas y reutilizables reduce el uso de papel de aluminio, utilizado tradicionalmente para cubrir la masa durante la fermentación. Las cajas de plástico son duraderas y pueden durar muchos años.

Hecho de material adecuado

Las cajas de fermentación italianas tradicionales eran de madera, pero las modernas cajas de plástico ofrecen varias ventajas. Son herméticas y mejoran la forma y estructura de las bolas de masa. El tiempo de fermentación de la masa crea la estructura adecuada que se traduce en un trabajo cómodo: la masa es más fácil y rápida de estirar. Esto no es posible con los recipientes metálicos que interfieren en el proceso de fermentación de la masa.

La superficie de plástico también es lisa, lo que evita que las bolas de masa se peguen y facilita su extracción de la caja después de la fermentación.

Sin bordes redondeados

Las cajas especiales para masa de pizza facilitan el corte y la extracción de la masa sin deformarla. Los contenedores GN, que se utilizan en las cocinas, tienen bordes redondeados, por lo que es imposible retirar las bolas de masa sin destruir su forma.

Apilable

Durante la fermentación, conservamos varias bolas de masa al mismo tiempo. Las cajas apilables ocupan menos espacio en la cocina. Las cajas apiladas también son más fáciles de manejar debido a su estabilidad.



880975

NUEVO

CAJA DE MASA PARA PIZZA GN1/1

- Hecho de polietileno (HDPE), sin BPA.
- Diseñado para el transporte/almacenamiento de masa de pizza cruda.
- Esquinas redondeadas: fácil de limpiar.
- Apilable (sin tapa).
- Resistencia térmica: de -40 °C a 90 °C.

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

880968



880968

CAJA DE MASA PARA PIZZA 600X400

- Hecho de polietileno apto para alimentos, inofensivo para la salud humana.
- Mantiene la frescura de la masa y la continuidad del proceso de fermentación.
- Apilable: con o sin tapas.
- La tapa se vende por separado (880968).
- Apto para el lavavajillas

código	litros	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	16,85
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	18,55
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	20,50
880968	tapa		600x400	14,25

**ESPÁTULA PARA PIZZA CIRCULAR**

- Ligera y robusta, fabricada en aluminio anodizado.
- Mango con empuñadura deslizante, para sacar las pizzas del horno sin esfuerzo.

código	-	mm	€
617151		230x1200	42,85
617168	perforada	230x1200	50,65

**ESPÁTULA PARA PIZZA CIRCULAR**

- Mango con empuñadura deslizante, para sacar las pizzas del horno sin esfuerzo.

código	-	mm	€
617182		230x1200	49,10
617199	perforada	230x1200	57,15



617724

**ESPÁTULA PARA PIZZA REDONDA Y PERFORADA**

- Fabricada en aluminio anodizado duro, lo que la hace más resistente al desgaste, a la abrasión y a la corrosión.
- Con empuñadura deslizante, que sirve de protección contra el calor.

código	-	mm	€
618103	perforada	230x1200	93,55

**ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA**

- Ligera y robusta, fabricada en aluminio anodizado.

código	-	mm	€
617113		305x1320	48,05
617137	perforada	305x1320	61,05
617120		405x1320	57,15
617144	perforada	405x1320	77,95

CUCHARA DE PIZZA

- Se incluye descripción cuando se dispone de más información

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	20,75



ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	54,55



PALA PARA PIZZA, CUADRADA

- Para uso en pizzerías y restaurantes habituales
- Mango largo de madera
- Cabezal de aluminio
- Resistente al calor

código	mm	€
617816	305x1320	31,15
618028	355x1320	36,35
617861	405x1320	41,55



CEPILLO DE LIMPIEZA DE HORNO PARA PIZZAS

- Cepillo de cobre con mango de aluminio.

código	mm	€
525593	(L)1320	36,35

CEPILLO DE LIMPIEZA DE HORNO PARA PIZZAS

- Cepillo de alambre de latón.
- Empuñadura de madera extraíble acabada con un tornillo.
- Rasqueta de acero.

código	mm	€
525630	930x260	38,95



NUEVO

PALA PARA CENIZAS

- Pala de acero inoxidable AISI 430.
- Mango de aluminio anodizado.
- Empuñadura ergonómica de silicona.
- Con un orificio para colgar que facilita el almacenamiento.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
618196	1320x215x(H)	55,25



PALA CUADRADA Y PERFORADA PARA PIZZA CON MANGO CORTO

- Ideal para su uso en espacios pequeños
- Hecho de aluminio anodizado
- Ligero y duradero
- Perforada para escurrir el exceso de harina
- Mango corto
- Mango de silicona con aislamiento térmico

código	mm	€
618073	300x660	49,35
618066	350x710	51,70



ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA Y PERFORADA CON UN MANGO CORTO

- Fabricada en aluminio anodizado duro, lo que la hace más resistente al desgaste, a la abrasión y a la corrosión.
- Equipada con un mango corto, ideal para espacios compactos.
- Empuñadura de silicona en el extremo del mango que protege del calor.

código	mm	€
618080	350x710	59,75
618097	300x660	55,85



PALA CUADRADA PARA PIZZA CON MANGO CORTO

- Ideal para espacios pequeños
- Mango corto de madera
- Cabezal de aluminio
- Alta resistencia térmica

código	mm	€
618035	305x660	27,25
618042	355x710	31,15
618059	405x760	38,35

* Las dimensiones pueden variar ligeramente, ya que el producto está hecho a mano.



617700

PINZAS PARA BANDEJAS

- Apts para todo tipos de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617700	(L)190	8,45



617731

PINZAS PARA BANDEJAS

- Apts para todo tipos de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617731	(L)200	8,80





HORNO PARA PIZZA

- Parrilla para pizzas de hasta ø 30 cm.
- Temporizador ajustable hasta 15 minutos.
- Con elementos de calentamiento superior e inferior y bandeja para migas.
- Apto para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	194,35



220306

TABLA DE PIZZAS CON ASA

- Hecha de fibras de madera comprimida.
- Resistente a temperaturas de hasta 175 °C durante 2 minutos, hasta 70 °C durante 2 horas.
- Su fabricación a alta presión hace que las tablas sean más resistentes que la madera normal.
- Sin mantenimiento (sin necesidad de aceite ni lejía).
- Manipule con un orificio para colgar la tabla.
- Se oscurece durante el uso, lo que le da un aspecto natural.
- Apta para el lavavajillas.

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



505533



MESITA DE SEPARACIÓN PARA CAJAS DE PIZZA - 500 PIEZAS

- Altura de la mesita de separación: 35 mm.

código	embalado por	€
709900	500	18,15



709900

NUEVO
MODEL



617014

CORTADOR DE PIZZA

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

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



617007

CORTADOR DE PIZZA

- Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno.

código	ø	longitud (mm)	€
617007	ø100	(L)230	6,20





design by
Robert Bronwasser



Diseño moderno de Robert Bronwasser

Construcción robusta con una hoja extremadamente eficaz

Remaches que garantizan un funcionamiento más higiénico

618127

NUEVO

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

CORTAPIZZAS HENDI PIZZER DE GRAN RESISTENCIA

- HENDI PIZZER es una herramienta profesional de alta resistencia diseñada por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: es funcional, ergonómica y elegante.
- El PIZZER cuenta con una cuchilla grande y gruesa de alta calidad que permite cortar sin problemas cualquier tipo de pizza. Ya sea una corteza fina clásica o un estilo de sartén gruesa, HENDI PIZZER garantiza un corte rápido y sin esfuerzo.
- El producto pesa 325 gramos, lo que muestra su resistencia y alta calidad.
- El mango está hecho de polipropileno, mientras que la hoja y otros componentes están realizados en acero inoxidable AISI 304 fiable; juntos forman una construcción sólida con una hoja extremadamente eficaz, capaz de manejar un uso intensivo.
- La cuchilla está sujeta con remaches planos y resistentes; a diferencia de los tornillos tradicionales, los remaches proporcionan un mayor estándar de higiene, ya que no acumulan residuos de los productos cortados.
- La cuchilla está ligeramente curvada y perfectamente equilibrada, lo que ofrece un funcionamiento más ergonómico.
- El mango tiene un orificio para colgarlo para guardarlo cómodamente colgando la herramienta en la pared.
- Apto para el lavavajillas, lo que garantiza una limpieza sencilla.

código	longitud (mm)	g	€
618127	ø97x130	325	31,70



rb design by Robert Bronwasser

855621

NUEVO



rb design by Robert Bronwasser

855638

NUEVO



CUCHARÓN DE SALSA PARA PIZZA HEAVY-DUTY

- Cucharón para salsa de acero inoxidable AISI 304 con mango de PP (polipropileno).
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Fondo plano para extender y esparcir la salsa fácilmente.
- Capacidad: 90 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
855621	0.09	330x72x(H)27	15,55

ESPÁTULA PARA PIZZA HEAVY-DUTY

- Para levantar y retirar fácilmente la masa de pizza de la caja, dividirla y rasparla.
- Pieza de trabajo hecha de acero inoxidable AISI 301.
- Mango de PP (polipropileno).
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
855638	263x132x(H)17	11,65



rb design by Robert Bronwasser

855645

NUEVO



RASPADOR DE BANCO PARA PIZZA, HEAVY-DUTY

- Hoja de acero inoxidable AISI 301 con mango de silicona.
- La hoja es flexible.
- Diseñado por el renombrado diseñador holandés Robert Bronwasser: funcional, ergonómico y resistente.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
855645	130x95x(H)13	6,45



NUEVO

855492



CUCHARA PARA SALSA DE PIZZA

- Hecha de acero inoxidable AISI 304.
- Su mango doblado y base plana permite porcionar y esparcir la salsa con mayor facilidad.
- Mango con orificio para colgar para un almacenamiento cómodo.
- Apta para el lavavajillas.
- Disponible en 2 tamaños.

código	mm	€
855539	380x65	12,95
855492	280x65	11,65



617069



616918



617533

SARTÉN PARA PIZZAS

- Hecha de acero al carbono cubierto con óxido de hierro que garantiza una excelente protección frente a la corrosión.
- Grosor de la sartén: 0,75 mm.
- ATENCIÓN: No apta para el lavavajillas ni el microondas.

código	fondo (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	6,85
617076	ø199	ø229x(H)24	7,75
617083	ø221	ø251x(H)24	8,45
617090	ø239	ø269x(H)22	9,05
617106	ø260	ø290x(H)24	9,75
617205	ø280	ø310x(H)23	10,35
617304	ø298	ø328x(H)23	11,65
617403	ø337	ø367x(H)21	12,95
617410	ø373	ø403x(H)26	15,55
617427	ø425	ø450x(H)27	20,50
617434	ø475	ø510x(H)30	24,65

SARTÉN PERFORADA PARA PIZZAS

- Hecha de acero al carbono cubierto con óxido de hierro que garantiza una excelente protección frente a la corrosión.
- Horneado muy uniforme gracias a una perforación especial.
- Diámetro de los orificios: Ø 3 mm.
- ATENCIÓN: No apta para el lavavajillas ni el microondas.

código	fondo (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	15,55
616901	ø240	ø270x(H)25	14,95
616925	ø281	ø311x(H)23	16,85
616932	ø324	ø352x(H)23	18,15
616949	ø381	ø411x(H)23	23,35

REJILLA PARA PIZZA

- Fabricación robusta.
- Ideal para un horneado uniforme de las pizzas.

código	mm	€
617502	ø230	3,85
617519	ø250	3,95
617526	ø280	4,75
617533	ø300	5,35
617540	ø330	5,90
617557	ø360	6,20
617458	ø380	6,45
617564	ø400	7,55
617465	ø430	7,85
617571	ø450	9,95
617588	ø508	11,85
617595	ø600	17,25

505540



Unidades de 500 y 600 mm de diámetro con base reforzada

TABLAS DE PIZZA

- Fabricado de madera de haya en bruto.
- Con ranuras para facilitar el corte en 6 porciones iguales.



código	mm	€
505540	ø300	17,55
505557	ø350	20,75
505564	ø400	24,40
505571	ø450	28,55
505588	ø500	45,45



810361

ESTANTE PARA REJILLAS PARA PIZZA/ SARTENES (14 RANURAS)

- Sujeta hasta 14 sartenes o rejillas para pizza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	64,35

MÁQUINA PARA COCINAR PASTA

- Para establecimientos de restauración de tamaño medio para cocinar pasta, albóndigas, así como verduras
- Parte superior de la carcasa realizada en acero inoxidable AISI 304
- Partes restantes de la carcasa sin encimera - de acero inoxidable AISI 430
- Depósito de acero inoxidable AISI 316
- Capacidad del depósito: 10 l
- Conexión directa a la red de agua
- Mando de la válvula de agua fresca en el panel de control frontal
- Control de temperatura mediante mando con termostato
- Indicador luminoso para indicar que se ha alcanzado la temperatura ajustada
- Caño de desagüe extraíble
- Asidero para cestas para escurrir el contenido
- Protección mecánica contra la apertura accidental de la válvula de desagüe
- Protección frente al sobrecalentamiento con fusible en el panel de control frontal
- Patas antideslizantes
- El conjunto incluye: 2 cestas 100x292x(H)158 mm con tapa
- Peso: 19 kg

18/0
stainless steel

18/10
stainless steel



238899

Incluye 2 cestas y una tapa

COCEDOR DE PASTA Y EMPANADILLAS, 10 L + 2 CESTAS + TAPA (CONJUNTO)

código	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 813,50



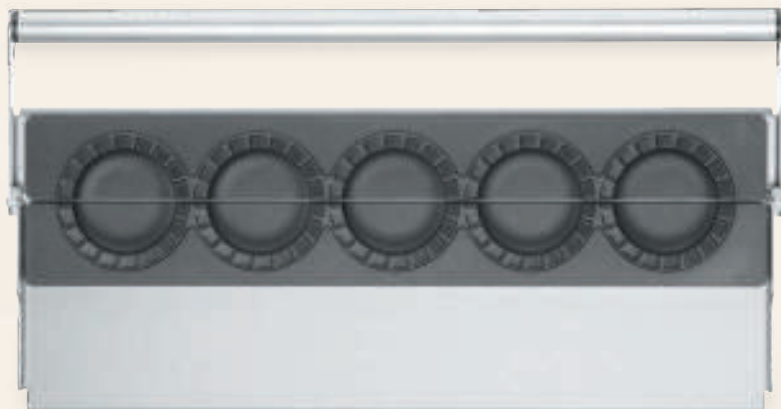
230107

**NUEVO****MOLDE PARA DUMPLINGS**

- Para preparar fácilmente 5 dumplings al mismo tiempo.
- Cuerpo de acero inoxidable con acabado cepillado.
- Mango de aluminio.
- Con bisagras de acero inoxidable que conectan las 2 partes del molde.
- Superficie de trabajo acabada con revestimiento antiadherente, para la retirada sin esfuerzo de los dumplings acabados.
- Mango a lo largo de todo el molde, para una presión uniforme y un funcionamiento cómodo.

- Con 4 patas antideslizantes de goma.
- Grosor y diámetro máx. de un dumpling: 21 mm, ø80 mm.
- Ancho de un "borde" de dumpling: 8 mm.
- Dimensiones del molde para dumplings abierto: 470 x 245 x 80 mm.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
230107	470x140x(H)95	455,00



PLATOS PARA PASTA Y PIZZA

- Hecho de porcelana vidriada duradera y resistente.
- Puede utilizarse en el horno microondas.
- Apto para el lavavajillas.
- No es apto para el horno.



NUEVO



777855

PLATO PARA PIZZA BAROCCO

código	unidad de pedido	mm	€
777855	6	ø330	11,65
768792	6	ø310	10,75

NUEVO



778937

PLATO PARA PIZZA RECIPE COLLECTION BLACK

código	unidad de pedido	mm	€
778937	6	ø330	11,65
768761	6	ø310	10,75

NUEVO



778944

PLATO PARA PIZZA RECIPE COLLECTION BRICK RED

código	unidad de pedido	mm	€
778944	6	ø330	11,65
768778	6	ø310	10,75

NUEVO



774885

PLATO PARA PIZZA GRANITE

código	unidad de pedido	mm	€
774885	6	ø330	10,10
768815	6	ø310	9,70

NUEVO



778906

PLATO PARA PIZZA DROPS COLLECTION

código	unidad de pedido	mm	€
778913	6	ø330	11,65
778906	6	ø310	10,75

NUEVO



778920

PLATO PARA PASTA DROPS COLLECTION

código	unidad de pedido	mm	€
778920	6	ø275	17,90



769911

PLATO PARA PIZZA CRETE

código	unidad de pedido	mm	€
769911	6	ø330	11,65
768785	6	ø310	11,40



774892

PLATO PARA PIZZA TRADITIONAL

código	unidad de pedido	mm	€
774892	6	ø330	11,40
768808	6	ø310	10,75



774847



774861

PLATO PARA PIZZA SPECIALE

código	color	mm	€
774830	Blanco	ø280	6,85
774847	Blanco	ø330	8,15
774854	Gris oscuro	ø330	10,10
774861	Amarillo	ø330	10,10
774878	Naranja	ø330	10,10



774854



774878



Bolsillo superior transparente para billetes.

Mango de plástico antideslizante.

Montura extraíble.

Aislamiento adicional.



709818

BOLSA DE REPARTO PARA PIZZA

- Cierre hermético fácil de ajustar.
- Fabricada con material resistente y fácil de limpiar.
- Bolsillo superior transparente para facturas.

code		dimensions (mm)	€
709825	4 boxes	360x360x(H)200	25,95
709818	4 boxes	460x460x(H)210	33,50



709870

BOLSA DE REPARTO PARA PIZZAS DE 45 CM KITCHEN LINE

- Hecho de poliéster duradero y fácil de limpiar.
- El exterior es de poliéster 600D y el interior es de poliéster 210D.
- El compartimento para las pizzas está acolchado con espuma de 5 mm de grosor.
- Cerrado con velcro, fácil de ajustar.
- El asa grande hace que el transporte sea cómodo.
- Equipada con un bolsillo superior transparente para billetes.

código	mm	€
709870	470x470x(H)210	25,05

REVESTIMIENTO IMPERMEABLE

La bolsa está fabricada con material de alta calidad que protege su contenido contra el agua y el viento. FÁCIL ENTREGA INCLUSO CUANDO LLUEVE O NIEVA



UN INTERIOR ÚNICO Y ESPACIOSO

La bolsa tiene una capacidad de 72 litros, lo que significa que puede entregar hasta 10 cajas de pizza* u 8 ensaladas* + 6 platos principales* + 6 sopas*

ALTA CAPACIDAD = ALTO RENDIMIENTO
= MENOR COSTE DE ENTREGA = MAYOR BENEFICIO

* Para la evaluación se utilizaron envases de entrega estándar.

ESTANTE AISLADO AJUSTABLE

Un estante que divide el compartimento en dos partes.

Seleccione un lugar para las ensaladas. Ponga los platos calientes en un compartimento separado.

FRÍO EN LA PARTE INFERIOR, CALIENTE EN LA PARTE SUPERIOR

SEPARADORES

La bolsa térmica tiene 5 separadores semicirculares en la parte inferior. Proporcionan un aislamiento térmico del compartimento del contenedor con respecto al suelo y evitan que el tejido exterior se desgaste. NO SE PREOCUPE POR PONERLA EN EL SUELO LOS PLATOS ESTÁN A SALVO

PARED DE TRES CAPAS CON INSERCIÓN DE COMPARTIMENTOS

Permeabilidad a las bajas temperaturas gracias al sistema de paredes de varias capas en el que el inserto de compartimentos de PVC desempeña un papel importante. Este refuerza toda la estructura y proporciona un eficaz aislamiento térmico.

LA TECNOLOGÍA THERMO INSTANTÁNEA MANTIENE LA COMIDA CALIENTE DURANTE MÁS DE 1,5 HORAS

TRANSPORTADORA MULTIFUNCIONAL

Equipado con:

- Cinturones para el pecho y la cintura
- Enganches para los terminales de pago/en las correas
- Sistema de Confort: acolchado suave y ventilado con espuma ligera en la espalda y el arnés
- Bolsillo impermeable para billetes

COMODIDAD FUNCIONAL „MANOS LIBRES”

CINTURONES ESTRUCTURALES Y DE SOPORTE CON TECNOLOGÍA DE AUTOMOCIÓN

Correas de tejido de polipropileno en el cinturón. Duradero, fuerte, con un gran diseño que durará años.

NO SE DESHILACHA NI SE DESHACE

MOCHILA AISLADA PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS

- Mochila ligera con tirantes grandes, acolchados que están ajustables y sección acolchada para la espalda para mayor comodidad.
- Equipado con una cintura ajustable para mayor estabilidad.
- Impermeable gracias al uso de poliéster 600D duradero.
- El gran compartimento contiene un estante ajustable con velcro.
- El compartimento tiene dos capas de aislamiento, espuma de PE y papel de aluminio.

- Un lado de la mochila puede abrirse con una cremallera para facilitar el acceso.
- Con asas grandes y acolchadas en la parte superior y un tarjetero transparente en la parte posterior.
- Tira reflectora en el exterior para mayor seguridad.

código	mm	€
709801	410x410x(H)480	77,70

PROFI LINE | SERIE 800



- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático, con un cómodo tirador curvo.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado encima de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.

- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 2/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 ruedas, dos de las cuales son giratorias.
- Clase climática: 5.



Ver el vídeo



232118
232132



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

CONJUNTO DE 4 CUCHILLOS

- Realizado en acero inoxidable
- Posibilidad de ajuste en un rango: 120-180 mm

código	€
941072	84,50

232125
232149



descripción	refrigerador de una puerta	congelador de una puerta	refrigerador de dos puertas	congelador de dos puertas
código	232118	232132	232125	232149
capacidad	670 l	670 l	1300 l	1300 l
dimensiones	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dimensiones de la cámara	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
refrigerante	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
clase energética	B	C	B	C
estantería	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo medio diario de energía	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potencia/voltaje	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2 073,50	2 463,50	3 243,50	3 763,50
ESTANTE GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	42,25	42,25	42,25	42,25

CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y CONGELADORAS PROFI LINE I SERIE 700

arktic
Frigoríficos Profesionales

S.S.
stainless steel

cooling

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación

automática; compresor situado junto a la cámara.

- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-T.



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



232040
232064



233764



232057
232699



232071

CAJÓN CON RAÍLES (JUEGO DE 2 UNIDADES)

código	mm	€
232071	300x545x(H)145	518,05

	A	B	C	A	C
descripción	cámara frigorífica de dos puertas	cámara frigorífica de cuatro cajones	cámara congeladora de dos puertas	cámara frigorífica de tres puertas	cámara congeladora de tres puertas
código	232040	233764	232064	232057	232699
capacidad	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensiones	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensiones de la cámara	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
alcance	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresor	EMT65HLR potencia 1/4 KM	EMT65HLR potencia 1/4 KM	EGU130HLR potencia 1/2 KM	EGAS100HLR potencia 1/3 KM	NEK2140Z potencia 2/3 KM
refrigerante	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
clase energética	A	B	C	A	C
estantes	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
consumo medio diario de energía	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
potencia/voltaje	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	2 015,00	2 827,50	2 463,50	2 405,00	2 795,00
ESTANTE	941058		941058	941058	
€	18,85		18,85	18,85	

Precios sin IVA

HENDI

* Capacidad de carga máxima del estante aproximadamente 40 kg (distribuidos de forma igualada)

291

KITCHEN LINE | SERIE 600

arktic
SIN COMPRESOR SIN RUIDO SIN VIBRACION

S.S.
stainless steel

cooling

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-ST.
- Refrigerante: R600a.



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



233344
233351



cámara frigorífica de dos puertas



cámara congeladora de dos puertas



cámara frigorífica de tres puertas



cámara congeladora de tres puertas

233382
233399

descripción

código	233344	233351	233382	233399
capacidad	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensiones	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
dimensiones de la cámara	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresor	EMT65HLR potencia 1/4 KM	NE2134Z-263CA potencia 1/2 KM	FF110HAK potencia 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA potencia 1/2 KM
refrigerante	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
clase energética	B	C	B	C
climate class	5	4	5	4
estantes	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
consumo medio diario de energía	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
potencia/voltaje	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
peso	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 813,50	1 943,50	2 145,00	2 405,00
ESTANTE	949276	949276	954775	956113

	izquierda o derecha	centro	izquierda o derecha	centro
€	11,70	11,70	17,55	18,85

Controlador electrónico de temperatura

Refrigeración por aire dinámica

Altura regulable de las bandejas



KITCHEN LINE | SERIE 700

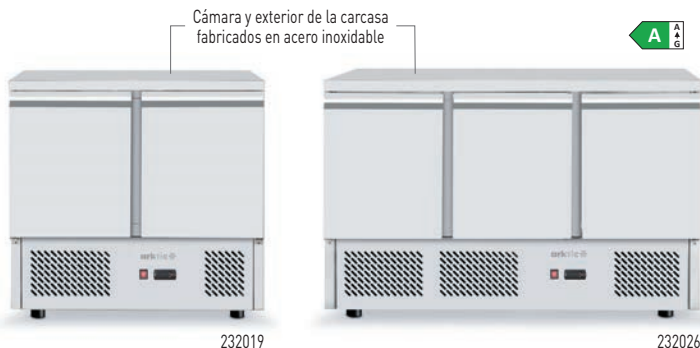
- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de plástico.
- Descongelación automática con evaporador de condensación.
- Clase climática: 5.



descripción	refrigerador de dos puertas	refrigerador de tres puertas
código	232019	232026
capacidad	300 l	380 l
dimensiones	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dimensiones de la cámara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a
clase energética	A	A
estantes	2 estantes (335x570 mm)	3 estantes (335x570 mm)
potencia/voltaje	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	1 293,50	1 885,00
ESTANTE	931561	931561
€	18,85	18,85

Altura regulable de las bandejas



Cómodas asas



Controlador de temperatura electrónico



MOSTRADOR DE ENSALADAS

arktic
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL



- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



232781



232798



232880

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



descripción	Cámara de dos puertas para ensaladas con expositor de cristal	Cámara de tres puertas para ensaladas con expositor de cristal	Cámara de dos puertas para ensaladas con expositor GN elevado
código	232781	232798	232880
	La encimera ofrece espacio para 2 contenedores GN 1/1 y 3 contenedores GN 1/6 (altura máx. 150 mm)	La encimera ofrece espacio para 4 contenedores GN 1/1 (altura máxima de 150 mm) o una combinación de contenedores GN más pequeños	Con tapa de acero inoxidable sobre un espacio para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm) Dimensiones del expositor GN: 900x265x(A)195 mm
capacidad	300 l	380 l	300 l
dimensiones	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensiones de la cámara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
estantes	2 estantes (335x570 mm)	3 estantes (335x570 mm)	2 estantes (335x570 mm)
potencia/voltaje	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	1 553,50	2 203,50	1 365,00
ESTANTE	956403	956403	956403
€	19,50	19,50	19,50



MOSTRADOR DE ENSALADAS

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 35 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

arktic

S.S.
stainless steel

cooling

- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



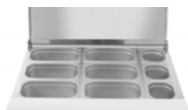
232897



232804



232811



Cámara de tres puertas para ensaladas
con expositor GN elevado

232897

Con tapa de acero inoxidable sobre
un espacio para 8 recipientes GN 1/6
(altura máx. 150 mm)

Dimensiones del expositor GN:

1365x265x(A)195 mm

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 estantes (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

2 073,50

956403

19,50

Cámara de dos puertas
para ensaladas

232804

Con tapa de acero inoxidable sobre un espacio
para 2 recipientes GN 1/1 y 3 recipientes
GN 1/6 (altura máx. 150 mm)

Mostrador de trabajo de plástico:

900x135x(A)20 mm

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 estantes (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

1 293,50

931561

18,85

Cámara de tres puertas
para ensaladas

232811

Con tapa de acero inoxidable sobre
un espacio para 4 recipientes GN 1/1
(altura máx. 150 mm)

Mostrador de trabajo de plástico:

1365x135x(H)20 mm

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 estantes (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

1 852,50

956403

19,50

CÁMARA PARA PIZZAS

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad, con encimera de granito.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel


cooling



Cámara y exterior de la carcasa
fabricados en acero inoxidable



232859



232873

descripción	Cámara de dos puertas para pizza	Cámara de tres puertas para pizza
código	232859	232873
	Con cubierta de acero inoxidable alrededor de un espacio GN para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)	Con cubierta de vidrio alrededor de un espacio GN para 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
capacidad	300 l	380 l
dimensiones	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensiones de la cámara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
refrigerante	R600a	R600a
estantes	2 estantes (335x570 mm)	3 estantes (335x570 mm)
potencia/voltaje	310 W/230 V	220 W/230 V
peso	94 kg	180 kg
€	1 495,00	2 145,00
ESTANTE	931561	956403
€	18,85	19,50



CÁMARA PARA PIZZAS

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad, con encimera de granito.
- Puertas equipadas con cómodos tiradores.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.

arktic



- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



CÁMARA DE DOS PUERTAS PARA PIZZA CON SIETE CAJONES (280 LITROS)

- Equipado con 7 cajones no refrigerados de 400x620x(A)65 mm.
- Dimensiones de la cámara: 1480x670x(A)570 mm.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- Etiqueta energética: A (A+++ - G).
- Peso: 367 kg.

código	alcance	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	3 503,50



232842

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable

CÁMARA DE TRES PUERTAS PARA PIZZA CON VITRINA REFRIGERADA (380+40 LITROS)

- Capacidad de la cámara: 254 L.
- Dimensiones de la cámara: 1295x595x(H)475 mm.
- Incluye 3 estantes de 335x570 mm, capacidad de carga máxima de 15 kg (con carga uniformemente distribuida).
- Unidad superior de refrigeración con refrigeración estática.
- Unidad superior de refrigeración para 6x GN 1/4, dimensiones 1405x335x(H)435 mm.
- Clase climática: mesa: 4, unidad superior de refrigeración: 5.
- Refrigerante: R600a (70 g + 40 g).
- Consumo medio diario de electricidad: 1,6 kW (mesa), 1,55 kW (unidad superior).
- Puerta con autocierre.
- Etiqueta energética (sólo en el mostrador): A (A+++ - G).
- Peso: 193+41 kg.

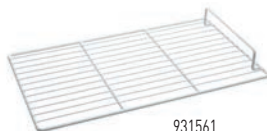
código	alcance	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	3 055,00



232033

ESTANTE PARA MOSTRADOR, REFRIGERADOR Y CONGELADOR DE 2 PUERTAS, KITCHEN LINE

código	€
931561	18,85



931561



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PARA SERVICIO

- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Sistema de refrigeración por aire estático con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 40 mm de grosor.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes de plástico.
- Intervalo de temperaturas: - 2 a 8 °C.
- Clase climática: SN.
- Refrigerante: R600a.
- Todos los modelos se comercializan sin contenedores GN.



arktic

S.S.
stainless steel

cooling



232903 5x GN 1/4



232910 7x GN 1/4



232927 8x GN 1/4



232965 4x GN 1/3



232972 6x GN 1/3



232989 7x GN 1/3



232996 9x GN 1/3

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/4 PARA SERVICIO ARKTIC

- Expositor de cristal templado.
- Con capacidad para recipientes GN 1/4 con una altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	682,50
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	812,50
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	908,05



233948

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3 PARA SERVICIO ARKTIC

- Expositor de cristal templado.
- Con capacidad para recipientes GN 1/3 con una altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	740,35
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	812,50
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	896,35
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	1 033,50

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3 PARA SERVICIO ARKTIC

- Con tapa de acero inoxidable.
- Con capacidad para recipientes GN 1/3 con una altura máxima de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	747,50
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	838,50
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	903,50
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	994,50
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	1 105,00

ARMARIOS DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Cuerpo, marco de la puerta y tirador de la puerta fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta hecha de 2 capas de vidrio templado tintado de baja emisividad que aumenta la eficiencia energética al bloquear la luz infrarroja y los rayos UV desde el exterior al tiempo que evita que el calor se transfiera al interior. Se incluye bloqueo de puerta.
- Recipiente de agua destilada de ABS: el agua destilada debe llenarse manualmente.
- Notificación en pantalla y alarma sonora para advertir cuando la humedad es inferior al 15 % para que el usuario llene el depósito de agua.
- Alarma que indica que la puerta está abierta durante más de 3,5 minutos: protección contra la modificación incontrolada de los parámetros de la cámara.
- Lámpara de esterilización UVC incorporada para evitar el crecimiento bacteriano y garantizar un entorno seguro para

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

la carne; cuando se abre la puerta durante el proceso de sazonado, las bacterias no tienen la oportunidad de desarrollarse.

- Refrigeración forzada mediante un ventilador que garantiza el nivel necesario de circulación de aire.
- Luces LED situadas a ambos lados de la cámara y en el techo.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. de la varilla colgante: 50 kg.
- Rango de temperatura: 1-25 °C.
- Rango de humedad ajustable: 60-85 %.
- El nivel de humedad actual se muestra en el panel.
- Refrigerante: R600a.



NUEVO



221426

ARMARIO BAJO ENCIMERA DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Carga máx. por estante: 30 kg.
- En el armario hay:
 - estante,
 - 1 varilla colgante,
 - 3 ganchos,
 - bandeja de sal (sal no incluida),
- todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
221426	98	230	170	595x620 x(H)830	2 723,50

NUEVO



221433

ARMARIO DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Carga máx. por estante: 30 kg.
- En el armario hay:
 - 3 estantes,
 - 1 varilla colgante,
 - 3 ganchos,
 - bandeja de sal (sal no incluida),
- todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	3 503,50



204962

ARMARIO DE MADURACIÓN Y SECADO PARA CARNES

- Carga máx. por estante: 25 kg.
- En el armario hay:
 - 3 estantes,
 - 1 varilla colgante,
 - 3 ganchos,
 - bandeja de sal (sal no incluida),
- todos los elementos anteriores están hechos de acero inoxidable AISI 304.

código	litros	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760 x(H)1270	3 893,50

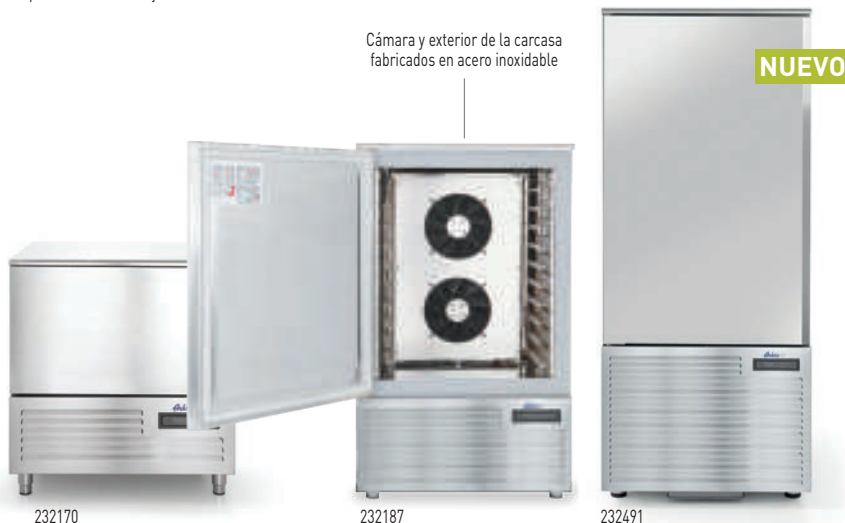
ABATIDORES DE TEMPERATURA



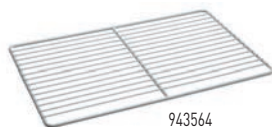
- Permiten una rápida refrigeración o congelación de platos preparados.
- Refrigeración de 70 °C a 3 °C (90 min), de 70 °C a - 18 °C (240 min) o durante un tiempo predeterminado (sin fijar una temperatura).
- Carcasa externa y cámara interna fabricadas en acero inoxidable de alta calidad.
- Cámara interna con esquinas redondeadas para una limpieza sencilla.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.

- Aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- Tapa superior desmontable.
- Puerta con cierre automático con obturador magnético.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Sonda incluida.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-T.
- Refrigerante: R455.

Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



código	capacidad de la cámara	espacio entre soportes de bandejas (mm)	capacidad de enfriamiento a 3°C (kg/ciclo)	capacidad de congelación a -18°C (kg/ciclo)	V	W	dimensiones de la cámara (mm)	mm	kg	€
232170	5x GN 1/1 o 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	5 063,50
232194	7x GN 1/1 o 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	8 183,50
232187	10x GN 1/1 o 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	8 313,50



943564

ESTANTERÍA PARA ABATIDORES DE TEMPERATURA

código	€
943564	71,50





arctic ❄️

S.S.
stainless steel

❄️
cooling

237731

ABATIDOR DE TEMPERATURA 3X GN 2/3

- Para enfriar o congelar rápidamente alimentos preparados, congelar pasteles, postres, pescado o helados.
- Exterior de acero inoxidable e interior de la cámara, base de acero galvanizado.
- Cámara con esquinas internas redondeadas para facilitar la limpieza.
- 3 guías de acero inoxidable aptas para GN 2/3.
- Aislamiento de poliuretano de 60 mm, inyectado a alta presión.
- Puerta autosellante con bisagras a la izquierda y junta magnética.
- Panel frontal con control electrónico y pantalla.
- Fácil acceso al condensador para su limpieza y mantenimiento.

- Descongelación manual con la puerta abierta.
- Bandeja de goteo extraíble.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Capacidad frigorífica a 9 kg: (+65 °C/+3 °C) en máx. 90 min.
- Capacidad de congelación a 7kg: (+65°C/-18°C) en 240 min.
- Agente refrigerante: R455.
- Enfriamiento forzado por ventilador.
- Cámara y sonda de núcleo incluidas.
- Patas ajustables (hasta 20 mm).

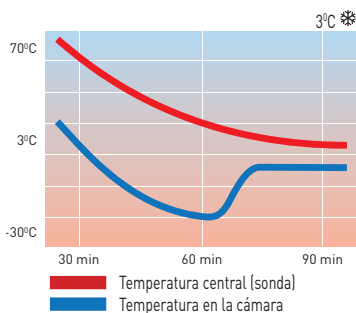
código	V	W	mm	€
237731	230	420	660x640x(H)525	3 503,50

Enfriamiento rápido de +90°C a +3°C

Este proceso ayuda a reducir la temperatura de los alimentos a una temperatura segura de +3°C en un tiempo corto razonable, acorde con la normativa HACCP.

La velocidad de enfriamiento adecuada ayuda a reducir el crecimiento bacteriano en un rango de +65°C a +10°C.

El enfriamiento rápido ayuda a conservar la calidad, el color y el olor de la comida, extendiendo el tiempo de almacenamiento

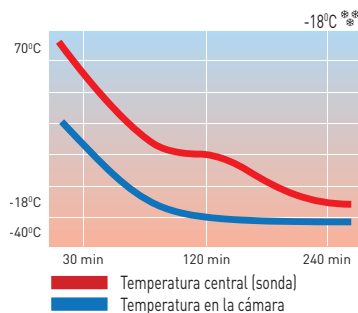


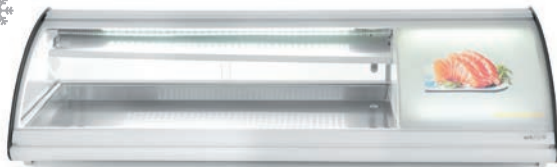
Congelamiento rápido de +90°C a -18°C

El poderoso sistema de refrigeración y soplado de aire a -40°C dentro de la cámara, hace caer la temperatura del núcleo del alimento rápidamente a -18°C

Previene la formación de cristales de hielo grandes, que dañan la estructura interna de la comida.

El congelamiento rápido crea numerosos pequeños cristales que preservan las propiedades originales de la comida: sabor, color, textura y nutrientes y ayuda a alargar el tiempo de almacenamiento.





233757



Posibilidad de incluir un gráfico



VITRINA PARA SUSHI 5X GN 1/3

- Carcasa de acero inoxidable con revestimiento blanco.
- Cubierta de vidrio doble y curvada en la parte delantera.
- Accesible a través de dos puertas corredizas en la parte posterior o a través de la cubierta de vidrio curvada y elevada.
- Refrigeración estática con descongelación automática.
- Enfria de 0 °C a 6 °C.
- Compatible con 5x GN 1/3 - máx. (H)40 mm.
- Equipado con luz LED y evaporador en la parte superior.

- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Refrigerante: R600a.
- Clase de eficiencia energética: B.
- Clase climática: 3.
- Contenedores GN no incluidos.

código	alcance	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	1 038,05



233689

VITRINA DE HELADOS

- Carcasa de acero inoxidable con cristal templado.
- Refrigeración estática con función de descongelación automática.
- Pantalla digital y rango de ajuste de temperatura: de -25 °C a -18 °C.
- Pies de altura ajustable.
- Refrigerante: R290.
- Clase climática: 4.
- Etiqueta de energía: A.
- Incluye 4 contenedores con una capacidad de 5L cada uno y una altura de 150 mm.

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	1 553,50



Ver el vídeo



233672

EXPOSITOR DE ENSALADAS (ITROS)

- Estructura de acero inoxidable de alta calidad; equipado con cubierta con cristal curvo y sistema de apertura sencillo.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Con capacidad para 8 recipientes GN 1/6 o 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. 100 mm).
- Con 4 pies ajustables de acero inoxidable.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R600a.
- Clase climática: 4.
- Etiqueta energética: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	1 020,50



EXPOSITOR PARA REPOSTERÍA



Ver el video



233702



233719



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA

- Estructura de acero inoxidable equipada con cubierta frontal curvada de cristal y paneles laterales de cristal.
- Acceso mediante dos puertas correderas de cristal en la parte posterior.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- 2 baldas cromadas incluidas.
- Iluminación LED intensa en el techo.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 4
- Refrigerante: R600a.
- Etiqueta energética: B.

Refrigeración por aire forzada



Pantalla digital



código	litros	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	1 072,50
233719	160	230	160	885x570x(H)680	1 202,50



CONGELADOR EXPOSITOR DE 90 LITROS

- Interior de la carcasa de poliestireno de alto impacto y polipropileno.
- Exterior de la carcasa de acero lacado.
- Puerta con cerradura, equipada con acristalamiento triple y resistencia eléctrica para evitar el empañamiento.
- Refrigeración por aire a presión; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 3 baldas ajustables con revestimiento de PVC.
- Iluminación LED en la parte superior del congelador.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con botón de descongelación.
- Clase climática: 4
- Refrigerante: R290.
- Etiqueta energética: C.



233412

código	alcance	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	1 169,35



ARMARIOS DE PANTALLA REFRIGERADOS

- Marco de la vitrina expositora hecho de polímeros ABS+PVC, con doble cristal.
- Cuerpo del equipo hecho de ABS.
- Refrigeración por aire forzado con descongelación automática, compresor colocado debajo de la cámara.
- El conducto de aire fuera del vidrio sopla aire sobre el vidrio para eliminar y evitar la condensación.



- Estantes recubiertos de PVC duraderos, de altura ajustable.
- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador digital de temperatura y pantalla.
- Clase climática: 4



Ver el vídeo



233610



233627



233634



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (58 LITROS)

- Con 2 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€.
233610	blanco	230	170	452x406x(H)830	682,50
233627	negro	230	170	452x406x(H)830	682,50

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (68 LITROS)

- Con 3 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€.
233634	blanco	230	170	444x397x(H)875	695,50
233238	negro	230	170	444x397x(H)875	695,50



Conducto de aire fuera del vidrio para eliminar y evitar la condensación



Doble acristalamiento y puerta fácil de abrir



Controlador digital



233641



233269



233696



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (78 LITROS)

- Con 3 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233641	blanco	230	170	444x397x(H)940	708,50
233658	negro	230	170	444x397x(H)940	708,50



4 ruedas, 2 de ellas
con freno (233696, 233290)



Doble acristalamiento
y puerta curva fácil de abrir
(233696, 233290)

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (98 LITROS)

- Con 4 estantes.
- Equipado con un compresor inversor de bajo consumo, ajusta la potencia a las necesidades en lugar de solo encenderla o apagarla.
- Etiqueta energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6 °C.
- Refrigerante: R600A.

código	-	V	W	mm	€
233665	blanco	230	210	444x397x(H)1100	773,50
233269	negro	230	210	444x397x(H)1100	773,50

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (270 LITROS)

- Con 5 baldas y ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Etiqueta energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Refrigerante: R290.

código	-	V	W	mm	€
233696	blanco	230	290	550x520x(H)1870	1 553,50
233290	negro	230	290	550x520x(H)1870	1 553,50





233825



233832

EXPOSITOR REDONDO PARA REPOSTERÍA (ITROS)

- Carcasa de acero inoxidable equipada con cristal templado doble.
- Acceso mediante puerta con cierre automático.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 3 baldas de vidrio ajustables.
- Iluminación LED intensa en ambos lados.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con interruptor de encendido/apagado.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 6
- Refrigerante: R600a.
- Etiqueta energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	1 235,00

EXPOSITOR REDONDO PARA REPOSTERÍA (ITROS)

- Carcasa de acero inoxidable equipada con cristal templado doble.
- Acceso mediante puerta con cierre automático.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipado con 4 baldas de vidrio ajustables.
- Iluminación LED intensa en ambos lados.
- Equipada con 5 ruedas, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales, con interruptor de encendido/apagado.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Clase climática: 4
- Refrigerante: R290.
- Etiqueta energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	3 575,00



VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON ACCESO POSTERIOR

- Carcasa de acero inoxidable equipada con acristalamiento doble.
- Accesible a través de una puerta en la parte posterior.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Iluminación LED intensa en la parte superior y debajo de cada balda.
- Equipada con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R290.



C **A**
6

233306

B **A**
6

233443
233320



233320

C **A**
6

233337

B **A**
6

233450
233375
233467



233450

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON 3 BALDAS INCLINADAS

- Equipada con 3 baldas de vidrio ajustables ligeramente inclinadas.
- Etiqueta energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

código	litros	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	3 113,50
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	3 243,50
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	3 633,50

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON 2 BALDAS

- Equipada con 2 baldas de vidrio ajustables.
- Etiqueta energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.

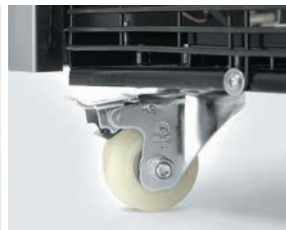
código	litros	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2 853,50
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3 503,50
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 965,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4 673,50



Iluminación LED



Controlador electrónico de temperatura



4 ruedas giratorias.



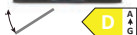
FRIGORÍFICOS PARA TRASERA DE BARRA

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara de aluminio grabado.
- Puertas autocerrables con cristal de doble panel y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con luz LED.
- Panel de control electrónico con pantalla digital de temperatura.
- 4 patas antideslizantes ajustables.
- Clase climática: 4.



una puerta



doble puerta



puerta doble deslizante

código	233900	235829	233917
capacidad	103 L	198 L	197 L
dimensiones	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
esterantería	2 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 baldas cromadas
alcance	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
potencia/voltaje	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	715,00	1 033,50	1 033,50



puerta triple deslizante



una puerta



doble puerta

código	235836	233924	233931
capacidad	308 L	287 L	477 L
dimensiones	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
esterantería	6 baldas cromadas	4 baldas cromadas	8 baldas cromadas
alcance	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R600a	R290a
clase energética	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
potencia/voltaje	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50

ENFRIAMIENTO



310

 HENDI

ENFRIADORES DE VINO DE ZONA DOBLE

- La zona dual permite ajustar dos temperaturas diferentes para las dos zonas.
- Carcasa con recubrimiento de polvo negro, puerta de cristal templado sin bordes con una elegante manilla de acero inoxidable.
- Refrigeración por aire forzado con autodescongelación, compresor situado detrás de la cámara.



- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador y pantalla de temperatura digital.
- Se puede ajustar en grados Celsius o Fahrenheit.
- Equipado con 4 pies antideslizantes ajustables.
- Clase climática: N-ST.
- Refrigerante: R600a.



LA TEMPERATURA IDEAL DE VINOS ESPECIFICOS (DESDE TINTOS A BLANCOS)

La temperatura	Tipos de vino
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

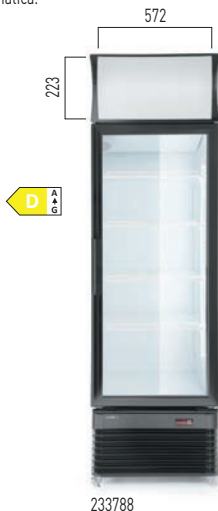


código	237588	237557	237564	237595
capacidad	133 L	232 L	387 L	447 L
	max 46 botellas de vino	max 72 botellas de vino	max 135 botellas de vino	max 160 botellas de vino
dimensiones	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
estantería	5 estantes de madera	9 estantes de madera	13 estantes de madera	15 estantes de madera
alcance	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
clase energética	G	G	G	G
climate class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potencia/voltaje	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50



FRIGORÍFICOS PARA TRASERA DE BARRA CON PANEL RETROILUMINADO

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara hecha de aluminio grabado pintado de blanco.
- Puertas autocerrables con vidrio de doble acristalamiento y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con llave.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.
- Descongelación automática.



233788

arktic
AL
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con iluminación LED.
- Termostato electromecánico controlado manualmente por un dial.
- 4 ruedas giratorias, incluidas 2 con frenos.
- Clase climática: 4.
- Clase energética: D.



233795

	una puerta	doble puerta
código	233788	233795
capacidad	254 L	512 L
dimensiones	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
estantería	4 baldas ajustables con revestimiento de PVC	8 baldas ajustables con revestimiento de PVC
dimensiones shelves	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R290
clase energética	250 W/230 V	510 W/230 V
potencia/voltaje	75 kg	111 kg
€	1 293,50	1 982,50

Iluminación LED
en el lightboxIluminación LED
en la cámaraAltura regulable
de las bandejasEquipado con 4 ruedas,
de las cuales 2 tienen frenos



271353

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 6 kg.
- Capacidad de fabricación: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	230	260	380x520x(H)637	1 137,50



271360

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 42 kg.
- Capacidad de fabricación: 90 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	230	900	730x600x(H)1136	2 535,00



271568

MÁQUINA DE HIELOS - 12 KG

- Modelo de sobremesa.
- Cuerpo de acero inoxidable, tapa de ABS negro.
- Capacidad de 12 kg en 24 horas; reserva de 3,2 kg; 9 cubitos por ciclo.
- Sin conexión fija de agua; refrigerante: R600A.
- 3 opciones de tamaño de cubito; los cubitos se forman alrededor de barras refrigeradoras.
- Almacena 100 cubitos.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	302,25



271551

MÁQUINA DE HIELOS KITCHEN LINE 15

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

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	422,50

BANDEJA DE PRESENTACIÓN DE ALUMINIO



BANDEJA DE PRESENTACIÓN PLATEADA

código	mm	€
808504	400x300x(H)20	18,85
808511	600x400x(H)20	24,05



BANDEJA DE PRESENTACIÓN DORADA

código	mm	€
808566	400x300x(H)20	27,25
808573	600x400x(H)20	37,05

BANDEJAS EXPOSITIVAS DE MELAMINA



568200

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568101	290x160x(H)35	12,70
568200	350x250x(H)40	25,95
568309	420x280x(H)60	38,95



568507

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568408	290x160x(H)60	16,60
568507	300x190x(H)80	22,75



568804

BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.



código	mm	€
568804	280x210x(H)60	31,85



569108

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Negra de melamina.



código	mm	€
569009	270x210x(H)17	14,25
569016	300x150x(H)17	14,25
569108	300x190x(H)17	15,95
569207	350x240x(H)17	19,45



BANDEJAS DE PRESENTACIÓN DE ACERO INOXIDABLE



407202

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Con patas.

código	mm	€
407202	240x170	9,05



407400

BANDEJA DE VISUALIZACIÓN

- No apto para altas temperaturas

código	mm	€
407400	345x245	24,65



408308

BANDEJA DE PRESENTACIÓN

código	mm	€
408308	310x230	14,25



508206

BANDEJA PARA CARNE

código	mm	€
508107	260x200x(H)48	22,05
508206	310x240x(H)48	28,55



429419

DISPENSADOR DE PANES

- Para 7 panes.

código	mm	€
429419	475x105x(H)60	20,75



429457
808269

SOPORTE PARA TACOS

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



PROFI LINE



PROFI LINE

- Elegante y resistente Acabado en espejo de brillo intenso pulido a mano.

18/0
stainless steel



código	Nº		longitud (mm)	€
764404	1	Cuchillo de mesa	6 uds. 225	12,95
764411	2	Tenedor de mesa	6 uds. 205	7,60
764428	3	Cuchara de mesa	6 uds. 205	7,60
764435	4	Cuchillo de postre	6 uds. 205	12,15
764442	5	Tenedor de postre	6 uds. 186	7,30
764459	6	Cucharilla de postre	6 uds. 186	7,30
764466	7	Tenedor de postre	12 uds. 136	10,35

código	Nº		longitud (mm)	€
764473	8	Cucharilla de café	12 uds. 111	9,95
764480	9	Cucharilla de té	12 uds. 138	10,35
764497	10	Cuchara de helado	12 uds. 135	10,35
764503	11	Cuchara para sundae	6 uds. 198	7,30
764510	12	Cuchillo para mantequilla	12 uds. 158	10,60
764527	13	Cuchillo de carne	6 uds. 215	15,30

Precios sin IVA

 **HENDI**

317





KITCHEN LINE

– Acabado en espejo pulido a mano.

18/0
stainless steel



1



2



3



4



5



6



7

código	Nº			longitud (mm)	€
764206	1	Cuchillo de mesa	6 uds.	215	6,20
764213	2	Tenedor de mesa	6 uds.	197	4,90
764220	3	Cuchara de mesa	6 uds.	197	4,90
764237	4	Tenedor de postre	12 uds.	150	7,50
764244	5	Cucharilla de té	12 uds.	146	7,50
764251	6	Cucharilla de café	12 uds.	131	7,15
764268	7	Cuchara de sorbete	6 uds.	198	4,90



BUDGET LINE

- Pulido a máquina

18/0
stainless steel



código	Nº		longitud (mm)	€
764039	1	Cuchara de mesa	12 uds. 181	4,55
764022	2	Tenedor de mesa	12 uds. 183	4,55
764015	3	Cuchillo de mesa	12 uds. 212	6,85
764084	4	Cucharilla de té	24 uds. 136	5,00
764091	5	Cucharilla de café	24 uds. 110	4,55
764077	6	Tenedor de postre	24 uds. 145	5,00
764138	7	Cuchara de sorbete	12 uds. 214	3,70





CUBIERTOS DE CARNE HENDI

- Acero inoxidable con mango de ABS.



x6



781432

TENEDOR DE CARNE - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781432	6	(L)200	7,20

x6



781449

CUCHILLO DE CARNE - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781449	6	(L)215	8,15

x6



781456

CUCHILLO DE CARNE XL - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781456	6	(L)250	13,65



403747



PINZAS PARA ROMPER NUECES Y MARISCOS NEGRO MATE

- Ideal para romper frutos secos, pero también muy adecuado para mariscos.
- Acabado con un revestimiento de polvo negro.
- El amplio mango se adapta bien a la mano y proporciona un gran agarre.
- Las dos mitades están unidas por una bisagra duradera.
- Adecuado para varios tamaños de nueces.

código	mm	€
403747	155x35	6,20



403754



PINZAS PARA ROMPER LANGOSTAS Y CANGREJOS

- Rompa langostas y cangrejos con facilidad con este rompedor de langostas de alta resistencia.
- Acabado con un revestimiento de polvo rojo.
- El amplio mango se adapta bien a la mano y proporciona un gran agarre.
- Las dos mitades están unidas por una bisagra duradera.

código	mm	€
403754	140x62	6,45



403716

18/0

stainless steel

TENEDORES PARA LANGOSTA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
403716	6	(L)205	14,25



402221

18/0

stainless steel

TENEDOR PARA CARACOL - 6 PIEZAS

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



402528

S.S.
stainless steel

PINZAS PARA CARACOL - 2 PIEZAS

- Modelo por compresión.

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

KARIZMA

PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA



322

 HENDI

KARIZMA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	unidad de pedido	mm	€
795101	12	ø160	3,75
795309	12	ø200	4,95
795507	12	ø240	5,55
795705	6	ø280	9,55
795903	6	ø320	15,30



PLATO HONDO

código	unidad de pedido	mm	€
794500	6	ø300	12,75



PLATO OVAL

código	unidad de pedido	mm	€
796306	6	290x200	15,95
796405	6	340x235	21,65



CUENCO PARA ENSALADA

código	unidad de pedido	mm	€
796603	12	ø150	6,70
796702	12	ø190	9,55



TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
798805	12	0.38	ø120	9,90

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	mm	€
798904	12	ø180	4,50



TAZA DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
798249	12	0.23	ø85	4,50

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
798171	12	ø149	3,00



TAZA DE CAFÉ

código	unidad de pedido	litros	mm	€
798164	12	0.17	ø80	4,40

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
798171	12	ø149	3,00



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
798010	12	0.09	ø64	3,00

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	mm	€
798034	12	ø125	2,00



FLORA

PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA



FLORA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	unidad de pedido	mm	€
787007	12	ø160	4,05
787014	12	ø200	4,90
787021	12	ø255	6,30
787038	12	ø265	7,75
787045	6	ø300	12,75



PLATO HONDO

código	unidad de pedido	mm	€
787052	12	ø235	6,20



PLATO OVAL

código	unidad de pedido	mm	€
787069	6	280x180	15,95
787076	6	330x225	22,05



CUENCO PARA ENSALADA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	5,80
787090	6	1	ø230x(H)65	12,70



TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
787267	12	0.25	ø100	10,75

PLATILLO

código	unidad de pedido	mm	€
787182	12	ø158	3,75



TAZA DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
787175	12	0.25	ø87	5,45

PLATILLO

código	unidad de pedido	mm	€
787182	12	ø158	3,75



TAZA DE CAFÉ

código	unidad de pedido	litros	mm	€
787144	12	0.18	ø82	4,75

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
787151	12	ø138	3,00



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
787113	12	0.12	ø65	3,70

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	mm	€
787120	12	ø130	2,60



Precios sin IVA

HENDI

325

SATURN

PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA



326

 HENDI



SATURN

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	unidad de pedido	mm	€
794319	12	ø200	4,70
794326	12	ø240	5,20
794333	12	ø260	6,20
794340	6	ø280	9,15
794357	6	ø300	11,45
794364	6	ø320	14,65

PLATO HONDO

código	unidad de pedido	mm	€
794395	12	ø220	4,90
794517	6	ø300	12,75

CUENCO PARA ENSALADA

código	unidad de pedido	mm	€
794470	6	ø250	10,15
794463	12	ø150	6,20
794524	12	ø190	9,15



TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
794449	12	0.38	ø120	10,15

TAZA DE DESAYUNO

código	unidad de pedido	litros	€
794531	12	0.22	4,90

PLATILLO PARA TAZÓN DE SOPA Y TAZA DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
794456	12	ø190	4,40



TAZA DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
794487	12	0.23	ø87	4,75

TAZA DE CAFÉ

código	unidad de pedido	litros	mm	€
794401	12	0.17	ø79	4,40

TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
794425	12	0.09	ø63	3,00

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
794418	12	ø150	3,00

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
794418	12	ø150	3,00

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	mm	€
794432	12	ø125	2,00

Precios sin IVA



327



DELTA

PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA



328

 HENDI

DELTA

- Porcelana blanca para hostelería.
- Bordes reforzados, esmaltado de alta calidad.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste.



PLATO LLANO

código	unidad de pedido	mm	€
794050	12	ø160	4,25
794067	12	ø200	4,50
794074	12	ø240	5,05
794081	12	ø270	6,45
794098	6	ø300	11,30



PLATO HONDO

código	unidad de pedido	mm	€
799420	12	ø230	5,20



PLATO PARA PASTA

código	unidad de pedido	mm	€
799406	6	ø260	10,35
799413	6	ø300	12,95

PLATO OVAL

código	unidad de pedido	mm	€
799437	6	290x200	14,15
799444	6	340x240	21,00



TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
799383	12	0.34	ø160	9,90



CUENCO PARA ENSALADA

código	unidad de pedido	mm	€
799451	12	ø120	5,90
799468	6	ø140	6,70
799475	1	ø230	11,00
799482	1	ø270	17,05

PLATILLO PARA EL TAZÓN DE SOPA

código	unidad de pedido	mm	€
799390	12	ø170	4,15



TAZA DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
799147	12	0.23	ø90	4,30



TAZA DE CAFÉ

código	unidad de pedido	litros	mm	€
799130	12	0.17	ø80	4,15



TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	litros	mm	€
799161	12	0.09	ø63	2,95

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
799154	12	ø145	2,95

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ Y DE CAPUCHINO

código	unidad de pedido	mm	€
799154	12	ø145	2,95

PLATILLO PARA LA TAZA DE CAFÉ EXPRESO

código	unidad de pedido	mm	€
799178	12	ø83	1,90

Precios sin IVA



329



TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Hecha de madera de olivo engrasada, muy dura y densa. Puede mostrar grietas naturales debido a las propiedades de la madera, lo que no son defectos.
- La madera de olivo tiene propiedades antibacterianas, no absorbe olores ni manchas y es resistente a los ácidos y a las grasas.
- No apta para el lavavajillas: se recomienda lavar a mano con un detergente suave y secar con un paño de algodón o microfibra.

- Para evitar que se agriete, de vez en cuando aplica aceite de oliva o aceite de semilla de girasol.
- Exención de responsabilidad: cada artículo hecho de madera de olivo es único, tiene diferentes patrones de grano, tonos y forma, puede variar de la imagen.



NUOVO



505427

NUOVO



505410



505168

TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Ideal para servir aperitivos, como fiambres, queso, aceitunas, canapés y fruta.
- Longitud de la tabla sin asa: 27 cm.

código	mm	€
505427	340x230x(H)22	29,25

TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Hecha de una sola pieza de madera.
- Ideal para servir aperitivos, como fiambres, queso, aceitunas, canapés y fruta.
- De una sola cara con canalón perimetral para evitar que se derramen líquidos sobre la encimera.

código	mm	€
505410	335x205x(H)25	25,95

TABLA DE CORTAR DE MADERA DE OLIVO

- Perfecto para servir y presentar los platos.
- Con cómodas asas integradas.
- Disponible en 3 tamaños.

código	mm	€
505168	250x150x(H)18	15,55
505175	300x150x(H)18	20,75
505182	350x150x(H)18	25,95

NUOVO



505434

NUOVO



505397

NUOVO



505380

TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Ideal para servir aperitivos, como fiambres, queso, aceitunas, canapés y fruta.
- Longitud de la tabla sin asa: 40 cm.

código	mm	€
505434	480x190x(H)22	33,15

TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Hecho de una única pieza de madera.
- Ideal para servir aperitivos, como fiambres, queso, aceitunas, canapés y fruta.
- De una sola cara con canalón perimetral para evitar que se derramen líquidos sobre la encimera.

código	mm	€
505397	ø260x(H)25	28,30

TABLA DE SERVIR DE MADERA DE OLIVO

- Ideal para servir aperitivos, como fiambres, queso, aceitunas, canapés y fruta.
- Longitud de la tabla sin asa: 32 cm.

código	mm	€
505380	ø320x(H)19	38,95



505212

TABLA DE CORTAR CON RANURA DE MADERA DE OLIVO

- Perfecto para servir y presentar los platos.
- Forma orgánica con un acabado de alta calidad.
- Con cómodas asas integradas.
- Con ranura tallada para recoger las migas y los líquidos después de trincar y evitar que se derramen.
- Disponible en 2 tamaños.

código	mm	€
505199	300x210x(H)18	21,15
505212	400x250x(H)18	32,45



505229

TABLA DE SERVIR, DE MADERA DE OLIVO, RECTANGULAR, CON ORIFICIO

- Perfecto para servir y presentar los platos.
- Forma orgánica con un acabado de alta calidad.
- Con un gran orificio para facilitar su transporte.
- Disponible en 2 tamaños.

código	mm	€
505229	250x165x(H)18	16,25
505236	350x210x(H)18	27,25



505243

TABLA DE QUESOS DE MADERA DE OLIVO

- Perfecta para servir y presentar los platos.
- Con un asa grande para facilitar su transporte.
- Disponible en 3 tamaños.

código	mm	€
505243	350x120x(H)18	23,35
505250	400x140x(H)18	27,25
505267	600x200x(H)18	47,45



505335

NUEVO


505342



505359

CUENCO ALARGADO DE MADERA DE OLIVA

- Ideal para servir aperitivos, como frutos secos, pasas, aceitunas, nachos, frutas y también salsas o para decorar la mesa. También puede servir como recipiente para cubiertos.

código	mm	€
505335	205x95x(H)50	11,65
505342	300x95x(H)60	18,15
505359	400x90x(H)80	25,95

NUEVO


505373



505366

CUENCO DECORATIVO DE MADERA DE OLIVO

- Ideal para servir aperitivos, como nueces, pasas, aceitunas, nachos, frutas y también para decorar la mesa.
- La opción con el código 505366 tiene una amplia base.

código	mm	€
505373	300x190x(H)110	73,45
505366	365x200x(H)290	96,85



505328

NUEVO

CUENCO DE MADERA DE OLIVA

- Ideal para servir aperitivos, como frutos secos, pasas, aceites de oliva, nachos, frutas y también salsas o para decorar la mesa.

código	mm	€
505311	ø125x(H)60	16,60
505328	ø155x(H)75	25,35



505274

PANERA DE MADERA DE OLIVA

- Perfecta para servir y presentar el pan, los cubiertos, etc.
- Con grandes asas para facilitar su transporte.

código	mm	€
505274	245x198x(H)194	77,35



505472



505465

NUEVO

TABLA DE SERVIR DE ROBLE

- Una cara
- Estructura de baldosas pegadas: la parte central (fibras de madera horizontales) está reforzada con marcos laterales (fibras de madera verticales).

código	mm	€
505472	270x270x(H)20	48,75
505465	370x270x(H)20	61,75



505489

NUEVO

TABLA DE SERVIR DE ROBLE

- Doble cara.
- Fabricada con trozos de roble cuidadosamente seleccionados que se pegan para crear un elegante patrón natural.

código	mm	€
505489	420x280x(H)40	38,70

TABLA DE SERVIR DE ROBLE, MADERA DE TESTA

- Doble cara.
- Fabricados con madera de testa los cuadrados de roble se pegan en un elegante patrón de damero.
- Colocación vertical de fibras de madera, perpendicularmente a la superficie de trabajo: mayor durabilidad, resistencia a los arañazos y prevención de la pérdida de filo de los cuchillos (la hoja está protegida entre las fibras de madera).

código	mm	€
505458	325x265x(H)30	51,70
505441	530x325x(H)35	83,85

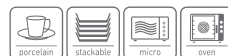


505441

NUEVO

FUENTES PARA HORNO EN PORCELANA BLANCA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco extremadamente puro y brillante.



PLATO DE APERITIVO (OVAL)

- Con asas.



código	unidad de pedido	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	4,50
784013	6	262x140x(H)33	7,75
784020	3	324x185x(H)38	14,00



PLATO DE APERITIVO (RECTANGULAR)

- Con asas.



código	unidad de pedido	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	4,55
784112	4	236x126x(H)48	8,80
784129	3	328x189x(H)58	18,15



786321

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (OVAL)

código	unidad de pedido	mm	€
786321	1	223x132x(H)42	8,15
786338	1	245x145x(H)55	11,65



786352

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (CUADRADO)

código	unidad de pedido	mm	€
786352	1	165x165x(H)65	10,75



786369

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (RECTANGULAR)

código	unidad de pedido	mm	€
786369	1	282x192x(H)65	18,85
786376	8	335x232x(H)62	29,25
786383	4	380x260x(H)70	41,55



786307

PLATO RÚSTICO PARA HORNO (REDONDO)

código	unidad de pedido	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	3,60



786499

PLATO PARA NIÑOS, MODELO "BEAR"

- Ø190 mm sin orejas

código	unidad de pedido	mm	€
786499	4	Ø265	12,70



786239



CUENCO PARA HELADO, MODELO "CLOWN"

código	unidad de pedido	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	11,05



785553

PLATO MODELO BARK

- Rectangular.

código	unidad de pedido	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	6,85
785553	4	352x146x(H)40	15,55



785560

CUENCO MODELO VANILLA

código	unidad de pedido	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	10,35
785577	4	290x136x(H)80	19,45



786437

SALSERA

código	unidad de pedido	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	8,45



FUENTES PARA HORNO EN PORCELANA NACARADA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Color blanco nacarado.



785904

PLATO PARA HORNO (REDONDO)

código	unidad de pedido	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	5,85





434208

SOPERA

- Con tapa y cucharón para servir

código	litros	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)175	34,45



432136

SALSERA

- Con pie.

código	litros	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	3,25
432006	0.14	135x76x(H)70	4,10
432105	0.23	160x98x(H)90	5,25
432129	0.28	200x100x(H)105	6,45
432136	0.46	240x120x(H)120	8,45



430002

CUENCO PARA SOPA

- Con asas.

código	litros	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	3,60



401200

PLATOS PARA VERDURAS

- Con asas.

código	mm	€
401200	ø160x(H)40	4,10
401002	ø120x(H)30	3,25
401101	ø140x(H)35	3,60

LIONHEAD

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.



784761

CUENCO PARA SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,95
784761	4	0.25	ø120x(H)78	4,55
784754	4	0.5	ø138x(H)95	7,15



784730

CUENCO PARA SOPA

código	unidad de pedido	litros	mm	€
784747	12	1	ø175x(H)120	17,90
784730	8	2	ø215x(H)155	32,45

597897





678206



678220

PAPEL SULFURIZADO - 500 PIEZAS

- 500 unidades por paquete.

código	-	mm	€
678237	neutral	250x200	18,55
678213	neutral	263x380	28,55
678220	cocinero con comida	250x200	25,95
678176	modelo de cuadros	306x305	36,35

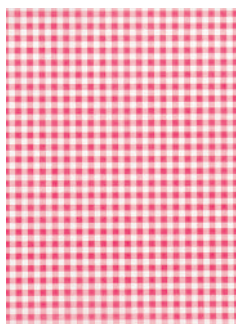
MANTEL INDIVIDUAL DE PAPEL SULFURADO - 500 PIEZAS

- 500 unidades por paquete.

código	-	mm	€
678145	desorden en la cocina	420x275	55,25
678152	modelo de cuadros	420x275	55,25



678237



678152



678190

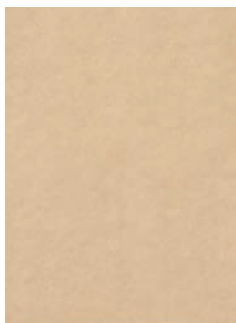
FORRO DE PAPEL SULFURIZADO PREFORMADO - 150 PIEZAS

- Preformado con forma de cesta.
- Con una ilustración de un chef con comida sobre un estampado.
- 150 unidades por paquete.

código	mm	€
678190	160x160x(H)50	14,25



678121



678138

PAPEL SULFURIZADO

- 500 unidades por paquete.

código	color	mm	€
678138	Beis	200x250	18,15
678114	Beis	250x350	27,65
678121	Estampado de diario	200x250	19,85
678107	Estampado de diario	250x350	38,35



TAPASMINI

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.



784426



784327



784365

PLATO DE APERITIVO MODELO PLATO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784426	ø100x(H)25	11,65

PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784327	80x80x(H)35	12,95

PLATO DE APERITIVO MODELO REDONDO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784365	ø75x(H)30	10,35



784433



784334



784419

PLATO DE APERITIVO MODELO LEON - 6 PIEZAS

código	mm	€
784433	ø55x(H)45	12,70

PLATO DE APERITIVO MODELO CONCHA - 6 PIEZAS

código	mm	€
784334	90x50x(H)20	8,80

PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784419	59x59x(H)37	8,15



784389



784372



784396

PLATO DE APERITIVO MODELO CACEROLE - 6 PIEZAS

código	mm	€
784389	ø60x(H)25	8,80

PLATO DE APERITIVO MODELO HUEVO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784372	ø65x(H)15	8,80

PLATO DE APERITIVO MODELO TRIANGULO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784396	100x100x(H)25	12,70



785324

PLATO DE APERITIVO MODELO CUCHARA - 6 PIEZAS

código	mm	€
785324	130x43x(H)26	10,75

PRESENTACIÓN EN MINIATURA

- Cuencos y bandejas de presentación de melamina, con diseño de utensilios de cocina.



564509



MINISARTÉN LITTLE CHEF

código	mm	€
564509	162x121x(H)30	3,45

564516



MINIPLANCHA LITTLE CHEF

código	mm	€
564516	320x162x(H)20	13,60

564523



MINICAZUELA REDONDA LITTLE CHEF

código	mm	€
564523	150x115x(H)37	3,45
564530	189x147x(H)37	5,40

564554



MINICAZUELA OVAL LITTLE CHEF

código	mm	€
564547	155x80x(H)37	3,05
564554	263x140x(H)37	6,75



PRESENTACIÓN EN MINIATURA

426425

426432

426449

426456



CESTA PARA FRITOS MINI

código	mm	€
426449	90x90x(H)90	6,20
426425	100x80x(H)75	7,50
426432	125x100x(H)85	7,75
426456	255x135x(H)45	11,65

425619

425626

425633

425657



CESTA PARA FRITOS MINI

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425633	90x90x(H)90	8,15
425619	100x80x(H)75	8,45
425626	125x100x(H)85	10,35
425657	255x135x(H)45	14,25



425688

CESTA PARA FRITOS MINI APILABLE

código	mm	€
425664	105x90x(H)60	7,00
425688	130x115x(H)80	8,45

ESMALTADO

- Hecho de acero con esmalte blanco, con borde azul.
- Esmalte de alta calidad, resistente a la abrasión.
- Apilable para un almacenamiento cómodo.
- Apto para el lavavajillas.
- Apto para horno.
- No apto para el microondas.



621202

CUANDO RECTANGULAR

- Apto para preparación de platos y postres.

código	mm	€
621219	215x160	6,30
621202	175x130	4,60



621226

PLATO LLANO

código	mm	€
621226	ø200	5,15
621233	ø240	6,30



621257

PLATO HONDO

código	mm	€
621240	ø180	5,15
621257	ø200	5,85
621264	ø220	6,70
621271	ø240	7,30



621288

CUENCO PARA ENSALADA

código	mm	€
621288	ø160x(H)75	5,85



621295

TAZA DE DESAYUNO

código	litros	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	4,95
621301	0.52	ø100x(H)90	6,10



621318

TAZA

código	litros	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	4,25



621332

VASO

código	litros	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	5,65
621332	0.4	ø90x(H)120	7,10



364

HENDI

Precios sin IVA



625804



625705

CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

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

código	-	unidad de pedido	litros	mm	€
625804	azul	1	0.5	ø115x(H)95	13,65
625705	negro	1	0.65	ø135x(H)110	14,95



622858

PAELLERAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

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



622742

PAELLERA ESMALTADA

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

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





426371

426364

CUBO MINI

código	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50



426463

LATA PARA APERITIVOS

código	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85



426487

BANDEJA PARA APERITIVOS

código	mm	€
426487	196x95x(H)70	7,15





607039

CAZO MINI CON PICO

- Fabricado en material de triple capa de 2,5 mm de grosor: cobre, aluminio y acero inoxidable.
- Mangos sujetos con remaches.

código	litros	mm	€
607015	0.05	ø50x(H)30	16,25
607022	0.16	ø75x(H)40	22,05
607039	0.26	ø85x(H)50	24,65



607046

BANDEJA MINI ESMALTADA

- Fabricado en material de triple capa de 2,5 mm de grosor: cobre, aluminio y acero inoxidable.
- Mangos sujetos con remaches.

código	mm	€
607046	ø120x(H)30	35,05



CUBOS GALVANIZADOS

- Fabricados en chapa de acero galvanizada, aportan un diseño rústico.
- El acero galvanizado no es apto para el contacto con alimentos; forre los cubos con nuestras hojas de papel sulfurado cuando los utilice para servir alimentos.



425947

CUBO DOBLE CON ASA

- Mango de madera.

código	mm	€
425947	190x95x(H)90	10,75



425923

CUBOS CON ASAS

código	mm	€
425909	ø70x(H)65	2,00
425916	ø100x(H)90	2,80
425923	ø120x(H)105	3,65
425985	ø160x(H)140	4,25



425992

CUBO PARA BEBIDAS

código	mm	€
425992	400x330x(H)220	28,55



425978

ORGANIZADOR DE CUBIERTOS Y SERVILLETAS

- Asa con asidero de madera.

código	mm	€
425978	245x180x(H)130	19,45

783177

**RAMEKIN**

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,75
783160	6	ø90x(H)48	3,05
783627	6	ø100x(H)25	2,40
783177	6	ø120x(H)55	4,25

561720

**RAMEKIN**

- Acanalado.

código	-	unidad de pedido	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,80
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,60
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,50
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	5,15
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,90
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	2,10

565605



565612

**RAMEKIN - 12 PIEZAS**

código	color	litros	mm	€
565605	Negro	0.045	ø60x(H)35	8,90
565612	Marfil	0.045	ø60x(H)35	8,90



564561

**PLATO PARA MANTEQUILLA Y SALSAS - 3 PIEZAS**

código	color	mm	€
564561	Negro	ø80x(H)30	5,15

RAMEKIN - 12 UNIDADES

código	litros	mm	€
400029	0.07	ø62x(H)40	9,95
400012	0.045	ø62x(H)24	8,45
400036	0.115	ø73x(H)47	14,25
400043	0.175	ø85x(H)52	18,55
400050	0.23	ø93x(H)58	22,75
400067	0.34	ø100x(H)75	24,25

564592

**CUENCOS CON DISEÑO OBLICUO
MODELO VELOCITY**

código	mm	€
564578	70x70x(H)60	2,00
564585	97x97x(H)80	3,10
564592	110x110x(H)100	4,75



400067





CESTA DE REPOSTERÍA OVALADA

código	color	mm	€
426777	Negro	190x120x(H)60	5,85
426760	Gris claro	190x120x(H)60	5,85
426623	Negro	250x190x(H)65	7,75
426616	Gris claro	250x190x(H)65	7,75

CESTA DE REPOSTERÍA

código	color	mm	€
426784	Gris claro	190x130x(H)60	6,20
426791	Negro	190x130x(H)60	6,20



CESTA DE REPOSTERÍA EN ÁNGULO

código	color	mm	€
426678	Negro	400x300x(H)120	22,05
426661	Gris claro	400x300x(H)120	22,05



PIE PARA CESTA

código	mm	€
426814	ø250x(H)180	7,50
426821	ø250x(H)265	9,05





CESTAS CON LATERALES TEJIDOS

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	3,60
426234	ovalado	225x130x(H)55	3,25
426265	ovalado	320x230x(H)55	5,55
426227	cuadrado	190x190x(H)80	3,25
426241	rectangular	225x150x(H)65	3,60



CESTA DE REPOSTERÍA CON BOLSA

- Con acabado pulverirvestido negro mate.
- Con bolsa gris lavable incorporada.

código	-	mm	€
427118	redondo	220x220x(H)80	15,55
427125	ovalado	250x160x(H)75	15,55
427149	cuadrado	190x190x(H)100	20,50
427132	rectangular	250x180x(H)85	22,05



CESTA PARA CUBIERTOS

- Con 4 compartimentos

código	color	mm	€
426074	Negro	260x180x(H)150	20,75



CESTA PARA CUBIERTOS

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



CESTA PARA CUBIERTOS

código	color	mm	€
426210	Negro	ø100x(H)120	6,20
426197	Gris claro	ø100x(H)120	6,20



CESTAS



561102

CESTA PARA PAN GN 1/1

- Rectangular.

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

561003

CESTA PARA PAN

- Rectangular.

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



426968



CESTA CON TAPA ABATIBLE

- Cesta de polipropileno de gran resistencia (polirratán).

- Tapa abatible de policarbonato.

código	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	94,25



561201

SOPORTE DE CESTAS PARA PAN GN 1/2

- Rectangular.

- Juego de 2 cestas con rejilla cromada.

código	mm	€
561201	360x280x(H)290	40,25

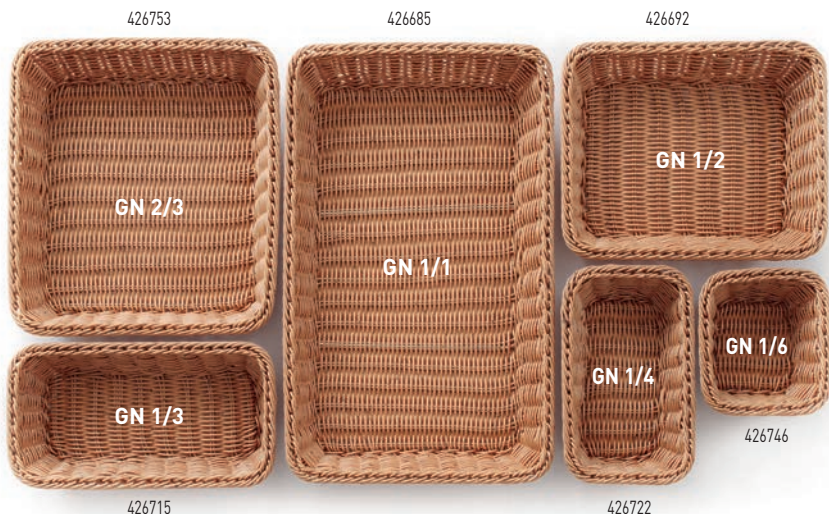


426517



CESTA PARA BAGUETES

código	mm	€
426517	305x320x(H)350	44,15



CESTA DE REPOSTERÍA DE TAMAÑO GN

- Reforzada con una estructura de acero inoxidable.

código		mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	7,75
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	9,45
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	10,35
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	12,95
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	17,90
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	23,35



NUEVO

CESTA PARA PRESENTAR PAN

- Cesta grande: perfecta para presentar pan y otros productos horneados en panaderías, tiendas de comestibles y bufets.
- Hecha de polirratán, reforzada con una estructura de acero inoxidable.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
427248	595x395x(H)105	42,25
427231	295x395x(H)105	27,95



CESTAS

- Polirratán



CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,95

CESTA PARA PAN RECTANGULAR

código	mm	€
426807	225x150x(H)65	3,25

CESTA PARA PAN REDONDA

código	mm	€
426609	ø200x(H)65	3,05

CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,80

CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,85



425800



425602

CESTA PARA PAN REDONDA

- No apta para el contacto con alimentos; forre la cesta con nuestras hojas de papel sulfurado cuando las utilice para servir alimentos.

código	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,50
425800	ø200x(H)50	2,55

CESTA PARA PAN DE PITA OVAL

- No apta para el contacto con alimentos; forre la cesta con nuestras hojas de papel sulfurado cuando las utilice para servir alimentos.

código	mm	€
425503	195x140	2,40
425602	255x190	3,25

CESTAS DE ALAMBRE



425879

CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA OVALADA

- Con borde ornamental.
- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425879	255x160x(H)80	10,75



425855

CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA RECTANGULAR

- Con borde ornamental.
- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425855	230x150x(H)80	9,05

CESTA DE ALAMBRE BÁSICA OVALADA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425831	230x180x(H)60	7,10



425831

CESTA PARA FRUTA

- Alambre cromado.

código	mm	€
426418	ø215x(H)205	11,65



426418



FRUTERO CON ÁNGULOS REDONDEADOS NEGRO

- Con acabado pulverrevestido negro mate.

código	mm	€
427095	ø150x(H)80	7,50
427088	ø280x(H)130	17,90
427071	ø300x(H)205	19,45



427088



427095



427071





CESTAS PARA SERVIR COMIDA RÁPIDA

- Ideal para restaurantes de comida rápida, comedores y vendedores ambulantes de comida.
- Juego de 6 cestas de servir polipropileno.
- Ligeras, apilables y fáciles de limpiar.
- Disponible en varios colores.

código	embalado por	color	mm	€
426890	6	Negro	275x175x(H)38	6,45
426296	6	Marrón	275x175x(H)38	6,45
426319	6	Rojo	275x175x(H)38	6,45



CESTAS DE PAN



CESTAS DE PAPEL

- Fabricadas de papel
- Kraft lavable para uso alimentario.

código	color	mm	€
429228	Beis	170x170x(H)150	10,75
429211	Negro	170x170x(H)150	10,75

CESTA DE PAN REDONDA

- Fabricada de algodón resistente.
- Disponible en las siguientes combinaciones de colores: gris/beige y gris/gris oscuro.

código	color	mm	€
429006	Beis	ø150x(H)150	5,85
429013	Gris oscuro	ø150x(H)150	5,85
429020	Beis	ø200x(H)200	7,50
429037	Gris oscuro	ø200x(H)200	7,50
429044	Beis	ø250x(H)160	9,05
429051	Gris oscuro	ø250x(H)160	9,05



JARRA CON SISTEMA DE VACÍO

- Tapa con cierre hermético, con palanca de apertura del dispensador.
- Con pared doble y botella interior de vidrio.

código	litros	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	20,75

449615



Precios sin IVA

 **HENDI**

357



JARRA TERMO

- Pared doble de acero inoxidable.
- Estructura sin juntas.
- Aislamiento al vacío.
- Tapa, palanca, pico y mango de metal cromado.
- Alto valor de aislamiento.



445839



446706



446720



JARRA TERMO

código	litros	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	63,65
445822	1	ø136x(H)188	68,25
445839	1.5	ø136x(H)258	73,45

JARRA TERMO

- Pared doble de acero inoxidable.
- Tapa negra con palanca de apertura.
- Parte superior y tapa de polipropileno.

código	litros	mm	€
446607	1.5	ø145x(H)230	24,65
446508	1	ø145x(H)205	23,10
446706	2	ø145x(H)260	27,95

JARRA CON SISTEMA DE SOUS-VIDE

- Pared doble de acero inoxidable.
- Tapa con palanca de apertura amarilla.
- Parte superior y tapa de polipropileno.

código	litros	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	23,10
446621	1.5	ø145x(H)230	24,65
446720	2	ø145x(H)260	27,95



449608

JARRA TERMO AL VACÍO CON BOTELLA INTERIOR DE VIDRIO

código	litros	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	16,85





448908



445877

TERMO CON BOMBA

- Carcasa y paredes interiores de acero inoxidable.
- Tapa de polipropileno, se abre hasta 125 grados para facilitar el llenado y la limpieza.
- Tapa con bomba dispensadora para facilitar la dispensación de bebidas.
- Mango para un transporte cómodo.
- Capacidad: 2,2 l.

código	litros	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	38,95



TERMO DE BOMBA

- Carcasa y paredes interiores de acero inoxidable.
- Tapa de polipropileno, se abre hasta 125 grados para facilitar el llenado y la limpieza.
- Tapa equipada con bomba de palanca para facilitar la dispensación de bebidas.
- Bomba de palanca hecha de aleación de zinc, muy duradera.
- Sobre una base giratoria de polipropileno.
- Mango para un transporte cómodo.
- Capacidad: 3 l.

código	litros	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	89,05





451045

JARRA DE LECHE NEGRA MATE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



451526

JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	9,75
451519	0.6	ø90x(H)112	13,35
451526	0.9	ø102x(H)125	16,85
451533	1.5	ø112x(H)161	23,10



450505

JARRA DE CREMA

- Hecho de acero inoxidable.
- Forma con una boquilla de fácil vertido diseñada para un trabajo limpio y eficiente.
- Apto para el lavavajillas.

code	liters	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	2,55
450208	0.04	ø40x(H)40	3,05
450307	0.07	ø50x(H)55	3,25
450406	0.12	ø60x(H)60	4,25
450505	0.25	ø75x(H)75	8,15



451014

JARRA DE LECHE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451038	0.35	ø65x(H)99	14,95
451021	0.45	ø75x(H)111	16,60
451014	0.7	ø84x(H)130	19,45



458198

JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90



453209

RECIPIENTE PARA CAFÉ/TÉ CON TAPA

- Tapa abatible.
- Modelo de líneas rectas.

código	litros	mm	€
453001	0.2	ø74x(H)95	9,45
453100	0.3	ø74x(H)123	11,65
453209	0.6	ø97x(H)142	16,60
453308	0.9	ø120x(H)158	22,45
453407	1.4	ø126x(H)185	29,25

**NUEVO**

451052

JARRA DE LECHE CON MEDIDA

- Hecho de acero inoxidable.
- Forma con una boquilla de fácil vertido diseñada para un trabajo limpio y eficiente.
- Apto para el lavavajillas.
- Disponible en varios tamaños (códigos: 450109, 450208, 450307, 450406, 450505).

código	litros	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	14,25



451106

JARRA DE LECHE

- Modelo de líneas rectas.

código	litros	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	8,80
451106	0.75	ø100x(H)120	12,70

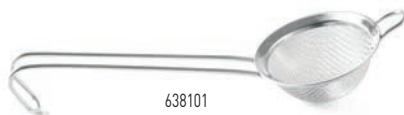
570807

**FILTRO DE TÉ (CON MANGO ABATIBLE)**

- Para té y hierbas.
- Con mango abatible



código	mm	€
570807	ø45x165	3,45



638101

COLADOR DE TÉ Y HIERBAS

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



código	mm	€
638101	ø70x225	4,15



523629

PINZAS PARA TERRONES DE AZÚCAR - 2 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
523629	2	(L)160	6,45

452325

**CUENCO PARA AZÚCAR/CREMA BATIDA**

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

452103

**AZUCARERA**

- Tapa abatible.



código	litros	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	6,95

452202

**AZUCARERA**

- Sin tapa.



código	litros	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	6,20





456514



CAJA DE TÉ

- Caja de madera en un tono natural claro.
- Tapa: marco de madera con ventana acrílica, en bisagras, abierta hacia arriba.
- 12 compartimentos en la caja, cada uno con capacidad para 12 bolsitas de té.

código	mm	€
456514	300x280x(H)90	48,05



400203



BANDEJA DE SERVICIO

código	mm	€
400203	205x155	5,15



441107

CUENCO PARA HELADO

- Con pie.



código	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,60



440711



PAPELERA DE MESA

- La parte superior es de plástico con una tapa inclinada de acero inoxidable.

código	mm	€
440711	ø95x(H)130	12,95



puede usarse
como recipiente
para cubiertos



PAPELERA O PORTACUBIERTOS DE MESA

- Recipiente negro de melamina

código	color	mm	€
421574	Negro	ø130x(H)160	12,70

595008

**CAMPANA DE RECEPCIÓN**

- Cromada con base de metal.



código	mm	€
595008	ø85x(H)57	8,45



444023

18/0

stainless steel

SUJETAMANTELES - 4 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,70



428511

SERVILLETERO

- Acabado mate.



código	mm	€
428511	170x30x(H)70	6,85



428528

**SERVILLETERO**

- Alambre cromado.

código	mm	€
428528	190x190x(H)65	10,35

PORTAMENÚS

- Fabricado de MDF resistente con mecanismo de sujeción de metal.
- Disponible en múltiples tamaños.

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



664179



664162



664155



663691



SEÑAL DE MESA RESERVADO - 4 PIEZAS

código	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	9,45
663707	Reserviert	50x35x(H)40	9,45
663936	Reservé	50x35x(H)40	9,45
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	9,45

NEW
NEW


663462



SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Negro - blanco.
- Impreso en ambos lados.



código	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	1,95
663462	reserved	130x30x(H)38	1,95
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	1,95
663479	reserviert	130x30x(H)38	1,95



664308



SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Fabricado en madera duradera.
- Con ranura para sujetar un menú.

código	-	mm	€
664308	"reservado"	152x44x(H)44	3,60





NÚMEROS DE MESA

- Juegos de múltiples números.
- 12 números por juego.

código	-	mm	€
663844	Números 1-12	50x35x(H)40	15,55
663851	Números 13-24	50x35x(H)40	15,55
663868	Números 25-36	50x35x(H)40	19,20
663875	Números 37-48	50x35x(H)40	19,20
663882	Números 49-60	50x35x(H)40	19,45
663899	Números 61-72	50x35x(H)40	19,45



PLACAS PARA PUERTA

- Con tira autoadhesiva.

código	-	mm	€
663608	hombres	ø75	2,55
663615	mujeres	ø75	2,55
663622	aseos	ø75	2,55
663639	prohibido fumar	ø75	2,55
663646	sillas de ruedas	ø75	2,55



PLACAS PARA PARED REDONDAS

- Con tira autoadhesiva.

código	-	mm	€
663790	no fumadores	ø75	2,95



SEÑAL DE MESA NO FUMAR

- Impreso en ambos lados.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,55



441466



HUEVERA - 6 PIEZAS

- Modelo bajo.

código	mm	€
441466	ø85x(H)15	14,25

441367



HUEVERA - 6 PIEZAS

- Con pie.

código	mm	€
441367	ø50x(H)45	7,50

441503



CUCHARA PARA HUEVO - 6 PIEZAS

- Blanca, de ABS.

código	€
441503	3,60



513729



SOPORTE PARA ALFILERES DE PEDITO

código	mm	€
513729	ø80x(H)150	4,60

665510



SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ

código	mm	€
665503	ø75x(H)100	6,20
665510	ø75x(H)200	7,50



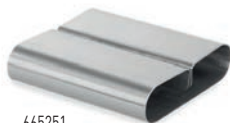
595305



PORTANOTAS - 2 PIEZAS

- Con pinza.

código	mm	€
595305	ø40x(H)104	12,05



665251



SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ - 6 PIEZAS

- Se vende sin cartulina.

código	embalado por	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	24,40



595206



BANDEJA PARA RECIBOS - 3 PIEZAS

- Con pinza.

código	embalado por	mm	€
595206	3	152x110	18,55



664186

CAJA DE CUBIERTOS

- Hecho de madera duradera.
- Los cubiertos no están incluidos.

código	mm	€
664186	80x80x(H)95	8,15



664315

CAJITA DE MESA

- Hecha de madera resistente.
- Con 2 compartimentos y un asa grande.
- Los accesorios que se muestran en la foto no están incluidos.

código	mm	€
664315	190x160x(H)200	19,45



664148

MENÚ Y CAJA PARA CUBIERTOS

- Caja de madera con pizarra integrada en dos lados.
- La caja cuenta con 4 compartimentos.
- Los accesorios mostrados en la foto no están incluidos.

código	mm	€
664148	210x150x(H)150	27,25



425787

ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	8,45



427170

ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS NEGRO

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
427170	135x65x(H)200	5,55



427064

CAJITA DE MESA

- Equipada con un asa de madera.
- Acabada con un recubrimiento en polvo negro mate.
- Los accesorios mostrados en la foto no están incluidos.



427057

código	mm	€
427064	140x105x(H)190	19,45
427057	170x130x(H)160	19,45
427040	230x100x(H)240	19,45



427040

MOLINILLOS DE SAL Y PIMIENTA



P - pimienta



Mecanismo de molienda de pimienta de acero inoxidable



S - sal



Mecanismo de molienda de sal cerámica



469613

469606

469590

469583

469576

469569

469552

469545



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



MOLINILLO DE MADERA PARA PIMIENTA

- Cuerpo de de madera de caucho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda (fresas) de acero inoxidable, manual y ajustable mediante un botón.
- La tapa se mantiene cerrada o en su lugar gracias a un botón enroscable.
- Botón con la letra "P" impresa para identificar la pimienta.
- Disponible en varios colores: madera oscura, madera clara, madera lacada en negro (acabado brillante).

código	color	mm	€
469576	Negro	ø50x(H)113	9,75
469569	Negro	ø55x(H)215	13,65
469552	Negro	ø60x(H)315	18,85
469545	Negro	ø65x(H)415	25,35
469682	Madera clara	ø50x(H)113	8,45
469705	Madera clara	ø57x(H)165	10,35
469729	Madera clara	ø57x(H)215	11,65
469743	Madera clara	ø60x(H)315	14,25
469767	Madera oscura	ø50x(H)113	9,05
469781	Madera oscura	ø57x(H)165	11,40
469804	Madera oscura	ø57x(H)215	12,05
469828	Madera oscura	ø60x(H)315	16,25



469620

469644

469668

MOLINILLO DE ACRÍLICO PARA PIMIENTA

- Cuerpo de vidrio acrílico transparente (PMMA): un sustituto más ligero del vidrio, pero más resistente a arañazos y roturas.
- Mecanismo de molienda (fresas) de acero inoxidable, manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- Botón con letra "P" impresa para la pimienta.

código	mm	€
469620	ø50x(H)113	7,75
469644	ø50x(H)140	8,45
469668	ø60x(H)215	11,65

MOLINILLO DE MADERA PARA SAL

- Cuerpo de madera de caucho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda de cerámica (fresas) - no corrosivo (apto para la sal), manual y ajustable mediante un botón.
- La tapa se mantiene cerrada o en su lugar gracias a un botón con rosca.
- Botón con la letra "S" impresa para identificar la sal.
- Disponible en varios colores: madera oscura, madera clara, madera lacada en blanco (acabado brillante).

código	color	mm	€
469613	Blanco	ø50x(H)113	9,75
469606	Blanco	ø55x(H)215	13,65
469590	Blanco	ø60x(H)315	18,85
469583	Blanco	ø65x(H)415	25,35
469699	Madera clara	ø50x(H)113	8,45
469712	Madera clara	ø57x(H)165	10,35
469736	Madera clara	ø57x(H)215	11,65
469750	Madera clara	ø60x(H)315	14,25
469774	Madera oscura	ø50x(H)113	9,05
469798	Madera oscura	ø57x(H)165	11,40
469811	Madera oscura	ø57x(H)215	12,05
469835	Madera oscura	ø60x(H)315	16,25



469637

469651

469675

MOLINILLO DE ACRÍLICO PARA SAL

- Cuerpo de vidrio acrílico transparente (PMMA): un sustituto más ligero del vidrio, pero más resistente a arañazos y roturas.
- Mecanismo de molienda de cerámica (fresas) - no corrosivo (apto para sal), manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- Botón con letra "S" impresa para la sal.

código	mm	€
469637	ø50x(H)113	7,75
469651	ø50x(H)140	8,45
469675	ø60x(H)215	11,65



786413



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.

código	unidad de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	9,75



786420



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.

código	unidad de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	12,70



465363



JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 5 piezas: salero, pimentero, aceiteira, vinagrera y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465363	130x110x(H)185	16,85



SAZONADOR

código	-	mm	€
631102	bote para parmesano	ø55x(H)75	6,85
631201	pimentero y sazonador	ø55x(H)75	6,85
631300	bote con rejilla	ø55x(H)75	7,75



465387



JUEGO E SALERO Y PIMENTERO

- Bote de vidrio.
- Tapa de acero inoxidable; dispensador con forma de letras S o P.

código	mm	€
465387	ø40x(H)70	2,95



461167

461266



AGITADOR DE SAL Y PIMIENTA

- Cuerpo de vidrio.
- Tapa de acero inoxidable con abertura dispensadora en forma de S y P.

code		packed per	mm	€
461167	pimienta	6	ø40x(H)70	12,05
461266	sal	6	ø40x(H)70	12,05

465301

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465301	85x55x(H)115	5,85

465349

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	litros	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	11,65

465332

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y recipiente para mostaza.
- Con cuchara de acero inoxidable para mostaza.
- Acabado mate.

código	mm	€
465332	100x95x(H)115	9,45

465318

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y servilletero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465318	85x75x(H)115	7,15

465325

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465325	90x90x(H)115	7,50

465356

18/0
stainless steel

JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 4 piezas: salero, pimentero, aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	mm	€
465356	130x110x(H)185	16,60





462904



DISPENSADOR DE ACEITE DE OLIVA

- Hecho de acero inoxidable pulido.
- Forma cónica que garantiza la estabilidad.
- Tapón de extraíble con boquilla.

código	litros	mm	€
462904	0.25	ø84x(H)158	12,95



460245



JUEGO DE ACEITERA Y VINAGRERA

- Soporte de hierro cromado.
- Dos botellas para aceite/vinagre con pitorros de acero inoxidable.

código	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	14,00

VERTEDOR DE BOTELLA DE FLUJO LIBRE - 3 UNIDADES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Construcción duradera de acero inoxidable
- La tapa del vertedor está provista de un contrapeso, que abre y cierra la boquilla en función del ángulo de la botella.
- Permite una dosificación precisa
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	8,15

18/8

stainless steel



599327



18/0

stainless steel



452400

DISPENSADOR DE AZÚCAR

- Dispensador de vidrio.
- Pitorro de acero inoxidable 18/0.

código	mm	€
452400	ø80x(H)140	4,90

S.S.

stainless steel



452424

DISPENSADOR DE MIEL

- Dispensador de vidrio.
- Palanca de acero inoxidable.

código	mm	€
452424	ø80x(H)115	7,50

18/0

stainless steel



465370

RECIPIENTE PARA QUESO/ AZÚCAR

- Recipiente de vidrio.
- Incluye cucharita de acero inoxidable.

código	mm	€
465370	ø130x(H)90	12,95

PIZARRAS



664025



664032



664049

PIZARRA DE PARED

- Negra, con marco de madera.
- Ganchos de montaje incluidos.

código	mm	€
664025	300x400	12,95
664032	400x600	19,85
664049	600x800	36,35

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de madera

código	mm	€
664001	500x450x(H)850	94,25
664018	700x600x(H)1200	207,35



664018



664001





664100

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664100	700x500x(H)1100	161,85



664117

PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664117	500x550x(H)850	120,25



664131



664124



664070

PIZARRA CON SOPORTE

- Pizarra de gran formato con marco de madera.

- Práctico soporte incluido.

código	mm	€
664124	300x400	9,05
664131	400x600	15,30

PIZARRA CON CABALLETE

- Negra, con caballete de madera.

código	mm	€
664070	220x210x(H)360	14,95

PIZARRA PARA MESA - 2 PIEZAS

- Negra, con soporte de madera.

código	embalado por	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	9,05
664063	2	210x50x(H)320	13,65



MARCADORES PARA PIZARRA 3 MM

- 8 marcadores con punta redonda; trazo de 3 mm.

código	-	€
664278	1 blanco, 1 rojo, 1 azul, 1 verde, 1 amarillo, 1 violeta, 1 naranja y 1 rosa	14,25



MARCADORES PARA PIZARRA 6 MM

- Con punta oblicua; trazo de 2 a 6 mm.

código	-	€
664216	1 rosa, 1 verde, 1 azul y 2 blancos	14,25
664209	5 marcadores blancos	14,25



MARCADORES PARA PIZARRA 15 MM

- Con punta ancha plana; trazo de 15 mm.

código	-	€
664223	3 marcadores blancos	14,25



CENICEROS & RECOLECTOR DE CENIZA

440605



569757



440407



CENICERO CON BANDEJA INFERIOR

código	mm	€
440605	ø140x(H)40	5,65



CENICERO - Negro, de melamina.

código	mm	€
569757	ø146x(H)60	9,45



CENICERO CON TAPA

código	embalado por	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	4,55
440490	3	ø90x(H)28	11,65

440803



440001



440872



CENICERO

código	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,15
440858	ø100x(H)30	7,15
440902	ø120x(H)30	9,05



CENICERO CON BORDE DE SOPORTE

código	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,95
440100	ø160x(H)30	3,85



CENICERO

código	mm	€
440872	ø80x(H)30	3,30
440865	ø100x(H)30	4,50

440230



CUENCO-CENICERO NEGRO

- De acero inoxidable y con revestimiento exterior negro mate.
- Con borde extraíble.

código	mm	€
440230	ø105x(H)58	7,75



440209

CENICERO CON BOTÓN PULSADOR

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	6,85

ASHTRAY CON EMBUDO

- 2 elementos separados:
 - cuerpo de vidrio, resistente a las altas temperaturas,
 - embudo de acero inoxidable.
- Con 3 ranuras para cigarrillos.
- El embudo dirige las cenizas hacia el cenicero y sirve como tapa: cuando se usa en interiores, reduce los olores a humo, cuando se usa en exteriores, protege contra el viento que levanta las cenizas.

código	mm	€
440117	ø98x(H)99	6,45



440117



NUEVO



440506



RECEPTÁCULO PARA CIGARRILLOS

- Con tapa provista de bisagra.
- Para vaciar de forma segura los ceniceros.
- Apagado automático

código	mm	€
440506	202x170x(H)91	28,30



691380



691397



PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelera para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelera.
- Abertura de la papelera con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelera y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	64,35
691397	33	ø240x(H)660	128,05



CENICERO DE PIE

- Diseño muy robusto; puede fijarse al suelo o colocarse de pie sin sujeción.
- Fácil de vaciar: su parte superior puede abrirse con llave y vaciarse.
- Base de ø170 mm; pie de ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	172,25



440223



CENICERO DE PARED

- Diseño muy robusto; montaje sencillo en paredes y postes.
- Fácil de vaciar gracias a su fondo, que puede abrirse y cerrarse con llave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	107,25



440216

UNIQ

Buffet reinvented



reddot winner 2024



design by
Robert Bronwasser



- Diseño elegante y funcional del diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Cuerpo fabricado en polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Elemento calefactor fabricado en acero inoxidable AISI 304 y colocado en el depósito de agua para una transferencia de calor eficiente.
- Tapa de vidrio templado con asa aislada y bisagra de aluminio.
- El diseño de la tapa de dos partes reduce la pérdida de calor por apertura, al tiempo que mantiene unas condiciones higiénicas óptimas.

- Tarjetero integrado en la tapa para tarjetas con el nombre del producto.
- Panel de control digital con pantalla para mostrar el tiempo de trabajo, la temperatura establecida y la temperatura real.
- El último ajuste de temperatura se guarda en la memoria y se seleccionará cada vez que se encienda la alimentación.
- La temperatura se puede ajustar de 35 a 85 °C en incrementos de 1°.
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.

Hervidor de sopa HENDI UNIQ

- Recipiente de sopa extraíble de 8 litros fabricado en acero inoxidable AISI 304, fácil de limpiar.
- El depósito de agua está grabado con una línea de llenado máxima, que indica ≈1,5 L.
- Tapa provista de una muesca para el cucharón.



Calentador de alimentos HENDI UNIQ

- El recipiente de agua está grabado con una línea de llenado máxima.





design by
Robert Bronwasser



código	color	V	W	mm	€	
860526	Negro	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860533	Blanco	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860540	Verde	230	500	ø365x(H)325	194,35	
860557	Beis	230	500	ø365x(H)325	194,35	NUEVO



CALENTADOR DE ALIMENTOS HENDI UNIQ

código	color	V	W	mm	€	
470411	Negro	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470428	Blanco	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470442	Beis	230	700	607x402x(H)245	253,50	NUEVO



SOPERAS ELÉCTRICA



nombre de la sopa en la tapa
Tapa con mango aislado
y soporte para cazo

Soporte para
etiqueta de



860502

Panel táctil digital con pantalla que alterna entre la temperatura establecida y la temperatura real de la sopa

Termostato ajustable de 65 °C a 95 °C en incrementos de 1 grado



Protección frente a sobrecalentamiento,
con alarma para nivel bajo de agua

SOPERA ELÉCTRICA

- El aislamiento térmico reduce el consumo de energía y mantiene frío el exterior.
- Estas exclusivas ventajas pueden reducir el consumo de energía hasta un 30 %.
- Panel táctil digital con pantalla que alterna entre la temperatura establecida y la temperatura real de la sopa.
- Tapa extraíble de policarbonato transparente resistente.
- Tapa con mango aislado y soporte para cazo.
- Recipiente de agua de aluminio para una transferencia eficiente del calor.
- Recipiente de alimentos de acero inoxidable 18/8.
- Estructura de polipropileno.
- El aro permite una extracción segura y sencilla del recipiente de alimentos para poder rellenarlo de agua.
- Ideal para buffets.

código	litros	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	120,25

SOUP PAN FOR ELECTRIC SOUP KETTLE

- Soup pan for use with the HENDI soup kettle 860502.
- Made of stainless steel and therefore easy to clean.

código	mm	€
926574	ø280x(H)200	35,75

NUEVO
MODEL

HERVIDOR DE SOPA

- Contenedor para sopa y tapa de acero inoxidable AISI 201.
- Contenedor para agua realizado en acero inoxidable AISI 201.
- Carcasa de metal con revestimiento de pintura en polvo negra.
- Tapa con mango de tacto frío y muesca para cucharón.
- Rango de temperatura: 30-85 °C.
- Protección contra el sobrecalentamiento a 105 °C.
- Ajuste de temperatura mediante un dial: 5 niveles.
- Capacidad: 8 l.

código	litros	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	103,35

860083



CALIENTAPLATOS ELÉCTRICO TELLANO

- Recipiente de agua de polipropileno.
- Tapa de acero inoxidable con asa que no se calienta.
- Temperatura ajustable con un dial en un intervalo de: desde aproximadamente 30 a 85 °C.
- Luz indicadora de calentamiento.
- Incluye una bandeja para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	230	900	575x349x(H)278	142,35



204825



CALIENTAPLATOS ELÉCTRICO TESINO

- Recipiente de agua de polipropileno resistente al calor.
- Regulación continua hasta 85°C.
- Funcionamiento muy silencioso durante el calentamiento.
- Interruptor de encendido/apagado, indicador luminoso.
- Incluye un recipiente para alimentos de 6,8 litros.

código	litros	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)240	128,05



204832



CALIENTAPLATOS ELÉCTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura ajustable hasta 85°C.
- Con soporte para tapa.
- Interruptor de encendido/apagado con indicador luminoso incorporado.
- Incluye recipiente para alimentos Gastronorm 1/1 de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	185,25



204900





475904

**CALIENTAPLATOS GASTRONORM 1/1**

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para calientaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de alimentos de hasta 65 mm de profundidad.

18/0
stainless steel

código	embalado por	litros	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	116,35
475904	1	9	600x358x(H)295	64,35

NUEVO**CALIENTAPLATOS:
CONJUNTO DE 4**

- Para automontaje.
- Adecuado para contenedores GN de 1/1 a 65 mm de profundidad (incluido).
- GN 1/1, bandeja de agua (555 mmx350 mm), base para el marco y tapa de acero inoxidable AISI 201.
- Estructura de acero inoxidable AISI 401.
- Mango de la tapa hecho de polipropileno.
- No se incluye el soporte para la lata de combustible del calientaplatos.
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.
- Todos los elementos son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
238837	575x352x(H)296	188,50



238837



CALIENTAPLATOS GASTRONORM 1/1

- Modelo Fiora.
- Estructura apilable con tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye dos quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	87,75



471005



JUEGO DE CALIENTAPLATOS

- Incluye: Calentaplatos Fiora (ref. 471005); 2 recipientes GN 1/2 adicionales de 65 mm de profundidad; 3 recipientes GN 1/3 adicionales de 65 mm de profundidad.

código	mm	€
471050	585x385x(H)315	120,25



471050





472507

OLLA PARA CALENTAR SOPA

- Modelo Economic.
- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para sopa de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	81,25



470619

CALENTAPLATOS (REDONDO)

- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	68,25



470909

470909

470930



475201

CALENTAPLATOS GASTRONORM 1/2

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de alimentos de hasta 65 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	64,35

**NUEVO**

470367

RECIPIENTE REDONDO 5,6 L PARA CALENTAPLATOS REDONDO

código	litros	mm	€
470367	5.6	ø390x(H)60	44,85

RECIPIENTE PARA BAÑO MARÍA

- Entra perfectamente en el adaptador para 2 recipientes de baño María HENDI 470930.
- También es adecuado para: Baños de María del Termosistema (201107, 201206).
- Fabricado en acero inoxidable.
- Tapa provista de una cómoda asa.

código		mm	€
470930	transformación	530x325x(H)30	29,85
470909	recipiente para baño María, 4,2L	ø220x(H)190	29,85



RECIPIENTE PARA ALIMENTOS GN 1/1 CON 2 COMPARTIMENTOS

- Este recipiente para alimentos GN tiene dos compartimentos de 3,75 litros cada uno.

código	litros	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	23,35



CALENTADOR DE ALIMENTOS CON 2 QUEMADORES

- Con estructura y asa de acero inoxidable.
- Placa térmica de aluminio anodizado.
- A prueba de rayaduras.
- Incluye 2 soportes para velas.

código	mm	€
463000	330x180x(H)65	50,05



CALENTADOR DE ALIMENTOS CON 3 QUEMADORES

- Con estructura y asa de acero inoxidable.
- Placa térmica de aluminio anodizado.
- A prueba de rayaduras.
- Incluye 3 soportes para velas.

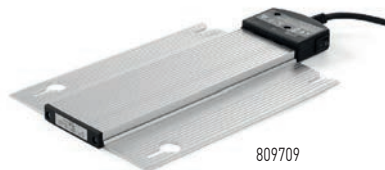
código	mm	€
463109	450x180x(H)65	57,85



CALENTADOR DE PLATO DE ROZAMIENTO

- El calentador cuenta con una salida de nivel de potencia única y estable (no tiene una función de regulación de temperatura).
- No está diseñado para cocinar, solo para mantener el calor.
- También es adecuado para la placa de rozamiento HENDI Rolltop GN 1/1 (código: 470206) y cualquier otra placa de rozamiento GN 1/1 si una bandeja de agua está equipada con pernos.

código	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	83,85



CALENTADOR PARA CALIENTAPLATOS

- Para uso como alternativa al soporte de combustible convencional.
- Solo apto para calientaplatos con fondo plano.
- Muy adecuado para calientaplatos sin preparación para resistencia eléctrica.
- Apto especialmente para calientaplatos HENDI con ref. 470008, 475201, 470206 y 471005.

código	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	68,25



CALIENTAPLATOS PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos calientaplatos hacen más atractivos los platos que se presentan.

- Los calientaplatos y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET





470251

CALIENTAPLATOS GN 1/1 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para calientaplatos.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	181,35



470275

CALIENTAPLATOS GN 2/3 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 2/3 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calientaplatos.

código	litros	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	159,25



470268

CALIENTAPLATOS GN 1/2 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/2 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calientaplatos.

código	litros	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	139,75



470282

CALIENTAPLATOS REDONDO CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente redondo extraíble para agua, un recipiente redondo para alimentos de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calientaplatos.

código	litros	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	162,50



CALENTAPLATOS PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos calentaplatos hacen más atractivos los platos que se presentan.
- Los calentaplatos y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



470213

**CALENTAPLATOS GN 1/1
CON ACABADO DE ESPEJO**

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	207,35



470237

**CALENTAPLATOS GN 2/3
CON ACABADO DE ESPEJO**

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 2/3 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	185,25



470220

**CALENTAPLATOS GN 1/2
CON ACABADO DE ESPEJO**

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/2 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	168,35



470244

**OLLA PARA CALENTAR SOPA
CON ACABADO DE ESPEJO**

- El recipiente para sopa se coloca en un recipiente de agua grande que emite mucho calor para mantener la sopa caliente.
- El recipiente para sopa cuenta con dos asas.
- La tapa tiene un soporte para la cuchara.
- Incluye un recipiente extraíble para agua, un recipiente redondo para sopa y un soporte de latas de combustible para calentaplatos.

código	litros	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	185,25

18/0

stainless steel

CALIENTAPLATOS GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Modelo Rental-Top.
- Base sólida con tapa abatible pulida a alto brillo, de acero inoxidable de 18/0.
- Incluye dos quemadores para calentaplatos y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Tornillo de sujeción en la parte inferior para resistencia eléctrica ref. 809709.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	168,35



470206

S.S.

stainless steel

CALIENTAPLATOS GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Calientaplatos para buffet de diseño elegante.
- Mecanismo de apertura patentado extra silencioso.
- Tapa abatible hasta 180°.
- Instalación de resistencia eléctrica opcional.
- Acero inoxidable altamente pulido.
- Estructura de acero de 2,3 mm, tapa de 1,2 mm.
- El juego incluye dos soportes para latas de combustible y un recipientes para alimentos GN 1/1 de 65 mm.

código	litros	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	233,35



470305

S.S.

stainless steel

CALIENTAPLATOS CON TAPA ABATIBLE (REDONDO)

- Calientaplatos para buffet de diseño elegante.
- Mecanismo de apertura patentado extra silencioso.
- Tapa abatible 180°.
- El juego incluye un soporte para latas de combustible y un recipiente de ø390 y 60 mm de profundidad.
- Acero inoxidable altamente pulido.
- Estructura de acero de 2,3 mm de grosor y tapa de 1,2 mm de grosor.

código	litros	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	181,35



470312





COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- El combustible para los calentaplatos se elabora a partir del etanol (alcohol etílico natural) , mezclado con agua y un agente espesante para convertirlo en un sólido o gel.
- El combustible para los calentaplatos de HENDI está elaborado artificialmente para que su sabor sea tan amargo que resulte imposible tragarlo.
- Para calentar los calentaplatos de forma segura y eficaz, aconsejamos colocar la lata de combustible en los respectivos recipientes soportes para quemar combustible.
- La capacidad de calentamiento es la misma en toda la gama, mientras que la velocidad de calentamiento depende del tamaño de la llama, determinado por la distancia a la que se mantiene abierta la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Todos el combustible para calentaplatos de HENDI quema sin producir hollín ni olores.
- Los cartuchos y latas que se queman, sin ser colocados dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos, se calientan mucho durante su uso, creando un riesgo importante de quemaduras. ¡Peligro de quemaduras!
- Estos recipientes soportes para quemar combustible para calentaplatos se incluyen con los calentaplatos de HENDI y están a la venta también por separado.
- Lea siempre las instrucciones del producto antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que no haya llamas abiertas ni objetos calientes cerca cuando trabaje con el combustible para calentaplatos.
- El vapor inflamable se escapa fácilmente del contenedor.
- Asegúrese de que no gotee agua (condensación) en el combustible encendido. Esto puede provocar peligrosos chisporroteos y salpicaduras de combustible.
- Encienda el combustible solo después de colocar la lata de combustible dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos en la ubicación final.
- Las llamas son casi azules en su totalidad, lo que las hace muy difíciles de ver a la luz. Se recomienda tener precaución.
- Para apagar el combustible, cierre siempre la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Para rellenar: Asegúrese siempre de que la lata de combustible y su recipiente soporte para quemar el combustible se hayan enfriado completamente.
- Para rellenar la lata, retirela del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Almacenamiento: Conservar siempre en recipientes cerrados, en un lugar oscuro y bien ventilado, a menos de 20°C.
- Para almacenar una mayor cantidad de combustible, consulte las regulaciones locales.
- Si se cumplen las instrucciones anteriores, se reduce al mínimo el riesgo de accidentes.
- En caso de incendio incipiente/pequeño: utilice una manta contra incendios (o una manta grande y húmeda) para cubrir el fuego y privarlo de oxígeno.
- En caso de incendio en la ropa/cuerpo: utilice una manta contra incendios o un extintor de polvo/CO₂.
- No intente nunca extinguir el fuego con una toalla pequeña, ya que sólo conseguiría dispersar el combustible y las llamas. Después de extinguir el fuego, mantenga el cuerpo frío durante 15 minutos o hasta que llegue la asistencia médica.
- Deje la ropa en su lugar.
- Busque siempre asistencia médica de inmediato.



LATA DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- Envase de 200 gramos para calentaplatos.
- Tiempo de combustión: ≈ 3 horas.

código	embalado por	€
194362	12	22,45
194300	24	38,95
194355	72	115,40



COMBUSTIBLE LÍQUIDO CON MECHA

- Arde sin generar hollín ni olor.
- Este combustible está compuesto de dietilenglicol (DEG) puro, que también se utiliza como anticongelante en radiadores.
- Al utilizar una mecha, el DEG puede vaporizarse y arder a pesar de su relativamente alto punto de inflamación (143 °C).
- Hendi comercializa este combustible en latas de metal cerradas no recargables de 145 o 200 gramos.
- El tiempo de combustión de una lata es inversamente proporcional a la intensidad de su llama; este tiempo puede ajustarse cambiando la altura expuesta de la mecha.
- Uso: coloque la lata directamente debajo del calentaplatos o cualquier aparato de calentamiento apto para uso con llamas abiertas de combustible líquido.
- Tiempo de combustión: $\pm$ 4 horas en latas de 145 gramos, $\pm$ 6 horas en latas de 198 y 200 gramos.
- Potencia calorífica: aproximadamente un 50 % respecto a combustibles en gel de etanol.
- Ventajas frente al combustible en gel:
 - Uso más seguro. La recarga no es peligrosa. La llama es más visible y predecible.

- La lata permanece suficientemente fría como para poder tocarla con seguridad. Puede utilizarse sin quemador.
- Más seguro en caso de accidentes. El producto derramado es mínimo y poco inflamable.
- Se cierra bien herméticamente y puede reutilizarse.
- Fácil de apagar soplando o volviendo a colocar el tapón.
- Coste por hora de combustión comparable al del combustible en gel de etanol.
- Llama menos intensa. Reduce el riesgo de que los recipientes con agua del calentaplatos hiervan hasta secarse.

PRECAUCIÓN:

- El dietilenglicol es una sustancia peligrosa que provoca irritación.
- Lávese siempre las manos después de tocar el líquido; preferiblemente use guantes de látex para ajustar la longitud de la mecha.
- En el sitio web de Hendi encontrará una ficha de datos de seguridad (MSDS, por sus siglas en inglés).
- Le recomendamos que imprima una copia y la conserve cerca.

**Duración
4 horas**



**Duración
6 horas**



código	-	embalado por	peso (kg)	unidad de pedido	€
193761	combustión de $\pm$ 4 horas	6	0.145	4	14,25
193952	combustión de $\pm$ 4 horas	24	0.145	1	53,25
193716	combustión de $\pm$ 6 horas	6	0.2	4	15,55
193938	combustión de $\pm$ 6 horas	24	0.2	1	57,15
193679	tiempo de combustión aprox. 8 horas	24	0.25	1	61,05



190029



195505



195109

CUBO DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- Cubo de 4 kg.

código	unidad de pedido	€
190401	3	24,05

BIDÓN DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- Bidón de 5 litros.

código	unidad de pedido	€
195505	4	24,05

BOTELLA DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- Botella de 1 litro.

código	unidad de pedido	€
195109	12	5,55



470527



SOPORTE PARA LATAS DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS - 2 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	14,95



195604

DISPENSADOR DE COMBUSTIBLE

- Puede utilizarse, por ejemplo, con latas de combustible para calientaplatos ref. 195505.

código	mm	€
195604	(L)280	27,25



190036

COMBUSTIBLE PARA QUEMADORES DE FONDUE - 3 PIEZAS

- Para gourmet, fondue, rechauds y planchas de piedra.
- Envases con unidades de 80 gramos.
- Tiempo de combustión: ≈ 2 horas.
- Para uso con ref. 111420.

código	embalado por	€
190036	3	5,55



111420



QUEMADORES PARA FONDUE - 2 PIEZAS

- Para combustible apto para quemadores de fondue.

código	embalado por	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	12,95



529089

529096

529058

529065

529072

**CUCHARA PARA SERVIR**

código	mm	€
529058	305x60	9,75
529065	321x71	10,10

CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529089	0.05	270x69	11,05
529096	0.09	308x85	13,65

CUCHARA CON RANURAS

código	mm	€
529072	321x71	10,35

**CUCHARONES Y CUCHARAS PARA SERVIR
PARA CALIENTAPLATOS**

- Con mango de polipropileno



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529003	0.09	335x90	10,35
529010	0.11	300x80	10,10

ESPUMADERA

código	mm	€
529201	345x75	9,45

TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
529102	345x32	8,45

CUCHARA PARA SERVIR

código	mm	€
529300	350x75	9,45

ESPUMADERA (REDONDA)

código	mm	€
529041	370x105	10,10

ESPÁTULA CON RANURAS

código	mm	€
529409	355x80	9,95

CUCHARAS PARA SERVIR, RESISTENTE AL CALOR



CUBIERTOS PARA ENSALADA

código		mm	€
563908	Melamine salad spoon	(L)305	4,55
564004	Melamine salad fork	(L)305	4,55

CUCHARA PARA SALSAS

código	color	litros	mm	€
563502	Blanco	0.07	235x75	4,30
563557	Negro	0.07	235x75	4,30
563700	Blanco	0.14	300x93	4,55
563755	Negro	0.14	300x93	4,55



CUCHARA PARA ENSALADA

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

CAZO PARA SALSA

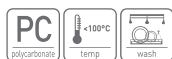
código	color	litros	mm	€
563649	Negro	0.03	180x70	2,00
563632	Marfil	0.03	180x70	2,00

CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564400	Blanco	335x70	3,05
564455	Negro	335x70	3,05



PINZAS PARA SERVIR



PINZAS PARA SERVIR

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



171622



PINZA PASTELERA

- Decorativo y funcional.

código	mm	€
171622	(L)276	5,15
171608	(L)220	4,55



523018



171615



523315



PINZAS PARA PASTELES

código	mm	€
523018	(L)215	4,55

PINZAS PARA TARTA

- Pinzas decorativas

código	mm	€
171615	(L)220	5,85

PINZAS PARA ENSALADA

código	mm	€
523315	(L)212	4,55



523216



PINZAS PARA ESPAGUETIS

código	mm	€
523216	(L)200	4,90



722107



SOPORTE PARA CUCHARAS

código	mm	€
722107	115x270x(H)45	10,35



MOSTRADORES Y TAPAS DE PRESENTACIÓN



424186



MOSTRADOR CON TAPA REFRIGERADO (GASTRONORM 1/1)

- Refrigerado mediante el bloque helado incluido por debajo de 0°C.
- Bandeja Gastronorm 1/1 incluida.
- Con tapa de policarbonato transparente.
- Carcasa de ABS.

código	-	mm	€
424186	juego	555x357x(H)175	162,50
424193	Bloque refrigerante plano para ser usado con la bandeja expositora refrigerada 424186	528x324x(H)30	28,55

424193



CONJUNTO EXHIBIDOR CLIMATIZADO CON CUBIERTA TRANSPARENTE



- Juego de 5 piezas:
 - Base de poliestireno.
 - Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
 - Cubierta transparente de poliestireno.
 - 2 bloques refrigerantes planos.
- La bandeja también se vende por separado (código: 871829).

código	mm	€
424155	430x290x(H)150	46,15

424155





871805



CONJUNTO EXHIBIDOR CLIMATIZADO CON CUBIERTA TRANSPARENTE DESLIZANTE ROLL-TOP - SENCILLO

- Juego de 5 piezas:
 - Base de ABS.
 - Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
 - Cubierta transparente deslizante de SAN, que se abre hacia arriba hasta 90°.
 - 2 bloques refrigerantes planos.

código	mm	€
871805	440x320x(H)205	81,60



871812



CONJUNTO EXHIBIDOR CLIMATIZADO CON CUBIERTA TRANSPARENTE DESLIZANTE ROLL-TOP - DOBLE

- Juego de 9 piezas:
 - Base de 2 niveles hecha de ABS.
 - 2 bandejas de acero inoxidable con bordes perfilados.
 - 2 cubiertas transparentes deslizantes de SAN, que se abren hacia arriba hasta 90°.
 - 4 bloques refrigerantes planos.

código	mm	€
871812	440x320x(H)440	163,15

EXPOSITOR CON CUBIERTA ENROLLABLE

- Hecho de polipropileno con una bandeja de acero inoxidable
- Cubierta transparente enrollable de poliestireno
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados del expositor.
- Dos funciones: expositor en frío o en calor
- Elementos para enfriar/calentar colocados bajo la bandeja de acero inoxidable para mantener la temperatura en el compartimento, conservando los alimentos frescos y con un buen aspecto por más tiempo.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- El juego incluye 2 insertos de gel para enfriar o calentar los alimentos colocados en el expositor.
- Apto para el lavavajillas.

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



871775





871706

MOSTRADOR ABATIBLE ROLL TOP

- Cubierta superior transparente de poliestireno.
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados de la vitrina.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
871706	465x310x(H)190	48,05



871713

MOSTRADOR ABATIBLE ROLL TOP

- Cubierta superior transparente de poliestireno.
- Cómodo acceso a la comida servida desde ambos lados de la vitrina.
- Fácil de limpiar.
- Diseñado y producido completamente en Italia.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
871768	380x260x(H)355	51,35
871713	465x310x(H)410	85,15



424001

**CUBIERTA SUPERIOR ENROLLABLE DE PANTALLA REDONDA**

- Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
- Cubierta hecha de SAN, con un botón cromado, abierta unilateralmente hasta 90° (incluido en el juego).
- La bandeja es apta para lavavajillas.
- La cubierta también se vende por separado (código: 427514).

código	mm	€
424001	ø380x(H)240	68,25
427514	Cubierta redonda enrollable ø380x(H)200	42,25



980101

**BANDEJA REDONDA CON CUBIERTA**

- Bandeja de acero inoxidable con asas.
- Cubierta de SAN, con agarre extruido.
- Ambos elementos del juego son aptos para lavavajillas.

código	mm	€
980101	ø300x(H)110	15,30



427507

**TAPA DE PRESENTACIÓN
ABATIBLE**

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
427507	540x330x(H)180	44,85



866009

TAPA DE PRESENTACIÓN

código	mm	€
866009	545x335x(H)95	70,85



427538

**TAPA DE PRESENTACIÓN
ABATIBLE GN 2/3**

- Policarbonato transparente.



código	-	mm	€
427538	Solo tapa abatible	365x335x(H)175	42,25



427415

TAPA DE PRESENTACIÓN

código	mm	€
427415	530x325x(H)76	27,25





523834

523827

**SOPORTE GIRATORIO PARA TARTAS**

- Hecho de acero inoxidable.
- Rotación de la base sin esfuerzo en ambas direcciones, lo que facilita la decoración y el corte de pasteles.
- Sobre un pie estable con base antideslizante.
- La cubierta también se vende por separado (código: 523834).

código	mm	€
523827	ø300x(H)190	81,25

**CUBIERTA DEL SOPORTE DE LA TARTA**

- Hecho de poliestireno.
- Transparente, con agarre extruido.
- No apto para el lavavajillas.
- Adecuado para el soporte giratorio HENDI (código: 523827).

código	mm	€
523834	ø300x(H)110	7,15



523902



523957

**PALA PARA TARTAS**

- Con mango de polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	6,05

**PALA/CUCHILLO PARA TARTAS**

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

código	mm	€
523957	300x75	9,05



561966



561973

SOPORTES DE PRESENTACIÓN ANTIDESLIZANTES

- Estructura de acero con revestimiento de PVC.
- Apto para diversos tipos de bandejas y cuencos de presentación.

código	mm	€
561973	265x230x(H)200	16,85
561966	260x230x(H)100	11,05

SOPORTES



425473



SOPORTE PARA PLATOS

código	platos máx.	mm	€
425473	Ø 275 mm	290x290 x(H)440	31,15



480519

SOPORTE DE BANDEJAS PARA MARISCO

- Con dos bandejas.



código	-	mm	€
480519		ø400x(H)200	42,70
480502	Solo soporte	ø250x(H)190	11,65



429914



BANDEJA CON NIVELES

- Con 3 bandejas.

código	mm	€
429914	ø268x(H)320	49,35



425138

JARRA DE ZUMO

- Modelo recto de plástico antirrayaduras con tapa.

código	litros	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	20,75



425107

JARRA CON CILINDRO PARA HIELO

- Modelo con forma de pera de plástico SAN antirrayaduras con tapa.

- Enfriamiento mediante cilindro para hielos.

código	litros	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	24,05
425121	3	ø170x(H)285	29,85



567906

JARRA

- Gran resistencia a la rotura.

código	litros	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	11,65



425763

GARRAFA

- Tapa con dosificador

código	litros	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	11,05



DISPENSADORES Y JARRAS



425299



425428



425411

DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de polycarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	128,05
425411	16	560x350x(H)580	258,05



425435

DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de polycarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	113,75
425435	6	415x315x(H)490	220,35



DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente para zumos de polycarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425190	5	280x220 x(H)510	135,85



DISPENSADOR DE LECHE DE 10,5 LITROS

- Estructura de acero inoxidable.
- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente extraíble con grifo antigoteo.
- Base firme con bandeja antigoteo.

código	litros	mm	€
425343	10.5	260x360 x(H)536	311,35



DISPENSADOR MÚLTIPLE

- Apto únicamente para alimentos secos.
- Base de acero inoxidable.
- Dispensador de polycarbonato.
- Tapa hermética para mantener los alimentos frescos por más tiempo.
- La dosificación higiénica controlada evita el vertido.
- Puede sujetarse en mesa o en pared.

código	litros	mm	€
557402	4	184x240 x(H)600	116,70



MELAMINA

- Higiénica y resistente a los golpes.
- Ligera.



FUENTE RECTANGULAR

código	mm	€
561508	360x205x(H)38	19,45
561515	495x270x(H)56	36,35



561607

BANDEJA GN 1/1

código	mm	€
561607	530x325x(H)20	28,55



566008

566015

BANDEJAS GASTRONORM DE BORDE FINO

- Producto realizado en melamina

código	mm	€
566046	265x162x(H)20	7,50
566022	325x177x(H)20	11,40
566015	325x265x(H)20	12,40
566053	530x163x(H)20	16,25
566930	354x325x(H)20	18,55
566008	530x325x(H)20	24,65



561560

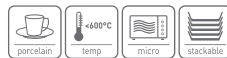
CUENCO CUADRADO

código	color	mm	€
561560	Blanco	130x130x(H)65	5,55
561577	Blanco	190x190x(H)100	12,95
561584	Blanco	270x270x(H)105	24,65



PORCELANA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco extremadamente puro y brillante.



FUENTE GASTRONORM 1/1

código	unidad de pedido	mm	€
783009	3	530x325x(H)65	90,35



783009

FUENTE GASTRONORM 1/2

código	unidad de pedido	mm	€
783016	6	325x265x(H)65	35,45



783016

FUENTE GASTRONORM 1/3

código	unidad de pedido	mm	€
783023	8	325x176x(H)65	21,80



783023

RECIPIENTE PARA ALIÑO

código	unidad de pedido	litros	€
785010	18	1	11,65



785010



MULTIRACK

- Montura de acero inoxidable AISI 304 pulido.
- 3 niveles, para productos y condimentos preempaquetados.
- 3 contenedores extraíbles de 1 l, hechos de SAN.
- Los recipientes son aptos para lavavajillas.

código	mm	€
428245	190x240x(H)410	84,20

428245





552315



552308



552360



552353



552407



871201



552490



552483

**BANDEJAS PARA CUBIERTOS**

- 4 secciones.

- GN 1/1.

código	color	mm	€
552315	Negro	530x325x(H)100	9,75
552308	Gris claro	530x325x(H)100	9,75

**BANDEJAS PARA CUBIERTOS**

- 6 secciones.

- Apto para cucharillas, cucharas de té y cuchillos de postre.

- GN 1/1.

código	color	mm	€
552353	Gris claro	530x325x(H)105	12,95
552360	Negro	530x325x(H)105	12,95

SOPORTE PARA CUBIERTOS

- Para 4 recipientes con orificios.

- Recipientes no incluidos.



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

**SOPORTE PARA CUBIERTOS**

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,65

**SOPORTE PARA CUBIERTOS**

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	6,20

NUEVO**CUBETERO**

- Fabricado en acero inoxidable con acabado satinado.

- Diseño perforado para una mejor circulación del aire.

- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
552483	ø110x(H)130	5,85



436103



BANDEJA PARA SERVIR GN 1/1

- Pulida, con borde mate.
- Hecha de acero inoxidable.
- Adecuado para expositor refrigerado con cubierta 424186.

código	mm	€
436103	530x325x(H)13	24,05



807705



BANDEJA PARA BANQUETES GN 1/1 CON BORDE LISO

código	mm	€
807705	530x325x(H)10	32,45



410110



BANDEJA DE SERVICIO GN 1/1

código	mm	€
410110	530x325x(H)20	11,65



480106



BANDEJA PARA BEBIDAS

código	mm	€
480106	ø315x(H)45	14,95

BANDEJA PARA CAFÉ (OVAL)

- Acabado satinado



código	mm	€
405000	200x140	2,95
405208	265x195	4,25
405307	285x220	5,55



405000



**BANDEJA DE SERVICIO**

- Satinada.



código	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480403	ø400x(H)19	20,75



807804

18/0

stainless steel

BANDEJA PARA BANQUETES GN 1/1, CON BORDE DECORATIVO

- Fabricado en acero inoxidable con acabado pulido.
- Aro adornado con estampados decorativos grabados.
- Apto para el lavavajillas.
- Adecuado para la bandeja de refrigeración HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807804	530x325	29,85



871829

**BANDEJA DE VISUALIZACIÓN DE REFRIGERACIÓN**

- Hecho de acero inoxidable.
- Con un borde perfilado que mantiene la cubierta en su lugar.
- Encaja en el conjunto: la bandeja de refrigeración HENDI con cubierta (código: 424155) y las pantallas de refrigeración HENDI (códigos: 871805 y 871812).

código	mm	€
871829	395x283	17,25

**FUENTE DE SERVICIO OVALADA**

código	mm	€
404003	190x140	3,40
404102	245x170	4,55
404201	300x220	6,20
404300	350x240	7,75
404409	400x260	10,35
404508	450x290	12,95
404607	500x350	16,25



FIBRA DE VIDRIO

- Poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Ideal para situaciones de uso intensivo.
- Superficie de goma antideslizante, eficaz tanto en seco como en mojado.
- A prueba de golpes, resistente a roturas.

- Se puede limpiar en un lavavajillas profesional con un programa corto. No se puede limpiar en un lavavajillas diseñado para uso doméstico.



508657



508817



508718

BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

- Negra.

código	-	mm	€
508657		200x280	9,05
508626		325x530	16,25
508619	Euronorm	370x530	19,85

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

- Negra.

código	mm	€
508824	ø280x(H)22	8,15
508817	ø350x(H)22	10,10
508800	ø400x(H)22	13,65
508794	ø460x(H)22	21,15
508787	ø500x(H)22	22,75

BANDEJA DE SERVICIO ANTIDESLIZANTE, OVAL

- Negra.

código	mm	€
508718	160x230	4,60
508725	200x265	5,65
508732	210x290	7,15



508831



BANDEJA DE SERVICIO OVAL XL

- Negra.

código	mm	€
508831	735x600	54,55



810507

**NUEVO
MODEL**



SOPORTE DE BANDEJA PLEGABLE

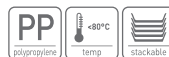
- Materiales de gran calidad, estructura resistente.
- Equipado con cinturones negros, fáciles de colocar.
- Con anillos de goma antideslizantes para mantener la bandeja en su lugar.

código	mm	€
810507	520x410x(H)800	77,35





BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA



BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (MEDIANA)

código	color	mm	€
878903	Gris claro	305x415x(H)20	4,75
878910	Rojo	305x415x(H)20	4,75
878927	Azul	305x415x(H)20	4,75
878934	Verde	305x415x(H)20	4,75
878941	Marrón	305x415x(H)20	4,75
878958	Negro	305x415x(H)20	4,75

BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (GRANDE)

código	color	mm	€
878804	Gris claro	350x450x(H)20	6,05
878811	Rojo	350x450x(H)20	6,05
878828	Azul	350x450x(H)20	6,05
878835	Verde	350x450x(H)20	6,05
878842	Marrón	350x450x(H)20	6,05
878859	Negro	350x450x(H)20	6,05



BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA (PEQUEÑA)

código	color	mm	€
878712	Rojo	265x345x(H)20	4,50
878705	Gris claro	265x345x(H)20	4,50
878729	Azul	265x345x(H)20	4,50
878736	Verde	265x345x(H)20	4,50
878743	Marrón	265x345x(H)20	4,50
878750	Negro	265x345x(H)20	4,50



878552

BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA DE POLIPROPILENO, OVALADA

- Ovalada, con borde bajo.
- Hecha de polipropileno.



código	color	mm	€
878552	Negro	265x195x(H)15	3,25

POLIPROPILENO EURONORM

- Superficie de goma antideslizante, eficaz tanto húmeda como seca.
- A prueba de golpes, resistente a la rotura.



878101



878125



878606

BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

código	mm	€
878118	255x355	5,15
878101	530x325	9,45

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

código	mm	€
878125	ø280x(H)20	5,90
878132	ø360x(H)20	6,85
878149	ø410x(H)20	7,75

BANDEJA DE SERVICIO REDONDA CON BORDE ALTO

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

DISEÑO DE MADERA

- Bandejas laminadas con revestimiento de goma antideslizante.
- Resistente a productos químicos, manchas y arañazos.



507216



507933



507711

BANDEJA DE SERVICIO IMITACIÓN A MADERA

código	mm	€
507216	325x530	20,15
507469	330x430	18,85
507117	370x530	21,15
507018	430x610	28,55

BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507964	230x160	8,60
507568	200x265	9,75
507933	290x210	11,70

BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507711	ø320x(H)35	22,75
507766	ø360x(H)30	27,95
507773	ø420x(H)30	33,75



BANDEJA DE SERVICIO DE MELAMINA CON DISEÑO DE MADERA

- Fabricada de melamina con diseño de madera.
- Excelente resistencia a las sustancias químicas, las manchas y las rayaduras.
- Disponible en 3 elegantes diseños diferentes.

código	color	mm	€
508909	Madera clara	240x340	12,70
508916	Madera	240x340	12,70
508923	Madera oscura	240x340	12,70
508862	Madera clara	330x430	18,85
508879	Madera	330x430	18,85
508930	Madera clara	370x530	21,45
508947	Madera	370x530	21,45
508954	Madera oscura	370x530	21,45

GRANITO

BANDEJA DE POLIÉSTER PARA RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO

- Fabricada con laminado de poliéster (fibra de vidrio, resina).
- Color y estampado en patrón de granito.
- Apilable, con espacio entre las bandejas para mantener la circulación de aire.
- Resistencia a la temperatura: -10-120 °C.
- Apta para el lavavajillas.

código	color	mm	€
876602	Grafito	325x265	11,05
876619	Granito	530x325	18,85

Espacio entre bandejas para
una mejor circulación del aire.





201633

SISTEMA DE LLAMADAS PARA RESTAURANTES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa (números programables del 001 al 998).
- Controlador con teclado táctil.
- Antena incorporada en el controlador que garantiza que no haya interferencias de señal de otros dispositivos.
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinando modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Máximo de localizadores programables en 1 controlador: 998.
- Incluido en el juego: controlador, 10 localizadores, estación de carga, cargador, cable USB C a USB C.
- Los localizadores también se venden por separado, 10 unidades (código: 201640).

código	mm	€
201633	210x130x(H)40	422,50

3 modos de notificación



sonido



luz LED



vibración

LOCALIZADORES PARA RESTAURANTES: JUEGO DE 10 UNIDADES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa (números programables del 001 al 998).
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinación de modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Incluido en el juego: 10 localizadores, estación de carga, cable USB-C a USB-C.
- Los localizadores sólo funcionan con el controlador del sistema de llamadas para restaurantes de HENDI, que se vende por separado [código: 201633].

código	mm	€
201640	80x80x(H)100	318,50

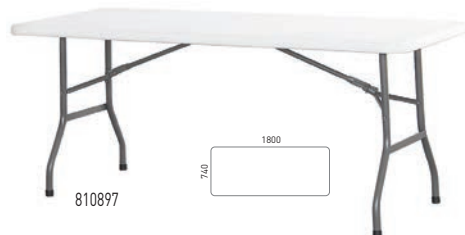
MOBILIARIO PLEGABLE PARA CATERING

- Fácil de almacenar y transportar.
- Para uso en exteriores e interiores.
- Ideal para ferias, eventos, catering, alquileres, etc.
- Parte superior de la mesa de polietileno de alta densidad, marco hecho con recubrimiento de polvo de metal.
- Fácil de limpiar; resistente a la suciedad.

AMER★BOX®HDPE
polyethylene**MESA DE BUFFET**

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
810927	1520x700x(H)740	103,35
810910	1830x750x(H)740	116,35

AMER★BOX®**MESA BUFFET**

- Carga máx. de hasta 150 kg con una distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810347	870x870x(H)740	77,35
810897	1800x740x(H)740	116,35

**CARRITO PARA MESAS**

- Facilita el transporte de mesas redondas y cuadradas.
- Con capacidad para hasta 10 mesas redondas de pie y +20 mesas rectangulares apiladas.
- Carga máxima: 500 kg

código	mm	€
811221	1800x850x(H)990	350,35



MESA ALTA REDONDA

código	mm	€
810958	ø800x(H)1100	90,35



MESA DE BUFFET

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

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



FUNDA PARA MESA ALTA Ø80-85 CM

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø80-85 cm.

código	color	mm	€
813157	Blanco	ø850x(H)1150	27,25
813171	Crema	ø850x(H)1150	27,25
813164	Negro	ø850x(H)1150	27,25

FUNDA PARA MESA ALTA

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø70 cm.

código	color	mm	€
813829	Blanco	ø850x(H)1150	27,25
813850	Crema	ø850x(H)1150	27,25
813836	Negro	ø850x(H)1150	27,25

FUNDA PARA MESA RECTANGULAR

- Tejido: Jersey liso 160 g/m².
- 90 % poliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas de buffet rectangulares.

código	color	-	mm	€
814376	Negro	810934	1200x760x(H)730	37,65
814390	Blanco	810927	1500x760x(H)730	41,55
814406	Negro	810927	1500x760x(H)730	41,55
814420	Blanco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85
814437	Negro	810910 + 810897	1830x760x(H)730	44,85





UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024




HDPE
polyethylene

811191

BANCO

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
811191	1830x300x(H)430	68,25



810996

HDPE
polyethylene

MESA DE BUFFET REDONDA PLEGABLE

- Plegable al modelo de maleta para facilitar el transporte y el almacenamiento.

código	mm	€
810996	ø1500x(H)740	204,75



813096

FUNDA PARA SILLA PLEGABLE

- Tejido: President 170 g/m².
- 100% poliéster.
- No necesita planchado.

código	color	mm	€
813096	Blanco	540x440x(H)840	25,95

SILLA PARA BANQUETES

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810965	540x440x(H)840	47,45

SILLA DE CATERING NEGRA

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810989	540x440x(H)840	47,45



810965

810989



BARUP

BARWARE

Descubre el mundo de los accesorios de coctelería profesional.

Compartimos nuestros conocimientos presentando productos innovadores y diseñados profesionalmente para configuraciones de bar integrales.

Nuestros diseños, resultado de las mejores prácticas de coctelería, son una respuesta profesional al mundo creativo y en constante cambio de la preparación de cócteles.

La funcionalidad y el diseño moderno de nuestros agitadores, machacadores, cucharas de barra y exprimidores de cítricos satisfacen perfectamente las necesidades de cada barista.

La marca BAR UP se define con accesorios llamativos que elevan el arte de crear sorprendentes bebidas y cócteles con y sin alcohol a un nivel superior. ¡ARRIBA EL BAR! ¡INSPIRATE!



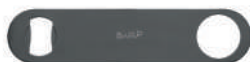
SACACORCHOS & SACACORCHOS DE CAMAREROS

NUEVO

NUEVO **BARUP**
BARWARE



596746



596388



596371



ABREBOTELLAS

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55



BAR BLADE

- Recubrimiento en pintura en polvo negra.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596388	180x40	2,95



BAR BLADE

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,25



Ver el vídeo



643914



ABREBOTELLAS CON CONTENEDOR PARA TAPONES

- Este abrebotellas está diseñado para montaje en la pared.
- El contenedor puede extraerse de manera sencilla para facilitar su vaciado.
- Incluye dos tornillos y tacos.

código	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30



596883

ABREBOTELLAS DE PARED

código	€
596883	2,95



BAR





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



S.S.
stainless steel

597200



SACACORCHOS PROFESIONAL

- Modelo curvado.
- 3 funciones.

Foil cutter

597323

BARWARE

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

Foil cutter

BARUP
BARWARE



SACACORCHOS PROFESIONAL

- Fabricado de acero inoxidable, mango de ABS.
- 3 funciones.
- Palanca patentada, espiral para corchos largos y cortacápsulas.

código	mm	€
597323	37x130x(H)14	10,35



SACACORCHOS

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

código	mm	€
597507	(L)170	5.85



597507



Ver el vídeo

SACACORCHOS PROFESIONAL

- Con mango de metal.
- 3 funciones.
- Con vuelta extra en la palanca para corchos largos.

código	mm	€
597316	(L)120	10.35



594025

SACACORCHOS FRANCÉS

- Empuñadura de aleación de zinc cromado.
- Tornillo de acero al carbono niquelado.
- Alta calidad garantizada sin riesgo de doblarse o romperse.
- El tornillo o el eje en espiral es puntiagudo y las roscas tienen un diámetro más ancho (1 cm) que los sacacorchos típicos, reduciendo así el riesgo de aplastar o romper el corcho al sacarlo.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
594025	105x85x(H)10	4.50



599334

ESCANCIADORES

BARUP
BARWARE

VERTEDOR LENTO DE BOTELLA CON TAPA ABATIBLE - 6 UNIDADES

18/8

stainless steel

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Permite una dosificación precisa
- Hecho de acero inoxidable con tapón de goma
- Adecuado para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta $\varnothing 20$ mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599334	6	$\varnothing 30 \times 120$	9,05



599372

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	6,85



599488

599464

599471

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

18/8

stainless steel



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



599327

18/8

stainless steel

VERTEDOR DE BOTELLA DE FLUJO LIBRE - 3 UNIDADES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Construcción duradera de acero inoxidable
- La tapa del vertedor está provista de un contrapeso, que abre y cierra la boquilla en función del ángulo de la botella.
- Permite una dosificación precisa
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta $\varnothing 20$ mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
599327	3	$\varnothing 30 \times 120$	8,15



599426

DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 4 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	-	embalado por	€
599426	Transparente	4	6,20



599440

599457

VERTEDORES DE FLUJO LIBRE

- Hecho de material EVA.

código	-	embalado por	€
599440	negro (2), blanco (2), rojo (2)	6	2,30
599457	azul (2), rojo (2), verde (2)	6	2,30

ABS
plastic



598719

montado en estantería



598818

montado en pared



SOPORTE ANTIGOTEÓ MONTADO EN PARED

- Para botellas de 240 a 350 mm de largo.

code	-	€
598719	montado en estantería	12,40
598818	montado en pared	10,60



598016

598214

598313

598412

DOSIFICADOR ANTIGOTEÓ

código	litros	€
598313	0.04	16,60
598214	0.035	16,60
598016	0.02	16,60
598412	0.05	16,60



599013

599112

599198

599211

DOSIFICADOR DE MEDICIÓN CON BOLA - 2 PIEZAS

código	embalado por	litros	€
599013	2	0.02	9,75
599112	2	0.035	9,75
599198	2	0.04	9,75
599211	2	0.05	9,75



552049

TAPÓN DE BOTELLA: 3 UNIDADES

- Evita fugas y derrames de la bebida
- El sello hermético prolonga la vida útil del producto en una botella ya abierta
- Hecho de nylon con una palanca de ABS muy duradera
- Aro de silicona integrado que sella firmemente la botella cuando se presiona la palanca
- Adecuado para botellas estándar con una capacidad de 0,5 - 1,5 litros, orificios de hasta 20 mm de diámetro
- Incluye 3 tapones en verde, blanco y rojo

código	embalado por	mm	€
552049	3	ø36x81	6,45



595558

TAPÓN: 6 UNIDADES

- Para uso en bares, pubs y restaurantes
- Hecho de EVA negra dura y flexible
- Proteger contra los derrames de las botellas abiertas
- Cierre sellado para prolongar la vida útil del producto
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	mm	€
595558	6	ø31x31	3,70



595589



TAPÓN PARA CHAMPÁN

- Para almacenar botellas abiertas.
- Con junta de silicona.

código	€
595589	5,15



595565

TAPÓN PARA BOTELLA CON TAPA - 6 UNIDADES

- Para uso en bares, pubs y restaurantes
- Proteger contra los derrames de las botellas abiertas
- Hecho de EVA resistente y flexible
- Cierre sellado para prolongar la vida útil del producto
- Apto para botellas estándar de 0,5 - 1,5 litros con orificios de hasta ø20 mm de diámetro

código	embalado por	€
595565	6	5,15



557600



ALMACENADOR DE BAR

- Pitorro y tapa intercambiables.
- Para almacenar, mezclar y servir bebidas.
- Parte superior extraíble.

código	litros	mm	€
557600	0.8	ø90x(H)300	7,75



CAJAS DE INGREDIENTES

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Hechos de plásticos de primera calidad
- Caja de HIPS y tapa de ABS transparente para proteger los alimentos de la contaminación o los insectos
- Cada recipiente se puede retirar fácilmente del soporte, por ejemplo, para reponer el producto
- Recipientes aptos para el lavavajillas



BARUP
BARWARE



552018



552025



552131



552032

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES - 3 COMPARTIMENTOS

- 3 recipientes de polipropileno para almacenar por separado los aditivos de frutas o especias

código	mm	€
552018	480x150 x(H)100	28,55

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES - 4 COMPARTIMENTOS

- 4 recipientes de polipropileno para guardar los aditivos de frutas o especias por separado

código	mm	€
552025	480x150 x(H)100	29,85

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES - 5 COMPARTIMENTOS

- 5 recipientes de polipropileno para guardar los aditivos de frutas o especias por separado

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

RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES - 6 COMPARTIMENTOS

- 6 recipientes de polipropileno para guardar los aditivos de frutas o especias por separado

código	mm	€
552032	480x150 x(H)100	32,45



552100

CAJA DE INGREDIENTES

- Acero inoxidable con tapa de polipropileno transparente.
- Con recipientes de polipropileno.
- Los recipientes se pueden sacar fácilmente del soporte.
- Los recipientes se pueden lavar en el lavavajillas.

código	-	mm	€
552100	5 contenedores	375x140x(H)90	34,45

**NUEVO**

596685

NUEVO

596524



596531

NUEVO

596753

NUEVO

596456



596463

COLADOR DE ZUMOS

código	mm	€
596685	160x75	3,85

COLADOR JULEPE

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596524	160x75	6,45

COLADOR JULEPE

- Recubrimiento de polvo negro.
- No apto para lavavajillas.

código	mm	€
596531	160x76	4,55

COLADOR

- Hecho de acero inoxidable

código	mm	€
596753	160x75x(H)15	5,15

COLADOR HAWTHORNE

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596456	160x75x(H)15	6,85

COLADOR HAWTHORNE

- Recubrimiento en polvo negro.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596463	160x75x(H)15	4,55

BAR

**NUEVO**

596449

JULEPE DE CÓCTEL TRIANGULAR

- Hecho de acero inoxidable.
- Muelle extraíble para facilitar la limpieza.
- El muelle también puede utilizarse como batidor de resorte para el método de „agitado en seco“.
- Con un ojal en la empuñadura.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596449	97x105	6,85



**NUEVO****NUEVO****BARUP**
BARWARE

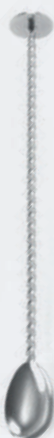
596968



596555



596562



593097

NUEVO**NUEVO**

596579



596586

CUCHARA MEZCLADORA RETORCIDA

código	mm	€
596968	385x35	10,35

CUCHARA PARA BARMAN

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596555	385x35	10,35

CUCHARA PARA BARMAN

- Recubrimiento en pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596562	385x35	7,75

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593097	280x35	8,45

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596579	280x35	7,75

CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Recubrimiento de pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596586	280x35	6,45



**NUEVO****COLADOR: JUEGO DE 3 UNIDADES**

- Hecho de acero inoxidable AISI204 con revestimiento en polvo.
- Con un pequeño soporte para colocar el tamiz en una olla o cuenco, o para colgarlo.
- Dimensiones:
 - colador de color negro: ø74 mm, (L)215 mm, (H)25 mm,
 - colador plateado: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - colador de color cobre: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Longitud del mango:
 - colador de color negro: 115 mm,
 - colador plateado: 120 mm,
 - colador de color cobre: 165 mm.
- Tamaño de la malla:
 - colador de color negro: 1x1 mm,
 - colador plateado: 1 x 1 mm,
 - colador de color cobre: 1,5 x 1,5 mm.
- No apto para el lavavajillas.

código	€
635612	15,55

COLADOR DE BAR

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable
- Malla fina con mango de alambre
- Apto para el lavavajillas

código	mm	€
638118	ø65x220	2,55

COLADOR PARA BARRAS RECUBIERTO DE PVD

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre
- No apto para el lavavajillas

código	mm	€
638132	ø65x220	3,85
638149	ø75x220	5,15

**BARUP**
BARWARE**S.S.**
stainless steel**COLADOR DE BAR CÓNICO RECUBIERTO DE PVD**

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre

código	mm	€
638170	ø75x220	5,15

**COLADOR DE BAR CÓNICO**

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable
- Malla fina con mango de alambre
- Apto para el lavavajillas

código	mm	€
638163	ø75x220	3,85

BAR





BARUP
BARWARE



ABS
plastic

MORTERO PARA CÓCTELES

- Fabricado en polipropileno.
- Para moler y triturar ingredientes de bebidas, por ejemplo, frambuesas, limas, menta, etc.

código	-	mm	€
596739	Cabeza puntiaguda	ø34x207	5,15
596944	liso	ø34x207	5,15
596951	perfilado, en forma de estrella	ø34x207	5,15



521410

AL
aluminium

PALA DE HIELOS DE ALUMINIO

código	mm	€
521410	220x80	6,20



521434

AL
aluminium

PALA DE HIELOS DE ALUMINIO RANURADO

code	mm	€
521434	220x80	7,35

PINZAS PARA HIELO

- 2 unidades por paquete.

S.S.
stainless steel

código	mm	€
523520	(L)180	5,85



523520





NUEVO



NUEVO



NUEVO



NUEVO



593004



596425



596432



596401



593318



596418

COCTELERA

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	16,85

COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596425	ø85x(H)240	20,75

COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES

- Recubrimiento de pintura en polvo negra.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596432	ø85x(H)240	12,95

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
596401	0.8	ø90x(H)303	11,65

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593318	ø90	31,85

COCTELERA BOSTON TIN-ON-TIN

- Recubrimiento de polvo negro.
- No se puede lavar en el lavavajillas.

código	mm	€
596418	ø90	14,25



596982



596975



TAZAS DE COBRE

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Acabado pulido.
- Disponible en dos tamaños (códigos: 596982, 596975).

código	litros	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	9,05
596982	0.4	ø85x(H)105	7,75





593035



593066



593042



596395



596678

NUEVO



COCTELERA CÓNICA

código	litros	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	11,40

VASO COCTELERA BOSTON

- Hecho de vidrio templado.
- El vaso coctelera Boston de acero inoxidable se puede adquirir por separado (códigos: 593042, 596678).

código	litros	€
593066	0.45	3,85

COCTELERA BOSTON

código	-	litros	mm	€
593042	sazonador	0.8	ø90x(H)175	6,85

BOLSA DE BÁRMAN

- Confeccionado en algodón grueso con tejido liso. El bolso tiene un borde con pespuntes para reforzar y un acabado elegante.
- Accesorios de acero inoxidable acabados en un color dorado antiguo.
- Correas de piel natural marrón (ante).
- Correa de hombro de algodón negro ajustable en longitud y extraíble.
- Cierre seguro mediante hebillas y correas de piel.
- Disposición:
 - 8 bolsillos (p. ej., para cucharas de barman, pinzas),
 - 8 compartimentos abiertos elásticos (p. ej., para plantillas),
 - 3 solapas aseguradas con velcro,
 - Compartimento con cremallera para un vaso agitador/agitador de pistón de 37 x 15 cm.
- Dimensiones de la pieza interna (con aletas cerradas): 37x33,5 cm.
- Las herramientas de barman no están incluidas.

código	mm	€
700259	210x370x(H)70	55,25

COCTELERA BOSTON

- Chapado en cobre con acabado pulido.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
596395	ø90	14,25

COCTELERA BOSTON NEGRA

código	litros	mm	€
596678	0.8	øx(H)	7,75



700259



JIGGER 25/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable con anillo extra para mayor peso y estabilidad.
- Doble, 25 ml y 50 ml.

código	mm	€
596920	ø43x(H)110	6,45

JIGGER 25/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Acabado pulido.
- Equipado con un anillo de bandas para mayor agarre.
- Capacidades: 25/50 ml.
- No apto para lavavajillas.

código	mm	€
593332	ø43x(H)110	9,05

JIGGER 25/50 ML

- Para usar en bares, pubs y restaurantes
- Hecho de acero inoxidable
- Anillo para un peso y estabilidad óptimos en la mano
- Elegante color negro
- Doble, 25 ml y 50 ml

código	mm	€
596654	ø45x(H)110	7,75

JIGGER 25/50 ML

- Hecho de acero inoxidable con acabado mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596722	ø43x(H)85	5,15

JIGGER 25/35 ML

- Hecho de acero inoxidable.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596715	ø40x(H)73	5,15

JIGGER 25/50 ML

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Acabado pulido.
- Capacidades: 25/50 ml.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596548	ø42x(H)86	6,45

JIGGER 25/50 ML

- Hecho de acero inoxidable con revestimiento de pintura en polvo negra con acabado mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- No apto para el lavavajillas.

code	ml	mm	€
596630	25/35	ø40x(H)75	6,20
596647	25/50	ø45x(H)86	6,20





NUEVO

CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- La punta del muddler está realizada en polipropileno (PP).
- Tubo de cartón grueso.
- Coctelera Boston Tin-on-Tin: 2 tazas equilibradas, con capacidades de 500 ml y 800 ml.
- Jigger clásico con capacidades de 50 ml y 25 ml.
- Colador Hawthorne: con mango ergonómico y muelle extraíble (para facilitar la limpieza, también se puede utilizar como "muelle batidor"). Se adapta perfectamente a la coctelera, cuela bien los trozos de hielo, frutas y hierbas.
- Muddler: con superficie dentada para macerar rápidamente trozos de fruta y hierbas.
- Cuchara para barman en espiral de 27 cm de longitud y 5 ml de capacidad, con un muddler (la punta tiene forma de disco): para mezclar rápidamente bebidas heladas sin diluirlas, verter refrescos sin efervescentes y crear cócteles en capas con precisión. El muddler de discos también se puede utilizar para macerar frutas y hierbas.
- El conjunto se presenta en un tubo de cartón con una elegante ilustración.



596616

CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- Consta de 5 elementos, fabricados en acero inoxidable AISI 201.
- Todos los elementos del conjunto son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
596616	ø120x(H)320	42,25



596623

CONJUNTO PARA BARMAN EN TUBO

- Fabricado en acero inoxidable bañado en cobre.
- Elementos del juego no son aptos para lavavajillas.

código	mm	€
596623	ø120x(H)320	47,45



471500



CUBITERA PARA FIESTAS

código	litros	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	77,35



471524



ENFRIADOR DE CHAMPÁN ECONOMIC

código	litros	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	25,95



593165



CUBO PARA BEBIDAS

- Transparente.
- Oval.

código	mm	€
593165	470x290x(H)230	32,45



593158



ENFRIADOR DE VINO

- Transparente.
- Compatible con el soporte de mesa para cubiteras 593905

código	litros	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	19,45



593103



ENFRIADOR DE VINO

- Con asas en forma de tulipán.

código	litros	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	14,25



593202



ENFRIADOR DE VINO

- Con asas de anilla.

código	litros	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	14,00





SOPORTE PARA ENFRIADOR DE VINO

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

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	103,35

593608



BARUP
BARWARE



593905



SOPORTE DE MESA PARA ENFRIADOR DE VINO

- Aro de ø185 mm, por lo que la mayoría de los enfriadores de vino caben.
- Las varillas de montaje están terminadas con extremos de goma para evitar daños.
- Enfriador de vino no incluido.

código	mm	€
593905	ø195x(H)510	16,85

594742



CUBITERA BLANCA DE DOBLE PARED

código	litros	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	19,20
594759	10	ø292x(H)220	41,55

594704



CUBITERA DE DOBLE PARED

código	litros	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	99,45



593806



Para uso sin cubitos.



ENFRIADOR DE VINO

- Acero inoxidable de doble pared.
- Para uso sin cubitos.

código	mm	€
593806	ø120x(H)180	15,55





588574

SIFÓN

- Sifón de acero inoxidable.
- Hace agua fresca carbonatada en un segundo.
- Necesita cargadores de dióxido de carbono para su uso.

código	litros	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	97,50



588406

CARGADORES DE SODA - 10 PIEZAS

- Contiene 7,8 gramos de CO₂, una sola carga de un sifón de 1 litro.

código	embalado por	€
588406	10	7,50



826348

826485

TABLA DE CORTAR CON AGARRADERA

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

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

BARUP
BARWARE

596760

ABS
plastic**ORGANIZADOR PARA BAR**

- 6 compartimentos para organizar pajitas, servilletas, agitadores, etc.
- Compartimento para servilletas de 130x130 mm, 2 compartimentos de 51x48 mm, 2 compartimentos de 51x44 mm y 1 compartimento de 102x46 mm.

código	mm	€
596760	240x145x(H)105	9,05



596777

ABS
plastic**DECORADOR DE COPAS DE 3 NIVELES**

- Para decorar el borde de los vasos.
- Tres niveles marcados con indicaciones para zumo de lima, sal y azúcar.
- Esponja para zumo de lima para evitar derramamientos.

código	mm	€
596777	200x160x(H)75	11,05



CONSERVADOR DE VINO AL VACÍO

- Se puede utilizar con todo tipo de vinos (con y sin gas) y botellas de vino: estándar - 750 ml y más grandes - 1000 ml.
- Bomba y tapones hechos de ABS y TPE.
- La bomba elimina rápidamente el aire de la botella, creando el vacío óptimo y un sellado hermético para conservar el sabor y el aroma hasta 7 días (cuando está refrigerada).
- 2 tapones incluidos en el juego
- Tapones equipados con un botón de liberación del vacío: extracción sencilla del tapón.
- La bomba y los tapones no son aptos para el lavavajillas.

código	mm	€
595541	140x65x(H)50	12,95



BARUP
BARWARE

NUEVO

595541

TAPONES ADICIONALES PARA EL PROTECTOR DE VINO AL VACÍO

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



595534

596517



NUEVO

SOPORTE PARA COLGAR COPAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Posibilidad de fijarlo bajo un estante o gabinete.
- 1 fila para colocar las copas.
- Incluye tornillos y tacos.

código	mm	€
596517	408x115x(H)30	6,85



696064

NUEVO



BAR



596500



NUEVO

SOPORTE COLGANTE PARA VASOS

- Hecho de acero inoxidable.
- Permite colgarlo en una pared.
- 3 filas para colocar los vasos.
- Incluye tornillos y tacos.

código	mm	€
596500	350x293x(H)50	34,45

LAVADORA DE VASOS

- Para autoensamblaje, diseñada para colocarse en el fregadero.
- Adecuada para vasos con un diámetro de 50-140 mm y una altura máxima de 240 mm, incluyendo vasos de cerveza German Stein (con asa) o vasos para pintas de cerveza.
- Carcasa de ABS, cerdas del cepillo de polipropileno.
- El cepillo central es extraíble.
- Equipada con un sistema de enjuague dentro de uno de los recipientes, posee chorros para enjuagar los vasos, pulveriza el interior y el exterior de los vasos al mismo tiempo.
- Con conexión directa al agua: lava los vasos eficazmente en agua fría (por debajo de 30 °C).
- Con sistema de desbordamiento: útil cuando el exceso de agua llega a los cepillos.
- Equipada con 4 chuponas de succión de PVC, lo que garantiza la estabilidad.
- El conjunto incluye: manguera de suministro de agua de 3/8" con 70 cm de longitud.

código	mm	€
696064	370x200x(H)360	194,35



696002

CEPILLO PARA VASOS ESTÁNDAR

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.



código	mm	€
696002	190x100x(H)180	11,65



696040

CEPILLO PARA VASOS LARGO

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.



código	mm	€
696040	190x100x(H)250	12,95



552681



CEPILLO REDONDO PARA VASOS

- De aluminio con cepillo de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.

código	mm	€
552681	ø150x(H)190	22,75



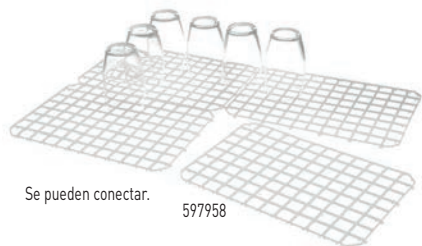
597972



597989

ALFOMBRILLA PARA BAR

código	mm	€
597989	300x150x(H)9	7,15
597965	610x85x(H)15	9,05
597972	453x305x(H)15	16,25



Se pueden conectar.

597958

ALFOMBRILLA PARA DRENAJE - 5 PIEZAS

- Pueden conectarse unas con otras.
- Fabricada de polipropileno blanco con certificación HACCP.



código	embalado por	mm	€
597958	5	313x209	10,35





BARUP

**EXPRIMIDOR**

- Modelo de palanca, cromado.
- Fabricado en aleación de zinc de alta calidad.
- Con mango para mayor estabilidad.
- La palanca se reincorpora fácilmente gracias a un muelle.
- Recipiente de zumo y cono de acero inoxidable.

código	mm	€
695906	225x180x(H)510	90,35

695906

NUEVO



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Multiusos: para limones, limas, mandarinas y naranjas pequeñas.
- Hecho de acero inoxidable.
- Los mangos superior e inferior son muy largos, lo cual permite un mejor agarre y un efecto de palanca que facilita el prensado y la extracción de los zumos.
- Bisagra fuerte y duradera que no se rompe fácilmente.
- Diámetro del cono del exprimidor: 75 mm.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596470	215x70x(H)55	31,85

NUEVO



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Hecho de aleación de aluminio de gran grosor con revestimiento de pintura en polvo.
- Diseño de doble cuenco (para cítricos más pequeños y más grandes): ø55 mm y ø70 mm.
- No apto para el lavavajillas.

código	mm	€
592076	225x80x(H)55	18,85



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Aleación de aluminio con revestimiento en polvo.

código	-	mm	€
592045	verde (para limas)	203x60x(H)40	10,35
592052	amarillo (para limones)	223x75x(H)45	11,65
592069	naranja (para naranjas)	232x91x(H)60	12,95

592069



592052



592045



NUEVO



221228



221204



221099



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS ELÉCTRICO

- Fabricado con acero inoxidable AISI 304, aluminio, PC (poli-carbonato).
- 3 conos de presión incluidos en el conjunto: pequeño, mediano, grande (mediano como predeterminado).
- Permite funcionar hasta 10 minutos de forma continua.
- La boquilla se coloca a una altura de 250 mm, lo que ofrece la posibilidad de colocar vasos altos o una jarra directamente debajo.
- Con protección contra el sobrecalentamiento.
- Índice de impermeabilidad: IPX1.
- NOTA: no cuenta con bandeja de goteo.

código	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	220,35



EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS

- Fabricado de material resistente a la corrosión.
- Con recipiente exprimidor de acero inoxidable.
- Incluye 3 conos de ABS intercambiables para cítricos grandes y pequeños.
- Colador de ABS.
- Velocidad de 1500 rpm.
- Funciona manualmente, pulsando un botón de encendido/apagado.
- Incluye tapa antisalpicaduras de polycarbonato.
- Todos los componentes, excepto el cuerpo, pueden lavarse en el lavavajillas.

código	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	224,25



EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS

- La tapa con palanca proporciona un funcionamiento fácil y seguro.
- Recipiente y cono de acero inoxidable extraíbles.
- Con pantalla antisalpicaduras.
- RPM: 980/min.

código	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	422,50



221228 & 221204
3 conos para fruta de distinto tamaño



Pantalla antisalpicaduras
Cuenco de acero inoxidable





221105

EXTRACTOR DE ZUMO CENTRÍFUGO

- Para hacer jugo de frutas o verduras duras y blandas.
- Con un gran contenedor de pulpa de 7 litros.
- Muy potente, puede exprimir hasta 120 kg por hora.
- Carcasa, recipiente, cesta del exprimidor y rallador de acero inoxidable.
- Tubo alimentador y empujador de ABS; recipiente de pulpa y tapa de polipropileno.

- El motor gira el disco rallador a 3000 rpm.
- Uso seguro: solo funciona si la tapa y el brazo de seguridad están en su sitio bloqueados.
- Muy fácil de desmontar y limpiar.
- No apto para hielo o frutas/verduras congeladas.

código	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	968,50



BATIDORAS PARA BAR

- Adecuadas para: mezclar frutas y verduras, preparar cócteles, batidos e incluso hielo picado.
- Cuerpo de ABS.
- Vaso con un volumen de 2,5 l, hecha de duradero policarbonato transparente, resiste temperaturas de -40 a 90 °C.
- Tapa de policarbonato.



- Hoja extraíble de acero inoxidable AISI 420 con revestimiento de titanio.
- Función de mezcla por impulsos.
- Protección contra el sobrecalentamiento y los cortocircuitos.
- Sistema de bloqueo de seguridad: evita la activación accidental del aparato sin el vaso.



Ver el video



230688



Ver el video



230695

La tapa antirruido reduce considerablemente el ruido

Base antideslizante

BATIDORA CON CUBIERTA ANTIRRUIDO PARA BARES

- Cubierta antirruido de policarbonato.
- Ajuste manual y continuo de la velocidad mediante un botón.
- Motor con velocidad variable: 16000 RPM - 24800 RPM (sin carga).
- Sistema de seguridad adicional: la batidora sólo funciona cuando la tapa está completamente cerrada.

código	V	W	mm	€
230688	230	1680	252x258x(H)547	451,75
230602 BPA free	230	1680	252x258x(H)547	475,15

BATIDORA DIGITAL Y CON CUBIERTA ANTIRRUIDO PARA BARES

- Cubierta antirruido de policarbonato.
- Panel de control digital con pantalla táctil LED.
- 3 niveles de velocidad: BAJA aprox. 8350 RPM, MEDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sin carga).
- 3 ajustes del temporizador: 30, 45, 90 segundos.
- Sistema de seguridad adicional: la batidora sólo funciona cuando la tapa está completamente cerrada.

código	V	W	mm	€
230695	230	1680	252x258x(H)547	503,75
230664 BPA free	230	1680	252x258x(H)547	527,15



230718

Muy potente, sirve incluso para picar hielo

Incluye una jarra de 2,5 l antirroturas, un empujador y una tapa segura



238097

ABS
plastic

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

NUEVO

BATIDORA PARA BARES

- Ajuste manual de la velocidad en 10 pasos mediante un botón.
- Motor con velocidad variable: 16.000 RPM - 24.800 RPM (sin carga).
- Incluido en el juego: empujador de polipropileno para ingredientes más gruesos.

código	V	W	mm	€
230718	230	1680	320x250x(H)532	273,00
230213 BPA free	230	1680	320x250x(H)532	292,50

BATIDORA DE BARRA DIGITAL

- Panel de control con pantalla táctil digital LED.
- 3 niveles de velocidad: BAJA aprox. 8350 RPM, MEDIA aprox. 13 500 RPM, ALTA aprox. 24 800 RPM (sin carga).
- 3 ajustes de tiempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluido en el conjunto: empujador de polipropileno.

código	V	W	mm	€
238097	230	1680	220x240x(H)535	279,50
238103 BPA free	230	1680	220x240x(H)535	279,50

ABS
plastic

BPA
free

S.S.
stainless steel

JARRA PARA BATIDORA SIN BPA

- Jarra de sustitución para batidora 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarra de copoliéster Tritan sin BPA de 2,5 litros, tapa segura de PBT y funda de copoliéster Tritan sin BPA pequeña para la tapa.
- Esta jarra está equipada con cuchillas de acero inoxidable y revestimiento de titanio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	142,35



933688

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

JARRA PARA BATIDORA CON CUCHILLAS DE REVESTIMIENTO DE TITANIO

- Jarra de sustitución para batidora 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarra de policarbonato antirroturas de 2,5 litros, tapa segura de PBT y funda de policarbonato pequeña para la tapa.
- Esta jarra está equipada con cuchillas de acero inoxidable y revestimiento de titanio.

código	mm	€
943489	200x170x(H)360	116,35



943489

Potente motor con dos velocidades. 15.000 y 19.000 rpm



design by
Robert Bronwasser



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

BATIDORA- DESIGN BY BRONWASSER

- Creada por el diseñador holandés Robert Bronwasser y disponible en 6 atractivos colores.
- Prepare capuchinos Freddo, Frappés y, por supuesto, batidos sin esfuerzo.
- El cuerpo está hecha de plástico ABS.
- La base está contrapesada para una mayor estabilidad y tiene pies de goma.
- El motor puede hacer girar el disco agitador a dos velocidades, 15.000 y 19.000 RPM.
- Controle la batidora con el interruptor de dos velocidades situado en la parte superior, al que se puede acceder fácilmente.
- La batidora está equipada con un microinterruptor que le permite funcionar sólo cuando el vaso está bien colocado.
- Elija entre dos agitadores diferentes para controlar el nivel de aireación.
- Muy completa, viene con un vaso mezclador de acero inoxidable (volumen útil: 0,5 litros) y un vaso mezclador de polycarbonato (volumen útil: 0,5 litros) y 2 juegos de 2 agitadores.
- Los vasos y agitadores son aptos para el lavavajillas.

código	color	V	W	mm	€
221617	Blanco	230	400	170x196x(H)490	178,75
221600	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221624	Caramelo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221631	Amarillo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221648	Rojo	230	400	170x196x(H)490	178,75
221655	Azul	230	400	170x196x(H)490	178,75

2 juegos de agitadores de polycarbonato reemplazables (2 piezas cada uno)



2 tazas: de acero inoxidable (capacidad: 0,95 l) y de polycarbonato (capacidad: 0,9 l)

221631

BATIDORA SIN BPA - DESIGN BY BRONWASSER

NUEVO

- Incluido en el set: vaso de acero inoxidable (volumen útil: 0,5 litros) y un juego de 2 agitadores de tritan.

código	color	V	W	mm	€
221495	Negro	230	400	170x196x(H)490	178,75
221372	Amarillo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221389	Rojo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221358	Blanco	230	400	170x210x(H)485	178,75
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	178,75
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	178,75





221617
221358



221600
221495



221624
221365

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



VASO MEZCLADOR DE POLICARBONATO PARA BATIDORA - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	10,10



961124



VASO MEZCLADOR DE ACERO INOXIDABLE PARA BATIDORA - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	18,15



961117



MEZCLADORAS SIN BPA PARA BATIDORAS - DISEÑO DE BRONWASSER

- Hecho de tritano, material sin BPA.
- El equipo incluye 2 piezas: un agitador y un agitador doble.
- Especialmente creado para el batido HENDI - Diseño de Bronwasser, código: 221495.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
957066	32x27x(H)50	11,05



957066



AGITADORES PARA BATIDORAS - DISEÑO DE BRONWASSER

- Hecho de polycarbonato.
- El equipo incluye 2 piezas: un agitador y un agitador doble.
- Especialmente creado para las batidoras HENDI. Diseño de Bronwasser: códigos 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
961131	32x27x(H)50	7,75



961131



ABS
plastic

FICHAS - 100 PIEZAS

código	embalado por	color	mm	€
665145	100	Rojo	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Azul	ø25	6,45
665152	100	Blanco	ø25	6,45
665169	100	Negro	ø25	6,45
665381	100	Amarillo	ø25	6,45

ESPUMADERA PARA CERVEZA - 6 PIEZAS

- Blanca.

SAN
plastic

código	mm	€
565360	235x26	5,15



696200

ABS
plastic

PORTA VASOS DE CERVEZA

- Para 12 vasos, orificios de Ø 55 mm.

código	mm	€
696200	ø315x(H)35	7,50



565360



516751



CUBO PARA CERVEZA

- Con abridor de botellas integrado en el asa.

código	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70



S.S.
stainless steel



695708



Ver el vídeo



PICADOR DE HIELO

- Aleación de zinc cromado con cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye recogedor de hielo.
- Con recipiente extraíble.

código	mm	€
695708	160x140x(H)270	58,45

ABS
plastic

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel



271520

PICADOR DE HIELO

- Orificio grande de plástico.
- ABS para el hielo y carcasa de acero inoxidable pulido.
- Cuchillas de acero inoxidable y mecanismo de trituración resistente.
- Contenedor transparente antirrotura, con capacidad para 12 tazas de hielo picado.
- Tritura hasta 12 kilos de hielo por hora.
- No apto para uso continuado.

código	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	102,05

SENSOR DE SEGURIDAD
Hace imposible arrancar en un espacio de procesamiento abierto.

INTERRUPTOR HORIZONTAL
Cuchillas de acero inoxidable colocadas en placas de transmisión horizontales:
procesamiento rápido y eficaz de hasta 120 kg/h.



271599

LARGA VIDA ÚTIL DE LA UNIDAD DE ACCIONAMIENTO
El ventilador utiliza la energía de rotación del eje de aplastamiento mientras enfría el motor.

AMORTIGUADORES DE BASE
Eliminan las vibraciones y evitan el movimiento espontáneo del dispositivo.

18/8
stainless steel

PICADOR DE HIELO

- Cuchillas de acero inoxidable y copa de acero inoxidable.
- Carcasa del motor de aluminio fundido.
- Potente motor ventilado: puede manejar una taza completa de hielo sin sobrecalentarse.
- Tapa abisagrada, equipada con un microinterruptor de seguridad.
- Capacidad de la copa: 3 l.
- Grosor de la pared del coto: 0,8 mm.
- Velocidad de la cuchilla: 1000 RPM.
- Triturar una taza llena de hielo tarda ≈30 s.
- Salida: 160 kg/h.
- Clasificación de protección contra el agua: IP23.

código	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	474,50



679012

MOLDES PARA CUBOS DE HIELO EN FORMA DE GEMAS VARIADAS

- Ideal para cócteles, imprescindible para los camareros profesionales.
- Consta de 2 moldes, cada uno de los cuales crea 6 cubos de hielo en forma de gema.
- Hecho de silicona duradera y de calidad alimentaria.

código	mm	€
679012	190x105x(H)30	10,10



679036

CUBITERA XL

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes (≈5x5x5 cm), que se derriten lentamente.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679036	170x110x(H)52	8,80



679050

MOLDE PARA VASO DE CHUPITO DE HIELO

- Ideal para servir chupitos, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos con forma de vaso de chupito.
- Fabricado de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679050	125x190x(H)60	21,45

CUBITERA

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

código	mm	€
679005	335x180	23,35



679043

CUBITERA PARA HIELOS PEQUEÑOS

- Ideal para bebidas frías, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 15 cubitos (≈3x3x3 cm).
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679043	190x120x(H)35	8,80



679029

CUBITERA PARA HIELO EN ESFERAS PARA WHISKY

- Crea 6 cubitos grandes con forma esférica (≈ ø4,5 cm), que se derriten lentamente.
- Está formada por 2 piezas con un anillo de cierre para que las bolas puedan hacerse sin derramarse.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679029	180x125x(H)50	14,65



679067

MOLDE PARA VASO DE CHUPITO DE HIELO

- Ideal para servir chupitos, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 4 cubitos con forma de vaso de chupito.
- Fabricado de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679067	122x122x(H)60	11,05



679005

Mango de caucho blando





271353

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 6 kg.
- Capacidad de fabricación: 22 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	230	260	380x520x(H)637	1 137,50



271360

MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Fabrica cubitos de hielo transparentes que se derriten más lentamente que otros tipos de hielo.
- Refrigeración por aire: refrigeración estática asistida por ventilador.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Funciones de descongelación y limpieza automáticas.
- Capacidad del contenedor de hielo: 42 kg.
- Capacidad de fabricación: 90 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	230	900	730x600x(H)1136	2 535,00



521410



PALA DE HIELOS DE ALUMINIO

código	mm	€
521410	220x80	6,20



521434



PALA DE HIELOS DE ALUMINIO RANURADO

code	mm	€
521434	220x80	7,35



ABS
plastic

271568



3 tamaños de cubito de hielo disponibles



18/0
stainless steel

271551



3 tamaños de cubito de hielo disponibles



MÁQUINA DE HIELOS - 12 KG

- Modelo de sobremesa.
- Cuerpo de acero inoxidable, tapa de ABS negro.
- Capacidad de 12 kg en 24 horas; reserva de 3,2 kg; 9 cubitos por ciclo.
- Sin conexión fija de agua; refrigerante: R600a.
- 3 opciones de tamaño de cubito; los cubitos se forman alrededor de barras refrigeradoras.
- Almacena 100 cubitos.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	302,25

MÁQUINA DE HIELOS KITCHEN LINE 15

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

código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	422,50

BAR



271292

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

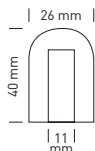
MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO EN FORMA DE BALA

- Fabricada en acero inoxidable y ABS.
- Produce hielo en forma de bala (hielo hueco).
- Refrigeración estática con compresor.
- Indicadores de nivel bajo de agua y contenedor de hielo lleno.
- Duración del ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacidad del contenedor de hielo: 0,7 kg.
- Capacidad de producción: 12 kg/24 h.
- Cuchara de hielo incluida en el conjunto.
- Refrigerante: R600a.

NUEVO

código	V	W	mm	€
271292	230	100	242x358x(H)328	220,35

control electrónico



Cubitos con forma de bala.



271773

MAQUINA DE HIELOS BALA

- Fabrica cubitos con forma de bala que están parcialmente huecos.
- Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Puede almacenar hasta 7 kg de hielo.
- Mangueras interiores y exteriores y recogedor de cubitos incluidos.
- Clase climática: ST.
- Refrigerante: R290.
- Equipado con luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271773	~26 kg/día	230	241	400x600x(H)675	903,50
271780	~50 kg/día	230	293	400x600x(H)675	1 072,50

271797

MÁQUINA DE HIELO EN ESCAMAS

- Fabrica escamas de hielo, ideales para cócteles, etc.
- Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Puede almacenar hasta 20 kg de hielo.
- Mangueras interiores y exteriores y recogedor de cubitos incluidos.
- Clase climática: ST.
- Refrigerante: R290.
- Equipado con luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271797	~85 kg/día	230	430	557x650x(H)840	2 697,50

Los cubitos tienen que separarse unos de otros



MÁQUINA DE HIELOS

- Carcasa de acero inoxidable apta para instalación bajo el mostrador.
- Puede producir hasta 35 kg de hielo al día y tiene una reserva para 15 kg.
- Produce 45 hielos cuadrados por ciclo de 13-16 minutos.
- Los cubitos tienen que separarse unos de otros.
- Incluye manguera de suministro y recogedor de hielo.
- Sistema de inyección de aire frío; refrigerante: R134A.

código	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)795	903,50

271575



FRIGORÍFICOS PARA TRASERA DE BARRA

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara de aluminio grabado.
- Puertas autocerrables con cristal de doble panel y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con una llave.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Descongelación automática.
- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con luz LED.
- Panel de control electrónico con pantalla digital de temperatura.
- 4 patas antideslizantes ajustables.
- Clase climática: 4.



una puerta



doble puerta



puerta doble deslizante

código	233900	235829	233917
capacidad	103 L	198 L	197 L
dimensiones	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
esterantería	2 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 baldas cromadas
alcance	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
potencia/voltaje	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	715,00	1 033,50	1 033,50



puerta triple deslizante



una puerta



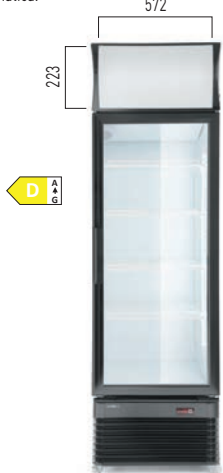
doble puerta

código	235836	233924	233931
capacidad	308 L	287 L	477 L
dimensiones	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
esterantería	6 baldas cromadas	4 baldas cromadas	8 baldas cromadas
alcance	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R600a	R290a
clase energética	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
potencia/voltaje	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 423,50	1 267,50	1 943,50



FRIGORÍFICOS PARA TRASERA DE BARRA CON PANEL RETROILUMINADO

- Carcasa de acero negro con revestimiento de pintura en polvo.
- Cámara hecha de aluminio grabado pintado de blanco.
- Puertas autocerrables con vidrio de doble acristalamiento y marco de plástico.
- Panel frontal hecho de vidrio templado.
- Bloqueo con llave.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.
- Descongelación automática.



233788

arktic
REFRIGERATION SYSTEMS

AL
aluminium

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Unidad situada debajo de la cámara.
- Rango de temperatura: 2-10 °C.
- Cámara equipada con iluminación LED.
- Termostato electromecánico controlado manualmente por un dial.
- 4 ruedas giratorias, incluidas 2 con frenos.
- Clase climática: 4.
- Clase energética: D.



233795

	una puerta	doble puerta
código	233788	233795
capacidad	254 L	512 L
dimensiones	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
estantería	4 baldas ajustables con revestimiento de PVC	8 baldas ajustables con revestimiento de PVC
dimensiones shelves	492x353 mm	392x353 mm
refrigerante	R600a	R290
clase energética	250 W/230 V	510 W/230 V
potencia/voltaje	75 kg	111 kg
€	1 293,50	1 982,50

Iluminación LED
en el lightbox



Iluminación LED
en la cámara



Altura regulable
de las bandejas



Equipado con 4 ruedas,
de las cuales 2 tienen frenos

BAR



456

 HENDI

ENFRIADORES DE VINO DE ZONA DOBLE

- La zona dual permite ajustar dos temperaturas diferentes para las dos zonas.
- Carcasa con recubrimiento de polvo negro, puerta de cristal templado sin bordes con una elegante manilla de acero inoxidable.
- Refrigeración por aire forzado con autodescongelación, compresor situado detrás de la cámara.



- Con iluminación LED brillante en el techo.
- Controlador y pantalla de temperatura digital.
- Se puede ajustar en grados Celsius o Fahrenheit.
- Equipado con 4 pies antideslizantes ajustables.
- Clase climática: N-ST.
- Refrigerante: R600a.



LA TEMPERATURA IDEAL DE VINOS ESPECIFICOS (DESDE TINTOS A BLANCOS)

La temperatura	Tipos de vino
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



código	237588	237557	237564	237595
capacidad	133 L	232 L	387 L	447 L
	max 46 botellas de vino	max 72 botellas de vino	max 135 botellas de vino	max 160 botellas de vino
dimensiones	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
estantería	5 estantes de madera	9 estantes de madera	13 estantes de madera	15 estantes de madera
alcance	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
clase energética	G	G	G	G
climate class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
potencia/voltaje	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1 267,50	1 488,50	2 073,50	2 203,50



NUEVO



207390

DISTRIBUIDOR DE CAFÉ

- Distribuidor fabricado en acero inoxidable, para todos los portafiltros de 58 mm de diámetro.
- Empuñadura de aluminio negro.
- Con 3 pendientes en ángulo en la parte superior para distribuir uniformemente los posos de café en un portafiltro.

código	mm	€
207390	ø64x(H)35	29,85



208670

SOPORTE PARA COMPACTACIÓN

- Fabricado de silicona, con ranura para colocar el portafiltro durante la compactación.
- Con un zócalo para colocar el compactador.

código	mm	€
208670	125x140x(H)30	11,05

CEPILLO DE LIMPIEZA DE CABEZALES

- Cepilla con facilidad los restos de café de los cabezales y del soporte para filtros de las máquinas de espresso.
- Cepillo resistente de nailon.
- Cuchara medidora para productos de limpieza.
- La pantalla antispalpicaduras mantiene el mango seco.
- Juego de 2 unidades.

código	mm	€
208724	(L)225	9,75



208625

COMPACTADOR DE CAFÉ CON MUELLE

- Utilizado para compactar el café; apto para la mayoría de los portafiltros.
- Compactador de acero inoxidable con muelle.
- Mango negro de aluminio.

código	mm	€
208625	ø58x(H)100	25,95



208649

SOPORTE DOBLE PARA COMPACTACIÓN

- Fabricado de silicona, con ranura para colocar 2 portafiltros durante la compactación.
- Con dos zócalos para colocar los compactadores.

código	mm	€
208649	205x150x(H)45	14,25



208618

CAJA DE COMPACTACIÓN REDONDA

- Fabricada de acero inoxidable.
- Equipada con una barra de compactación extraíble.

código	mm	€
208618	153x185x(H)165	41,55



208731

COMPACTADOR DE CAFÉ

- Utilizado para compactar el café; apto para la mayoría de las máquinas de espresso.
- Compactador de acero inoxidable.
- Mango de madera lacada.
- Peso: 380 g.

código	mm	€
208731	ø58x(H)95	25,95



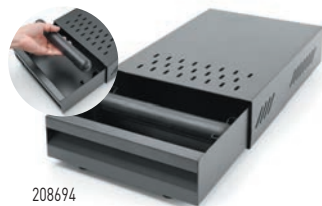
208687

SOPORTE PARA COMPACTADORES

- Con ranura para colocar el portafiltro durante la compactación.
- Con un zócalo para colocar el compactador.

código	mm	€
208687	93x142x(H)60	21,15





208694

CAJA DE COMPACTACIÓN RECTANGULAR

- Modelo con cajones de acero al carbono.
- Equipada con barra de compactación y parte superior perforada.

código	mm	€
208694	350x250x(H)90	102,05



208335



CAJA DE COMPACTACIÓN GN

- Fabricada de acero inoxidable.
- Barra de compactación extraíble equipada con funda de silicona.

código	mm	€
208342	265x162x(H)100	31,15
208335	176x162x(H)100	23,35



208380



CAJA DE COMPACTACIÓN EN MARCO DE MADERA

- Carcasa de madera oscura y caja de compactación GN 1/4 de acero inoxidable.
- Barra de compactación extraíble equipada con funda de silicona.

código	mm	€
208380	275x175x(H)110	41,55



271247

TERMÓMETRO PARA FORMACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

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

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



458198

JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	17,90



451045



JARRA DE LECHE NEGRA MATE CON UN PICO EN FORMA DE V

- Fabricada de acero inoxidable extra grueso, ayuda a mantener el contenido caliente por más tiempo.

código	litros	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	24,65



NUEVO



451052

JARRA DE LECHE CON MEDIDA

código	litros	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	14,25



451533

JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	9,75
451519	0.6	ø90x(H)112	13,35
451526	0.9	ø102x(H)125	16,85
451533	1.5	ø112x(H)161	23,10



S.S.
STAINLESS STEEL



208304

PP S.S.
polypropylene stainless steel



208533



CAFETERA DE GOTEO

- 2 placas calefactoras de acero inoxidable (superior e inferior), para mantener el café caliente después de la elaboración.
- 2 interruptores separados, para la placa calefactora superior y para la placa calefactora inferior/hirviendo agua.
- Depósito de agua: 1,8 l.
- Incluido en el conjunto: 2 decantadores de 1,8 l y 100 filtros de papel.
- Los decantadores no son aptos para el lavavajillas.

código	V	W	mm	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	337,35



CAFETERA

- Hace una jarra de café en 6 minutos aproximadamente.
- Estructura de diseño fabricada de polipropileno con revestimiento negro de goma.
- Con jarra de vidrio de 1,8 litros y soporte para el filtro y tapa de polipropileno.
- Con 2 placas de calentamiento que funcionan por separado.
- Con indicativo luminoso que muestra cuándo está listo el café.
- Apta para filtros 110/250.

código	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	207,35



445907

DECANTADOR DE CAFÉ

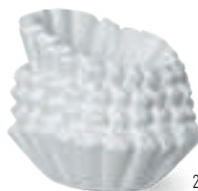
- Adecuado para la cafetera HENDI Drip (código: 208304).
- Hecho de vidrio con mango y tapa de polipropileno.
- No apto para el lavavajillas.



código	litros	mm	€
445907	1.8	200x185x(H)170	20,75

MUELLE PARA PORTAFILTRO DE CAFÉ

código	€
904206	6,45



208656

FILTROS DE PAPEL PARA CAFETERAS DE GOTEO

- Conjunto de 1000 filtros para cafeteras de goteo.
- Hecho de papel de filtro blanqueado.
- Diámetro superior: 245 mm.
- Diámetro inferior: aprox. 133 mm.
- Adecuado para cafeteras de goteo comerciales, p. ej., HENDI.

código	embalado por	mm	€
208656	1000	ø245x(H)62	45,45



904206



ESPUADOR ELÉCTRICO DE LECHE

- Cuerpo y cuenco de leche de acero inoxidable con agarradera de ABS.
- 6 funciones: espuma de leche caliente espesa, espuma de leche caliente fina, espuma de leche fría, leche caliente, chocolate caliente, té con leche caliente.
- El cuenco de leche es desmontable para facilitar el vertido.
- Capacidad - espuma: 300 ml / Calentamiento: 600 ml.
- Diámetro del cuenco: 130 mm. Para usar con leche fría.
- La tapa y el batidor son aptos para el lavavajillas.
- El juego incluye: tapa, accesorios para batir.
- El efecto espumoso también puede conseguirse con leches veganas, como la de avena, almendra o soja; preferiblemente del tipo „Barista“. El efecto puede variar en función del productor de leche.

código	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)250	103,35





Indicador interno de
nivel máximo de agua



Ver el video



209998

HERVIDOR ELÉCTRICO (4,2 LITROS)

- Carcasa y elemento de calentamiento de acero inoxidable.
- Asa, tapa y base de polipropileno.
- Elemento de calentamiento tapado, protegido frente a depósitos calcáreos, lo que amplía la vida útil del calentador y de todo el hervidor.
- El indicador luminoso informa de que el calentador está encendido.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Apagado automático tras llegar al punto de ebullición.
- Protección doble frente a funcionamiento en seco.

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



Indicador externo
de nivel de agua



Ver el video



209981

HERVIDOR ELÉCTRICO (1,8 LITROS)

- Carcasa y elemento de calentamiento de acero inoxidable 304.
- Asa, tapa y base de polipropileno.
- Base giratoria de 360 grados.
- Elemento de calentamiento tapado, protegido frente a depósitos calcáreos, lo que amplía la vida útil del calentador y de todo el hervidor.
- El indicador luminoso informa de que el calentador está encendido.
- Indicador externo de nivel de agua.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Apagado automático tras llegar al punto de ebullición.
- Protección doble frente a funcionamiento en seco.
- Solo apto para hervir agua; el uso para hervir otros líquidos dañará el dispositivo.

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



624302



HERVIDOR DE AGUA

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



Panel de control con pantalla digital



209936

HERVIDOR ELÉCTRICO (2,5 LITROS)

- Perfecto para un uso intensivo.
- Con hervor rápido.
- Base de potencia separada para facilitar el manejo del hervidor, permitiendo una rotación completa de 360° del hervidor.
- Equipado con un mango ergonómico de polipropileno.
- Con luz indicadora de calentamiento.
- El calentador está colocado debajo del fondo, protegido contra la cal.
- Apagado automático cuando el agua hierve.
- Con protección de ebullición en seco, no funciona sin agua.
- Carcasa y fondo de acero inoxidable AISI 304.
- Peso: 1,12 kg.

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



209943

HERVIDOR DE AGUA ELÉCTRICO INALÁMBRICO CON CONTROL DE TEMPERATURA

- Para preparar bebidas con las condiciones de elaboración indicadas, como el té verde, el té blanco o la yerba mate.
- AISI304 cuerpo y calefactor de acero inoxidable
- Agarradera, tapa y base de polipropileno
- Regulación de la temperatura y mantenimiento: el agua puede calentarse a una de estas temperaturas: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C. Calefactor colocado debajo del fondo, protegido contra los depósitos calcáreos.
- Panel de control con pantalla digital.
- Luz indicadora del termostato.
- Indicador interno de nivel máximo de agua.
- Función de apagado automático después de hervir el agua.
- Doble protección para evitar el encendido de un hervidor de agua vacío
- El hervidor puede girarse - base de 360°.
- ATENCIÓN: está destinado a hervir sólo agua, hervir otros líquidos puede dañar el hervidor.

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



240700

**TERMO HERVIDOR DISPENSADOR**

- Termo de acero inoxidable.
- Equipado con asas aisladas y grifo antigoteo de polipropileno.
- Termostato ajustable hasta 110°C.
- Ideal para vino caliente o agua caliente.
- Tiempo hasta ebullición: ≈ 75 min.
- No apto para leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	146,25



240601

**TERMO HERVIDOR DISPENSADOR**

- Termo de acero inoxidable revestido.
- Equipado con asas aisladas y grifo antigoteo de polipropileno.
- Termostato ajustable hasta 110°C.
- Ideal para vino caliente o agua caliente.
- Tiempo hasta ebullición: ≈ 75 min.
- No apto para leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	142,35

**NUEVO**

DISPENSADOR DE AGUA

- Capa exterior de acero inoxidable AISI 410, capa interior de acero inoxidable AISI 304, con aislamiento de PU (espuma de poliuretano).
- Apto tanto para agua caliente como fría.
- Resistente a temperaturas comprendidas entre -10 y 100 °C.
- Con grifo antigoteo.
- Capacidad: 9 l.

código	litros	mm	€
425336	9	ø226x(H)360	60,45

425336



Ver el vídeo

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



DISPENSADOR DE CHOCOLATE CALIENTE

- El sistema de calentamiento al baño María evita que el chocolate se queme en el fondo.
- Base del recipiente de acero inoxidable.
- Paredes laterales de policarbonato.
- Bandeja de goteo con indicador de carga que avisa cuando está llena.
- Protección frente a sobrecalentamiento.
- El calentador remueve la bebida continuamente, lo que garantiza una consistencia homogénea del chocolate.
- Grifo antigoteo especial.
- Intervalo de temperaturas: 65 a 85°C.
- Temperatura ambiente requerida: 10 a 32°C.

código	litros	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	583,05
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	648,05

274149

274125



TERMOS DE BEBIDAS CALIENTES – DISEÑO DE BRONWASSER



- Diseñado por el famoso diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Su diseño único y atención a los detalles hacen que el aparato sea un complemento llamativo para cualquier bufé.
- Carcasa de una sola pared de acero inoxidable.
- Elegantes asas de polipropileno.
- Grifo sin goteo.
- Indicador de nivel de agua de vidrio.
- Bandeja de goteo acoplada con un imán, fácil de limpiar.
- Indicador del termostato.
- Indicador de nivel máximo de líquido situado dentro del dispositivo.

- La temperatura puede ajustarse en un rango de 30 °C a 100 °C.
- Altura máxima de la taza: 100 mm.
- Botón de reinicio: para usar en caso de sobrecalentamiento.
- Luz de advertencia de sobrecalentamiento o cuando sea necesario descalcificar.
- Solo para agua hirviendo o para calentar vino, no apto para otros líquidos como leche o chocolate caliente.



211410

TERMO PARA BEBIDAS CALIENTES – DISEÑO POR BRONWASSER

- Carcasa de acero inoxidable satinado.

código	capacidad útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición del tanque completo (min)	€
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58	116,35
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63	129,35



211458

TERMO PARA BEBIDAS CALIENTES NEGRO MATE: DISEÑO DE BRONWASSER

- Carcasa de acero inoxidable en negro con acabado mate.

código	capacidad útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición del tanque completo (min)	€
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58	142,35
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63	159,25

Diseño único de grifo sin goteo con vidrio graduado integrado



La bandeja de goteo es magnética



El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de calentarla.



PERCOLADORES: DISEÑO DE BRONWASSER

- Diseñado por el famoso diseñador holandés Robert Bronwasser.
- El diseño único y la atención a los detalles hacen que destaque en cada bufé.
- Estructura de una sola pared de acero inoxidable.
- Elegantes asas de polipropileno.
- Grifo sin goteo.
- Indicador de nivel de agua de cristal.
- Bandeja de goteo acoplada con un imán, fácil de limpiar.
- Cesta filtrante para café molido grueso.



- Indicador de nivel máximo de líquido en el interior.
- Luz indicadora que indica el final de la elaboración.
- Señalización de luz de advertencia de sobrecalentamiento o necesidad de descalcificación.
- Altura máxima de la copa: 100 mm.
- Los percoladores retienen automáticamente el calor después de la elaboración.



211434



211472

PERCOLADOR - DISEÑO DE BRONWASSER

- Carcasa de acero inoxidable satinado.

código	capaci- dad útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición del tanque completo (min)	€
211434	7	230	1050	303x353x(H)450	57	129,35
211441	14	230	1750	354x418x(H)500	52	142,35

PERCOLADOR - DISEÑO DE BRONWASSER

- Carcasa de acero inoxidable en color negro con acabado mate.

código	capaci- dad útil (l)	V	W	mm	tiempo de ebullición del tanque completo (min)	€
211472	7	230	1050	305x350x(H)451	52	155,35
211489	14	230	1750	352x420x(H)500	57	174,85

Diseño único de grifo sin goteo
con vidrio graduado integrado



La bandeja de goteo es magnética





PERCOLADOR DE PARED SIMPLE

- Cuerpo de acero inoxidable de una pared El recipiente para filtros tiene un filtro incorporado para café molido grueso; no se necesita papel de filtro.
- El percolador mantiene el café a temperatura óptima de servicio tras su cocción.



208007

PERCOLADOR DE PARED SIMPLE

- Cuerpo de acero inoxidable de una pared El recipiente para filtros tiene un filtro incorporado para café molido grueso; no se necesita papel de filtro.
- El percolador mantiene el café a temperatura óptima de servicio tras su cocción.
- Con vidrio graduado y grifo antigoteo y equipado con reinicio automático.
- Los indicadores luminosos indican la finalización del proceso de cocción y si es necesario descalcificar.

código	litros	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	129,35
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	181,35
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	194,35



- Con vidrio graduado y grifo antigoteo y equipado con reinicio automático.
- Los indicadores luminosos indican la finalización del proceso de cocción y si es necesario descalcificar.



209882

TERMO HERVIDOR DISPENSADOR

- De una sola pared.
- Ideal para vino caliente y agua hirviendo para el té.
- Tiempo de ebullición: 209882 - 9 litros ≈ 23 min / 209899 - 18 litros ≈ 52 min.
- Temperatura máxima 94-99°C.
- Protegido contra la ebullición en seco.
- No apto para el chocolate caliente.

código	litros	V	W	mm	€
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	168,35
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	126,75



PERCOLADOR DE PARED DOBLE

- Su estructura de acero inoxidable pulido con pared doble reduce la pérdida de calor mediante conducción, convección y radiación.
- Ahorro de energía de hasta un 20 % en comparación con percoladores similares de una pared.
- Cuerpo y tanque de acero inoxidable.
- Asas soldadas de acero inoxidable con funda de sílicona.



211205

PERCOLADOR DE PARED DOBLE

código	litros	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	168,35
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	217,75
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	233,35

- Grifo antigoteo.
- Indicador de vidrio.
- Indicador de descalcificación.
- Bandeja de goteo con asidero de acero inoxidable.



HASTA UN
20%
DE AHORRO
ENERGÉTICO



211403

TERMO HERVIDOR DISPENSADOR DE PARED DOBLE

- Control de temperatura termostática ajustable hasta 110°C.
- No apto para leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	159,25
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	207,35





15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Dos ruedas giratorias con freno



Equipado con un sencillo sistema de bloqueo



CARRO BANDEJERO GN 1/1 DE 7 NIVELES

- Diseñado para uso de bandejas/ recipientes GN 1/1 con 80 mm de separación.
- Con superficie de trabajo.
- Bloqueo de bandeja a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810668	445x615x(H)945	220,35

CARRO BANDEJERO GN 1/1 DE 15 NIVELES

- GN 1/1 de 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de bandeja a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810613	440x610x(H)1710	295,75

CARRO BANDEJERO DE 15 NIVELES (600X400)

- 600x400 mm 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de las bandejas a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Carga admisible del carro 150 kg con un peso distribuido uniformemente.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810651	515x680x(H)1710	341,25



CARRO BANDEJERO RODANTE DOBLE - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 con capacidad para 30 bandejas - intercaladas a 80 mm. La bandeja se bloquea a ambos lados.
- Equipada con cuatro ruedas, dos de ellas con frenos.
- Entrega en paquete plano.
- Carga máxima de la carretilla cuando se divide uniformemente: 150 kg

código	mm	€
810576	798x610x(H)1710	467,35



Para ahorrar espacio durante su almacenamiento, los carros pueden acoplarse unos a otros

CARRO BANDEJERO DE ALMACENAMIENTO COMPACTO - 15 X GN 1/1

- Para ahorrar espacio durante el almacenamiento, los carros pueden apilarse entre sí.
- GN 1/1 de 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de bandejas a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- Entrega en paquete plano.
- Capacidad de carga admisible del carro con una distribución uniforme del peso: 150 kg.

código	mm	€
810606	445x610x(H)1710	363,35

CARRO BANDEJERO RODANTE DOBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 con capacidad para 12 bandejas - intercaladas a 80 mm. La bandeja se bloquea a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con frenos.
- Carga admisible del carro 150 kg con un peso distribuido uniformemente.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810569	810x610x(H)960	292,50





810101

**CARRO DE SERVICIO**

- Fabricado de acero inoxidable.
- 3 estantes con material de reducción de ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 270 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810101	905x585x(H)945	168,35



811320

CARRO DE SERVICIO DE NEGRO MATE

- Fabricado de acero inoxidable.
- 3 baldas con material de reducción de ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 270 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
811320	905x585x(H)945	258,05

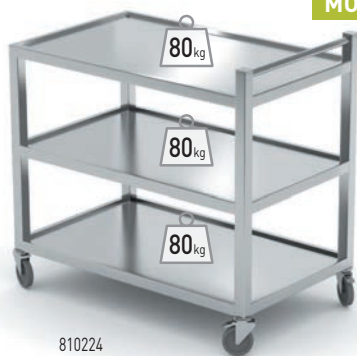
**NUEVO
MODEL**

810002

**CARRO DE SERVICIO**

- Fabricado de acero inoxidable.
- Equipado con 2 estantes y material de aislamiento frente a ruidos por debajo.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas: 550 mm.
- Se vende en un embalaje plano.

código	mm	€
810002	905x585x(H)945	142,35



810224

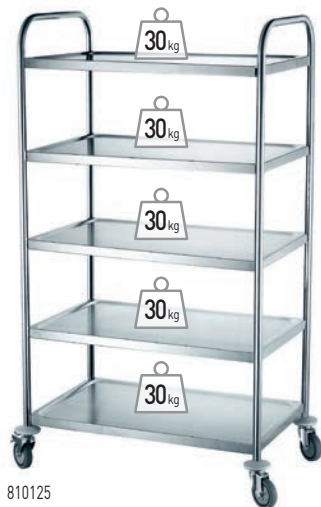
**CARRO DE SERVICIO 3 ESTANTES - SOLDADO**

- Hecho de acero inoxidable.
- Estructura soldada que garantiza una alta resistencia y estabilidad.
- 2 estantes con borde de 10 mm para proteger los platos de las caídas.
- Tamaño total del estante: 700 x 500 mm.
- Distancia entre estantes: aprox. 312 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².
- 4 ruedas giratorias de ø100 mm con parachoques, incluidas 2 ruedas con frenos.

código	mm	€
810224	800x500x(H)850	604,50



810118



810125

CARRO DE SERVICIO CON 4 ESTANTES

- Fabricado en acero inoxidable.
- Equipado con 4 estantes.
- Incluye 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.
- Equipado con protección para las esquinas.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810118	905x585x(H)1245	243,75

CARRITO DE SERVICIO CON 5 ESTANTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Equipado con 5 estantes.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno y con protección de esquinas.
- Entrega en paquete plano.

código	mm	€
810125	905x585x(H)1545	324,35



CARRO DE SERVICIO DE POLIPROPILENO

- Fabricado de polipropileno.
- Equipado con 3 estantes.
- Carga máxima por bandeja: 50 kg.
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 de las cuales tienen frenos.
- Equipado con protección de esquinas.
- Distancia entre bandejas de 340 mm.

código	mm	€
810200	800x410x(H)950	155,35



810200





877920



recogedor



cubierta transparente



cuatro ruedas de torsión



CARRITO PARA INGREDIENTES

- Ideal para cocinas grandes, para almacenar, transportar y medir rápidamente cantidades de alimentos secos, como harina, azúcar, sal, grano o arroz, entre otros.
- Estructura sólida y robusta de polietileno de una pieza.
- Esquinas redondeadas y paredes interiores lisas, perfectas para una limpieza sencilla.
- Dispone de guías en la parte superior interna, que facilitan una colocación cómoda de la pala.
- Tapa transparente de policarbonato para una identificación sencilla del tipo y la cantidad de producto.
- Cuatro ruedas anchas de goma de ø75 mm, dos de ellas giratorias con frenos, para un transporte sencillo.
- Altura ergonómica de 71 cm, ideal para colocar debajo de una mesa de trabajo.

código	litros	mm	€
877913	82	333x743x(H)711	276,25
877920	102	394x755x(H)735	324,35



877883



bandeja de goteo



2 ruedas de torsión con frenos



grifo



recogedor



CONTENEDOR AISLADO PARA HIELO (110 LITROS)

- Ideal para el transporte de cubitos o escamas de hielo a largas distancias.
- Carcasa robusta de polietileno, resistente frente a golpes e impactos.
- Aislamiento de espuma gruesa para mantener la temperatura del hielo el mayor tiempo posible.
- Paredes interiores resistentes frente a rayaduras y manchas.
- Tapa hermética deslizante para facilitar la recogida del hielo.
- Asa ergonómica integrada en la carcasa.
- Dos ruedas grandes, con resistencia para uso en terrenos irregulares, y dos ruedas giratorias con freno más pequeñas.
- Drenaje perfilado para el agua del hielo derretido en la cámara, con grifo.
- Se vende listo para su uso, no necesita montaje.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno (grande: ø20 mm; pequeña: ø10 mm).
- Grifo, recogedor y bandeja de goteo incluidos.

código	litros	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	1 023,75





CARRITO PORTAPLATOS

- Garantiza un transporte seguro de la vajilla.
- Sus protectores de polietileno móviles permiten cargar platos de distintos tamaños.
- Su diseño sumamente robusto de polietileno protege la vajilla para que no se deteriore o se rompa.
- Número de pilas de platos: 6.
- Número de platos por pila: 50.
- Ruedas con resistencia para uso en suelos irregulares; no dejan marca incluso con carga completa.
- Dos ruedas giratorias con frenos $\phi 10$ mm; ruedas grandes de $\phi 20$ mm.
- Resistente frente a golpes e impactos.
- Se incluye tapa de vinilo para cumplir con las normativas sanitarias más exigentes.
- Diámetro de los platos de $\phi 170$ a $\phi 330$ mm.

LDPE
polyethylene



877906

código	mm	€
877906	930x720x(H)785	1 026,35



incluye una tapa de vinilo para cada organizador, para un almacenamiento higiénico



hasta 50 placas apiladas en un montón



ruedas delanteras con freno

Ejemplos de conjuntos



4 columnas -
placas de
 $\phi 225-330$ mm



6 columnas -
placas de
 $\phi 140-225$ mm

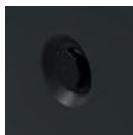


4 columnas - placas
de $\phi 115$ mm
2 columnas - placas
de $\phi 140-175$ mm
2 columnas - placas
de $\phi 175-225$ mm



5 columnas -
placas de
 $\phi 115$ mm
2 columnas -
placas de
 $\phi 175-225$ mm





copa de ventilación

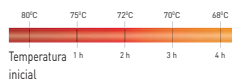
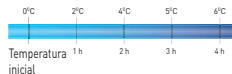


Puerta con sello.


AMER★BOX
CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CATERING (CAPACIDAD PARA 2 GN 1/1 DE 200)

- Aislamiento de polietileno de baja densidad con pared doble; polietileno rígido con resistencia a impactos.
- Mantiene el frío y el calor.
- Cuenta con 2 asas robustas.
- Guías preformadas dentro incorporadas en la carcasa de la cámara.
- Dimensiones interiores: 335x533x(A)590 mm.
- Apto para bandejas Gastronorm 1/1:
 - Bandeja Gastronorm de 10 mm de profundidad: 12 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 65 mm de profundidad: 6 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 100 mm de profundidad: 4 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 150 mm de profundidad: 3 unidades.
 - Bandeja Gastronorm de 200 mm de profundidad: 2 unidades.

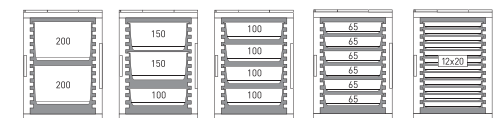
código	mm int.	mm	€
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	428,35

Retención de temperatura
caliente

frío


877821



2 ruedas de torsión con frenos

Ejemplo de conjuntos


cinturón incluido

CARRITO PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

código	mm	€
877821	530x710x(H)230	181,35

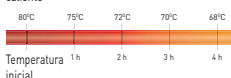
DISPENSADOR DE BEBIDAS AISLADO CON GRIFO

- Ideal para almacenamiento, transporte y servicio de bebidas calientes y frías.
- Carcasa robusta de polietileno de baja densidad Buen aislamiento con espuma de poliuretano.
- 4 cierres de uso intensivo de 25 mm de ancho a cada lado del recipiente, para apertura y cierre de forma rápida y sencilla.
- Cómodas asas de transporte.
- Distancia desde el grifo al suelo: 95 mm.
- Grifo encastrado para protección frente a daños durante el transporte.
- Incluye etiquetas para una identificación rápida de las bebidas.
- Orificio para apertura rápida de la tapa.
- Resistente a golpes e impactos.
- Cámara redondeada con canales hacia el grifo.

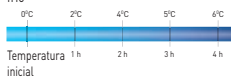
código	litros	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	207,35
877876	18	230x420x(H)620	258,05

Retención de temperatura

caliente



frio



AMER★BOX



877869



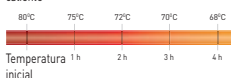
CONTENEDOR AISLADO PARA CATERING PARA GN 1/1 (CARGA SUPERIOR)

- Fabricado de polietileno de alta densidad.
- Sus paredes dobles, revestidas de espuma de poliuretano de alta calidad, garantizan un aislamiento perfecto y un mantenimiento prolongado de la temperatura de los alimentos.
- Tapa hermética con 4 cierres de nailon duro.

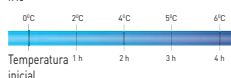
código	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	259,35

Retención de temperatura

caliente



frio



Ejemplo de conjuntos



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

apilable



Precios sin IVA

HENDI

477

THERMOBOX CON ACCESO FRONTAL

5x GN 1/1



707661



CAJA ISOTÉRMICA PARA CATERING

- Contenedor ultraligero y resistente con apertura con sellado perfecto.
- Puerta extraíble, incluso con las cajas apiladas.
- Con 5 ranuras con una separación de 65 mm para deslizar los contenedores; apta para recipientes GN 1/1.
- El perfil de repisas de apilamiento altas con bloqueo garantiza un apilamiento estable sin deslizamientos.
- Encaja perfectamente en palés Euro (4 cajas por capa).

código	litros	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	188,50

Se ajusta perfectamente a los Europalets - 4 cajas por nivel.

Ejemplo de conjuntos



707784



707845



ELEMENTO DE CALENTAMIENTO GN 1/1

- Puede calentarse hasta 90 °C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Para calentar el elemento, colóquelo en un recipiente de acero inoxidable e introdúzcalo en un horno de convección a una temperatura máxima de 90 °C durante 40 minutos máx.
- Contiene parafina.

código	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	31,15
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	55,25

707760



707753



ELEMENTO DE CONGELACIÓN

- Para uso con cajas isotérmicas; mantiene la temperatura a entre -12 y -10°C durante 3 o 4 horas gracias a la placa eutéctica.
- Antes de usar: congélelo a -18°C durante 24 horas o hasta que esté duro.
- Para comprobar si está listo, agite el elemento: no debe notar ni escuchar nada moviéndose en su interior.
- Contiene agua y poliacrilato de sodio.

código	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	36,35
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	22,05



CAJA ISOTÉRMICA PARA CATERING

- Contenedor ultraligero y resistente con sellado perfecto.
- Apta para recipientes Gastronorm 1/1.
- Con 8 ranuras con una separación de 61 mm para deslizar los contenedores GN.
- El perfil de repisas de apilamiento altas con bloqueo garantiza un apilamiento estable sin deslizamientos.

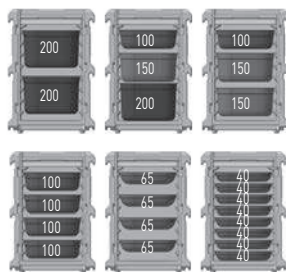
código	litros	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	357,50



707999



Ejemplo de conjuntos



707777

707821



ELEMENTO DE ENFRIAMIENTO

- Puede enfriarse hasta -18°C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Contiene agua y poliacrilato de sodio.

código	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	21,15
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	32,45



209509



BANDEJA DE CALENTAMIENTO

- GN 1/1 de aluminio.
- Sobre base aislada.
- Se calienta automáticamente a 95°C.
- Puede utilizarse automáticamente con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 y modelos superiores (707906, 707968, 707951, 707944)

código	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	242,45





LÍNEA PROFÍ PARA CAJA TÉRMICA DE PIZZA

- De polipropileno.
- Empuñaduras integradas para facilitar el transporte.
- Perfil especial en el interior para facilitar la descarga.
- Estructura resistente y estable diseñada para uso a largo plazo.
- Ultraligero, cerrado desde arriba con una tapa separada.
- Apilable gracias a las ranuras de la carcasa.

code	liters	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	51,35



707975

THERMOBOX PROFÍ LINE

- Perfecta para transporte de productos calientes y fríos.
- Ofrecen altos niveles de aislamiento.
- Soportan temperaturas de -20°C a +110°C.
- Con asas encastradas a los lados.

código	litros	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	48,45
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	61,75
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	77,35
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	95,55



707968

ADAPTADOR DE ENFRIAMIENTO GN 1/1

- Coloque este adaptador con el elemento de enfriamiento encima de su Thermobox GN 1/1 y mantenga los alimentos fríos durante periodos de tiempo extralargos.
- Se vende sin elemento de enfriamiento.
- Encaja encima de ref. 707906 y 707968.

código	mm	€
707814	600x400x(H)85	33,50



707814

THERMOBOX PROFÍ LINE

- Perfecta para transporte de productos calientes y fríos.
- El revestimiento interno especial sellado térmicamente proporciona refuerzo, facilita la limpieza y mejora sustancialmente la vida útil.
- Thermobox es apta para recipientes de tamaño máximo Gastronorm 1/1.
- Las cajas tienen una estructura sellada que proporciona un aislamiento excepcional, hasta un 50 % mejor que otras cajas isotérmicas HENDI.
- Resistencia a temperaturas de -20°C a 110°C.
- Sus prácticas asas integradas permiten una carga cómoda.
- Las cajas isotérmicas pueden apilarse tanto con tapa como sin ella.

código	litros	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	120,25



707982



Ver el vídeo

6 cierres - ideal para transportar
comidas líquidas

Los mismos diámetros
facilitan su apilamiento
y transporte



710203



El espacio entre las paredes se rellena
con un material aislante especial que
mantiene la temperatura caliente
o fría de los alimentos hasta 6-8 horas



Ver el vídeo

710227

710234

710326



710128



710135



710333



NUEVO**S.S.**
stainless steel**stackable**

710203



710227



- Diseñado para establecimientos de catering para mantener calientes los alimentos y bebidas durante el transporte.
- El espacio entre las paredes se rellena con un material aislante especial, que garantiza que la temperatura se mantenga durante 6 a 8 horas.
- Cuerpo y tapa de acero AISI 430, acabado pulido, grosor: 0,8 mm.
- El interior y la tapa del contenedor están hechos de acero AISI 304, grosor: 0,8 mm.
- El interior del contenedor es de acero pulido de alto brillo, el interior de la tapa presenta un acabado satinado.
- Dos asas ergonómicas, cada una fijada con nueve cierres para un manejo seguro.

- Tapa isotérmica con asa y gran válvula de ventilación para facilitar la apertura.
- Junta de silicona gruesa, extraíble - higiénico.
- Tapa con 6 cierres a presión.
- Grifo de acero inoxidable con boquilla colocada a aproximadamente 45 mm.
- Fondo del contenedor equipado con un anillo de goma negro fijado con tornillos, que garantiza un apilamiento más fácil de los contenedores y protege el contenedor y el suelo contra daños.
- Apilable: diferentes modelos de hasta 35 l.

CONTENEDOR PORTÁTIL AISLADO PROFI LINE

código	litros	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	211,25
710111	15	ø330x(H)280	182,25
710203	20	ø330x(H)360	292,50
710210	25	ø330x(H)430	251,85
710302	35	ø330x(H)570	370,50
710319	50	ø480x(H)380	347,40

CONTENEDOR ISOTÉRMICO PORTÁTIL PROFI LINE - CON UN GRIFO

código	litros	mm	€
710135	15	ø330x(H)280	217,05
710128	10	ø330x(H)220	204,00
710227	20	ø330x(H)360	236,55
710234	25	ø330x(H)430	227,85
710326	35	ø330x(H)570	512,70
710333	50	ø480x(H)380	551,85

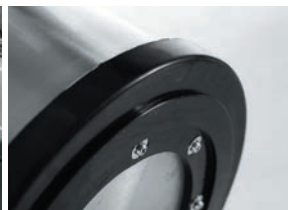
Asas ergonómicas



Válvula de aire



Tapa doble asegurada con una junta y provista de 6 cierres



El material flexible protege al recipiente y al suelo contra los daños



812266



812273

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALUMINIO PARA RECIPIENTES GN

- Los recipientes GN 1/1 encajan directamente entre los soportes de aluminio.
- Estructura de aluminio anodizado. Con baldas de polipropileno; pueden lavarse en lavavajillas.
- Ampliable con facilidad.
- Capacidad de carga de 150 kg, distribuidos por toda la superficie.

código	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	337,35
812372	gancho de extensión	15x42x(H)42	3,60

RACK DE ALMACENAMIENTO DE ALUMINIO

- Estructura de aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Con 4 estantes, cada estante consta de 3 elementos de polipropileno extraíbles que pueden lavarse en el lavavajillas.
- Patas ajustables para asegurar la colocación nivelada.
- Conecte los racks entre sí o cree racks de esquina con el gancho de conexión disponible en el surtido (código: 812280).
- Capacidad de carga máxima por estante: 150 kg.

código	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	388,05
812280	gancho de extensión	15x42x(H)42	3,60
812341	Estantería de almacenamiento de aluminio		13,00

Ampliable con facilidad



Los recipientes GN 1/1 se colocan directamente entre los soportes de aluminio

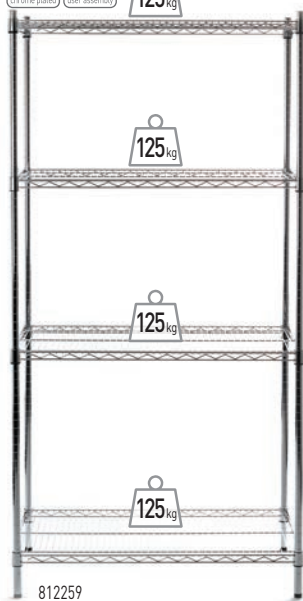


Las baldas de plástico pueden lavarse en el lavavajillas





125 kg



812259

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE GRAN RESISTENCIA

- Cuatro baldas ajustables.
- Carga máxima por balda: 125 kg.
- Equipada con patas ajustables.
- Hierro cromado.

código	mm	€
812259	910x455x(H)1830	174,85

80 kg



812204

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO CON 5 BALDAS

- Carga máxima por balda: 80 kg.
- Equipada con pies ajustables.
- Fabricado en acero cromado.

código	color	mm	€
812990	Negro	910x455	168,35
812204	Cromo	x(H)1830	162,50

Instrucciones de montaje



CARRO PLATAFORMA

- Es ligero de peso, pero puede cargar hasta 150 kg.
- Puede plegarse para minimizar las dimensiones de transporte.
- Equipado con dos ruedas giratorias.

código	mm	€
810514	730x480x(H)825	165,75



810514

Puede plegarse para minimizar las dimensiones de transporte



LAVAVAJILLAS 50X50 - CONTROL ELECTRÓNICO

- Extremadamente fácil de usar, limpiar y mantener.
- Ideal para limpiar platos, cubiertos, cristalería, tazas y bandejas.
- Controles electrónicos.
- Dosificadores de detergente y abrillantador y bomba incluidos de serie.
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- Los brazos inferiores de lavado y de enjuague son rotativos, vienen separados, y uno es de plástico y el otro es de acero inoxidable.
- En la parte superior un brazo es de plástico, fijo, y el otro es de acero inoxidable y rotatorio.
- Puerta robusta de doble pared con microinterruptor para el funcionamiento al abrir.
- Altura máxima de los vasos: 325 mm.
- Altura máxima de los platos: 335 mm.
- Temperatura del agua durante el lavado: 60 °C.
- Temperatura del agua durante el enjuague: 85 °C.
- Caldera (capacidad/potencia): 6L/6 kW
- Baño (capacidad/potencia): 35L / 2,8 kW.
- Bomba de lavado: 0,75 km.
- Termostato de seguridad para caldera/baño: hasta 105 °C/99 °C.
- Termómetro de agua electrónico para caldera y tanque.
- Factor de sellado de la bomba: IP 44ø40 mm patas, ±10 mm de altura ajustable.

FUNCIONES:

- Tres programas de lavado: 60, 120, 180 s. (El programa de lavado se ampliará automáticamente con el tiempo necesario para calentar el agua de enjuague a +85 °C)
- Programa de limpieza del compartimiento del lavavajillas.
- Función de enjuague en frío: ideal para lavar los vasos.
- Sistema THERMO-PROTECTOR para evitar el lavado con agua fría - garantiza que el enjuague no se iniciará hasta que la temperatura sea de 85°C.
- El sistema SOFT START inicia la bomba de agua a un nivel bajo de presión y aumenta gradualmente la presión para proteger los enseres delicados.
- Sistema de autodiagnóstico de 8 puntos.
- Sistema ECO: para reducir el consumo de energía.

BENEFICIOS DEL ENJUAGUE EN FRÍO:

- Enfía los vasos después de la limpieza, preparándolos para su uso inmediato.
- Elimina el olor del abrillantador, ideal para copas de vino.

EQUIPAMIENTO:

- 1 cesta universal para vasos de 500 x 500 x (alto)105 mm.
- 1 cesta con pasadores para platos hondos y llanos con 5 x 8 piezas, 500 x 500 x (alto)105 mm.
- 1 cesta para cubiertos de 110 x 110 x (alto)130 mm.
- Dispensador eléctrico de detergente y abrillantador.
- Manguera de suministro de agua de 1,5 m de longitud, con conexión de rosca interior de 3/4".
- Bomba y manguera de drenaje.
- Cable de alimentación sin enchufe.



max H
335 mm

Lavavajillas 50x50
- electrónico control



Soporte para
lavavajillas



Mesa de descarga
de lavavajillas

Grifo de preclarado
de una peana

Mesa de carga para
lavavajillas
con fregadero

Papelera redonda

Carrito para
bandejas de
lavavajillas

Cesta de lavavajillas
para vasos

**DISPEN-
SADOR
Y BOMBA DE
DRENAJE
INCLUIDOS**



LAVAVAJILLAS PARA VASOS 40X40

max H
290 mm



control electromecánico



control electrónico

Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte superior.



Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte inferior.

LAVAVAJILLAS 50X50

max H
335 mm

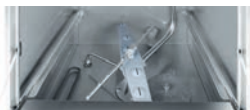


control electromecánico



control electrónico

Brazos giratorios de pulverización separados de acero inoxidable en la parte superior.



Brazos giratorios de pulverización separados para lavado (plástico) y aclarado (acero inoxidable) en la parte inferior.

código	control	tamaño de la cesta	voltaje (V)	dosificador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenaje	€
230299	electromecánico	40x40	230	Sí			1 852,50
233009	electromecánico	40x40	230	Sí	Sí		1 943,50
233016	electromecánico	40x40	230	Sí		Sí	1 943,50
233023	electromecánico	40x40	230	Sí	Sí	Sí	2 073,50
230268	electrónico	40x40	230	Sí	Sí	Sí	2 405,00
230305	electromecánico	50x50	400	Sí			2 372,50
233030	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí		2 437,50
233047	electromecánico	50x50	400	Sí		Sí	2 437,50
233054	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	2 567,50
237540	electrónico	50x50	230	Sí	Sí	Sí	2 957,50
231753	electrónico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	2 957,50

		LAVAVAJILLAS PARA VASOS 40X40		LAVAVAJILLAS 50X50	
CONTROL		electromecánico	electrónico	electromecánico	electrónico
USO DESTINADO		jarras, tazas, vasos, cubiertos, platos		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas	
PARÁMETROS DE LAVADO					
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidad	cestas/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Altura máxima	mm	plato 290 / vaso 295		plato 325 / vaso 335	
Consumo de agua por ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura de agua de aclarado	°C	62		62	
Temperatura de agua de aclarado	°C	85		85	
Caldera [capacidad/potencia]	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) o 6/3 (230 V)	6/6
Depósito [capacidad/potencia]	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) o 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostato de seguridad de la caldera	°C	105		105	
Termostato de seguridad para el depósito	°C	99		99	
EQUIPO ESTÁNDAR					
Termómetro de agua en la caldera			electrónico	analógico	electrónico
Brazos aspersores separados de lavado/aclarado		brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable		brazos de lavado de plástico, brazos de aclarado de acero inoxidable	
Dispensador de abrillantador		SÍ		SÍ	
Dispensador de detergente		OPCIÓN	SÍ	OPCIÓN	SÍ
Bomba de drenaje		OPCIÓN	SÍ	OPCIÓN	SÍ
Equipo		1 x cesta universal 400x400x(H)150 mm para vasos 1 x cesta con púas 400x400x(H)110 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm largo de manguera de suministro de agua 1,5 m, con conexión de rosca interior de 3/4" largo de manguera de drenaje 2 m, Ø25 mm		1 x cesta universal 500x500x(H)105 mm para vasos 1 x cesta con púas 500x500x(H)105 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm largo de manguera de suministro de agua 1,5 m, con conexión de rosca interior de 3/4" largo de manguera de drenaje 2 m, Ø25 mm	
PARÁMETROS TÉCNICOS					
Dimensiones	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potencia	kW	2,8		6 (400 V) or 3,6 (230 V)	6,6
Potencia de bomba	KM	0,1	0,3	0,75	
Tasa de fuga de la bomba	kW	IP 44		IP 44	
Voltaje	V	230		400 or 230	400
Peso	kg	39		57	55
FUNCIONES					
Programa de autolimpieza			SÍ		SÍ
Sistema "SOFT START" ²⁾			SÍ		SÍ
Sistema TERMO PROTECTOR ³⁾			SÍ		SÍ
Sistema de auto diagnóstico ⁴⁾			SÍ		SÍ, 8 puntos
Sistema ECO					SÍ
COMPOSICIÓN					
Carcasa hecha de acero AISI 304		SÍ		SÍ	
Puertas aisladas de doble capa		SÍ		SÍ	
Patas ajustables verticalmente de Ø40 mm	mm	±10		±10	
SOPORTE DE SUELO		222980		231050	
Dimensiones	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacidad		Para 2 cestas de 400x400x(H)150 mm		Para 2 cestas de 500x500x(H)105 mm	
€		292,50		292,50	

¹⁾ el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS

²⁾ "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

³⁾ Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

⁴⁾ Sistema de auto diagnóstico para comprobar rápidamente el estado del lavavajillas

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA - CONTROLADOR ELECTRÓNICO

- Muy fácil de usar, limpiar, mantener e incluso reparar
- Ideal para fregar, enjuagar y limpiar platos, cubiertos, vasos, bandejas y recipientes GN 1/1
- Control electrónico (Digital)
- Dispensadores de detergente y abrillantador y bomba de vaciado de serie
- Altura máxima de los platos a lavar 400 mm
- Altura máxima de los vasos a lavar 395 mm
- Panel de control electrónico táctil
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Brazos superior e inferior de lavado y enjuague de acero inoxidable
- Elevación de la campana facilitada por muelles incorporados
- Temperatura del agua de lavado 60°C
- Temperatura del agua de enjuague y escaldado 85°C
- Capacidad y potencia de la caldera 13,5 l / 7,5 kW
- Capacidad y potencia del tanque 68 l / 6,0 kW
- Potencia de la bomba de limpieza 1,5 kW
- Termómetros electrónicos de agua para la caldera y el tanque por separado
- Termostato de seguridad para caldera/tanque hasta 105°C / 99°C
- Factor de estanqueidad de la bomba IP 44
- Posibilidad de instalación en una esquina del lavavajillas
- Conexión de agua: ¾"
- Peso: 131,5 kg
- Patas de acero inoxidable ajustables de 100 a 150 mm

FUNCIONES:

- Tres programas de lavado: 60, 120, 240 s
- Programa de lavado del compartimento del lavavajillas
- Posibilidad de un último enjuague con agua fría - especialmente útil cuando se lava vidriería
- Sistema „THERMO-PROTECTOR“ para evitar el enjuague con agua fría
- Sistema de autodiagnóstico de 8 puntos
- Función „SOFT START“ para arrancar la bomba de agua a baja presión y aumentarla gradualmente para no dañar la vajilla delicada
- Puerta con microinterruptor para el funcionamiento cuando la campana está levantada
- Función ECO - reduce el consumo de energía cuando el aparato no se utiliza durante más de 15 minutos

EQUIPAMIENTO:

- 1 cesta portavasos universal 500x500x(H)105 mm
- 1 cesta con pernos para platos hondos y llanos de 5x8 piezas, 500x500x(H)105 mm
- 1 cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm
- Dosificador de abrillantador y detergente
- Bomba de vaciado
- Manguera de agua de 1,5 m de longitud, con conexión de rosca hembra de ¾"
- Manguera de evacuación
- Cable eléctrico sin enchufe



max H
400 mm

Lavavajillas de cúpula - controlador electrónico

Mesa de descarga de lavavajillas



Cesta de lavavajillas
para vasos

Carrito para
bandejas de
lavavajillas

**DISPEN-
SADOR
Y BOMBA DE
DRENAJE
INCLUIDOS**

**Grifo de preaclarado
de una peana**

**Mesa de carga
para lavavajillas
con fregadero**

Papelera redonda



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Brazos aspersores separados de lavado y aclarado
de acero inoxidable en la parte superior



Brazos giratorios de pulverización separados
de acero inoxidable en la parte inferior

código	control	tamaño de la cesta	voltaje (V)	dosificador de abrillantador	dispensador de detergente	bomba de drenaje	€
230312	electromecánico	50x50	400	Sí			4 777,50
233061	electromecánico	50x50	400	Sí	Sí		4 803,50
231340	electrónico	50x50	400	Sí	Sí	Sí	5 037,50

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA 50X50

CONTROL		electromecánico	electrónico
USO DESTINADO		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas, recipientes GN	
PARÁMETROS DE LAVADO			
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacidad	cestas/h	30	60/30/15
Altura máxima	mm	vaso 395 / plato 400	
Consumo de agua por ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura de agua de lavado	°C		62
Temperatura de agua de aclarado	°C		85
Caldera (capacidad/potencia)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Depósito (capacidad/potencia)	l / kW		68/6
Termostato de seguridad de la caldera	°C		105
Termostato de seguridad para el depósito	°C		99
EQUIPO ESTÁNDAR			
Panel de control táctil electrónico			Sí
Termómetro de agua en la caldera y cuenca		analógico	electrónico
Brazos aspersores separados de lavado y aclarado		brazos aspersores de lavado y aclarado de acero inoxidable en la parte superior	
Dispensador de abrillantador		Sí	
Dispensador de detergente		OPCIÓN	Sí
Equipo		1 x cesta universal 500x500x(H)105 mm para vasos 1 x cesta con púas 500x500x(H)105 mm para platos 1 x cesta para cubiertos 110x110x(H)130 mm	
Filtros de superficie por encima del nivel de agua en la cuenca		4 piezas	
Pantalla adicional delante de la entrada de bombas		Sí	
Manguera de suministro de agua, longitud 1,5 m, con rosca hembra 3/4"		Sí	
Cable de alimentación sin enchufe		Sí	
PARÁMETROS TÉCNICOS			
Dimensiones	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potencia	kW	8,6	
Potencia bomba	KM	1,5	
Tasa de fuga de la bomba	kW	IP 44	
Voltaje	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNCIONES			
Programa de autolimpieza			Sí
Sistema "SOFT START" ²⁾			Sí
Sistema TERMO PROTECTOR ³⁾			Sí
Sistema de auto diagnóstico ⁴⁾			Sí, 8 puntos
Sistema ECO			Sí
Puerta con microinterruptor para un funcionamiento con la tapa levantada			Sí
COMPOSICIÓN			
Carcasa hecha de acero AISI 304		Sí	
Puertas aisladas de doble capa		Sí	
Patas ajustables verticalmente	mm	de 100 hasta 150 mm	

¹⁾ el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS

²⁾ "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

³⁾ Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

⁴⁾ Sistema de auto diagnóstico para comprobar rápidamente el estado del lavavajillas

LAVAVAJILLAS PARA BANDEJAS Y CAZUELAS 50X60 - CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE, CON SISTEMA DE DOSIFICACIÓN DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE



236574

- Lavavajillas especializado ideal para lavar y escaldar ollas, recipientes GN, bandejas de horno de 600x400 mm, termos, bandejas y cubiertos
- 3 programas de lavado controlados electrónicamente: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura de infusión: 82°C
- Temperatura de lavado: 60°C
- Panel de control electrónico táctil
- Sistema de limpieza automática
- Coeficiente de estanqueidad de la bomba: IP 44
- Gran cesta 500x600 mm
- Estructura de 2 capas de acero inoxidable AISI 304
- Brazo limpiador y de enjugado de acero inoxidable
- Peso: 57 kg

EQUIPAMIENTO:

- dispensador de detergente
- dispensador de abrillantador
- calentador de agua con termómetro electrónico
- cuba con termómetro electrónico
- bomba limpiadora de 1,2 kW
- bomba de desagüe
- cesta para los platos 500x500x(H)105 mm
- cesta universal 500x500x(H)105 mm
- cesta para los cubiertos 110x110x(H)130 mm

código	V	W	mm	capacidad/ potencia del calentador de agua	capacidad/ potencia de la cuba	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	6 233,50



TRAMPA DE GRASA

- Evita que las aguas residuales se obstruyan con la grasa.
- Hecha de acero inoxidable.
- Tapa con 4 cierres.
- Conexiones de entrada y salida: $\varnothing 50$ mm.
- 2 compartimentos internos verticales para separar la grasa y los lodos.
- Equipada con una válvula de bola para vaciar el compartimento de grasa.

código	-	litros	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	578,50
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	747,50
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	1 202,50



975718



632802

FILTROS DE GRASA: 50 UNIDADES

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

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



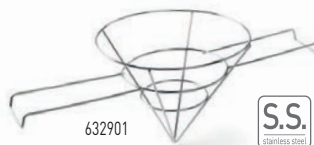
PP
polypropylene

196007

CUBETA PLÁSTICA

- Adecuada para almacenar aceite de freír y salsas
- Hecha de polipropileno blanco
- Alta resistencia al calor: se puede llenar con líquidos a temperaturas entre 85 y 95 °C
- Tapa de polipropileno (incluida)
- Superficie lateral adecuada para la impresión offset o el etiquetado
- Volumen utilizable: 11,3 l $\approx$ 120 ml
- Apilable (capacidad de carga máxima del cubo inferior: hasta 45 kg)

código	litros	mm	€
196007	11.5	$\varnothing 300$ x(H)230	6,85



632901

S.S.
stainless steel

SOPORTE PARA FILTRO DE ACEITE PARA FREIDORA

código	mm	€
632901	$\varnothing 250$ x(H)240	20,75



**NUEVO**

236666



230138

NUEVO**PULIDORA DE VIDRIO**

- Carcasa de acero inoxidable.
- Cepillos de aluminio y POM, cerdas de microfibr.
- Pule hasta 330 vasos por hora, pule y seca al mismo tiempo.
- Incluye: 4 cepillos de 220 mm de largo y 1 cepillo de 190 mm de largo.
- Los cepillos no son aptos para lavavajillas.



código	mm	€
236666	305x330x(H)504	1 163,50

CEPILLOS PARA PULIDORA DE VIDRIO: 2 PIEZAS

- Diseñado para su uso con la pulidora de vidrio HENDI (código: 236666).
- Cerdas de microfibr.
- Ejes de aluminio y POM (polioximetileno).
- No aptos para el lavavajillas.



código	-	mm	€
230138	Medio	205x55	96,85
230145	Grande	235x55	102,05



970508

GRIFO MEZCLADOR PARA FRAGADERO

- Un solo orificio, manerales separados para el agua caliente y el agua fría.
- Mangueras de conexión: 1/2".
- Se requiere un orificio de montaje: ø30 mm.
- Boquilla giratoria, radio 250 mm.

código	€
970508	116,35



970522

GRIFO PARA FREGADERO ACODADO

- Realizada en acero inoxidable
- Orificio simple
- Mangueras de conexión: 3/8"
- Asidero de gran longitud para el control de la temperatura
- Apertura necesaria de la mesa: ø 35 mm
- Alcance: 215 mm

código	€
970522	146,25



221808

SECADOR DE MANOS

- Eléctrico.
- Activación por detección de movimiento.
- Equipado con cable y enchufe.
- Carcasa de metal resistente frente a impactos con acabado epoxy blanco.

código	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208x(H)265	162,50

S.S.
stainless steel



GRIFO DE PREACALADO DE UNA PEANA

- Grifo de una peana.
- Resistente a agua a alta presión.
- Flujo máximo de agua: 17 l/min a una presión de 4 bares.
- Mango de la manguera de plástico.
- Soporte de columna ajustable.
- Montaje en pared (reducción opcional)
- Mangueras de conexión: 1/2", 400 mm de largo cada una.
- Orificio de repisa requerido: Ø 27 mm.

código	€
970300	269,75



GRIFO DE COCINA EXTENSIBLE

- Fabricado en acero inoxidable
- Mezclador de un solo orificio con caño giratorio y ducha extraíble
- Control del chorro
- Longitud de la ducha: 120 cm
- Agujero de montaje: 32 mm
- Mangueras de conexión: 3/8", longitud: 350 mm
- Alcance del grifo: 230 mm
- Altura del grifo: 230 mm

código	€
810255	220,35



GRIFO CON ACLARADOR EXTRAÍBLE

- Grifo de una columna.
- Resistente a agua a alta presión.
- Estructura de la manguera de plástico.
- Soporte de columna ajustable.
- Montaje en pared (reducción opcional)
- Mangueras de conexión: 1/2".
- Orificio de repisa requerido: Ø 30 mm.
- Alcance de la boquilla: 280 mm.

código	€
970515	386,75



Con activación de rodilla

810309

18/10
stainless steel

FREGADERO - SIN CONTACTO, CON ACTIVACIÓN DE RODILLA

- Abra el agua de forma higiénica simplemente por presionando la rodilla contra el panel frontal.
- Equipado con mezclador de agua caliente y fría que se encuentra debajo del panel frontal.
- Lavabo y salpicadero de acero inoxidable 18/10.
- Viene con caño y dispensador de jabón.
- Dimensiones del panel frontal: 285x(H)185 mm.
- Dimensiones del fregadero: 330x230x(H)120 mm.
- Conexión de agua: 1/2", orificio de desagüe Ø 52 mm.

código	mm	€
810309	400x335x(H)570	308,75



810316

S.S.
stainless steel

FREGADERO CON ACTIVACIÓN DE RODILLA

- Fabricado completamente de acero inoxidable.
- La pila tiene un diámetro de 350 mm y una profundidad de 123 mm.
- Accionamiento sencillo con la rodilla.
- Materiales de conexión incluidos.

código	mm	€
810316	400x400x(H)450	269,75

CESTAS Y CAJAS PARA LAVAVAJILLAS PROFI LINE

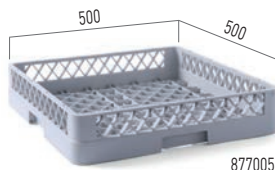


CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

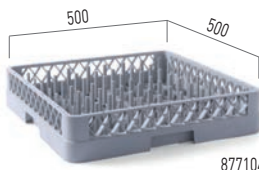
código	-	mm	€
877050	9 compartimentos	500x500x(H)104	24,05
877043	16 compartimentos	500x500x(H)104	25,70
877036	25 compartimentos	500x500x(H)104	25,70
877029	36 compartimentos	500x500x(H)104	28,55
877012	49 compartimentos	500x500x(H)104	28,55

AMPLIACIÓN PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS

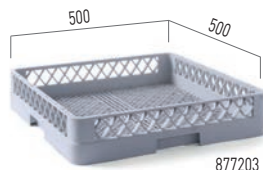
código	-	mm	€
877500	49 compartimentos 62x62mm	500x500x(H)45	11,65
877517	36 compartimentos 73x73 mm	500x500x(H)45	11,05
877524	25 compartimentos 88x88 mm	500x500x(H)45	11,05
877531	16 compartimentos 112x112 mm	500x500x(H)45	11,05
877548	9 compartimentos 150x150 mm	500x500x(H)45	11,05
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	10,35



877005



877104



877203

CESTA UNIVERSAL PARA LAVAVAJILLAS

- Apta para tazas, ollas, cuencos, etc.
- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- Fondo de red ancha.

código	mm	€
877005	500x500x(H)100	21,45

CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA PLATOS

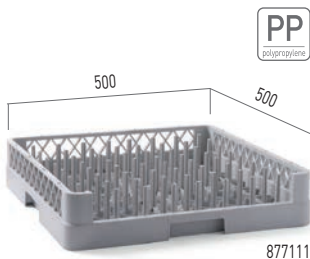
- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- Con separadores fijos.
- El espacio entre los separadores proporciona a los platos una angulación óptima, necesaria para un lavado efectivo.

código	mm	€
877104	500x500x(H)100	21,45

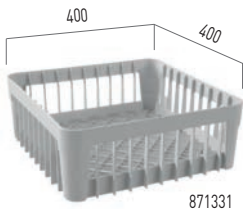
CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA CUBIERTOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- El fondo de red fina evita que los cubiertos se salgan.

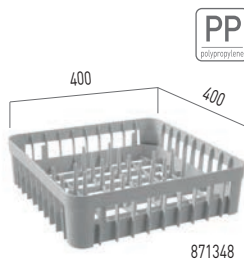
código	mm	€
877203	500x500x(H)100	21,15



877111



871331



871348

CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA BANDEJAS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre las bandejas en todas direcciones.
- Con separadores fijos.
- Con un lateral abierto para bandejas y otros objetos largos.

código	mm	€
877111	500x500x(H)100	22,60

CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los vasos en todas direcciones.

código		mm	€
871331	-	400x400x(H)150	20,75
871348	con 20 pivotes de soporte	400x400x(H)110	20,75



877197



877173

CARRITO PARA BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS CON MANGO

- 4 ruedas, 2 giratorias con freno y 2 fijas.
- Mango de acero inoxidable.

código	mm	€
877197	575x545x(H)920	178,75

CARRITO PARA BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS

- 4 ruedas, 2 giratorias con freno y 2 fijas.

código	mm	€
877173	575x545x(H)210	110,50



871102

CESTA PARA CUBIERTOS

- 8 secciones; con asa.

código	mm	€
871102	425x205x(H)150	18,85



871324

CESTA PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871324	125x84x(H)135	4,90



877180

TAPA PARA BANDEJAS

código	mm	€
877180	500x500	16,25



871300

CESTA PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871300	110x110x(H)140	3,05



810583

CARRO MÓVIL PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS - 7 X 500X500 MM

- Para cestas de lavavajillas de 500x500 mm.
- Mantenga organizada la zona de trabajo alrededor del lavavajillas.
- 7 capas - soportes de cestas intercalados a 200 mm.
- Equipado con cierres de cesta en ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas, dos de ellas con freno.
- Entrega en paquete plano.
- Carga máxima de la carretilla cuando se divide uniformemente: 100 kg

código	mm	€
810583	615x560x(H)1710	308,75



281246



552001



CAJA PARA VAJILLA

- Gris, con asas.

código	mm	€
552001	555x410x(H)130	12,95



560044

GORRO DE CHEF (10 UNIDADES)

- Material de PP plegado no tejido.
- Parte superior perforada.
- Tamaño ajustable.

código	mm	€
560044	ø600x(H)230	6,45

ESTERILIZADOR POR UV

- Ideal para esterilizar cuchillos; capacidad para 14 cuchillos.
- Fabricado de acero inoxidable con puerta de plexiglás.
- Incluye un soporte para cuchillos de acero inoxidable.
- Esteriliza mediante luz ultravioleta antibacteriana.
- Equipado con un microinterruptor para evitar su funcionamiento mientras la puerta está abierta.
- Temporizador integrado ajustable hasta 60 minutos.

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



CARRO DE LAVANDERÍA

- Estructura de acero inoxidable con saco de lavandería extraíble.
- El saco de lavandería está confeccionado en tejido Oxford lavable.
- Equipado con 4 ruedas, dos de las cuales son giratorias.

código	mm	€
691083	900x650x(H)850	220,35



691083

BOLSA DE LAVANDERÍA PARA EL CARRITO DE LAVANDERÍA

- Bolsa de lavandería para el carrito de lavandería HENDI 691090.
- Hecho de tela Oxford.
- Apto para su uso en lavadoras.

código	€
691090	33,75

El mecanismo de sujeción, activado con el pie, mantiene la bolsa cerrada



SOPORTE PARA BOLSAS DE BASURA

- Estructura de acero inoxidable.
- El mecanismo de sujeción, activado con el pie, mantiene la bolsa cerrada.
- 2 ruedas con frenos.

code	mm	€
691021	420x580x(H)960	185,25
944660	Cinta elástica de goma para soporte de bolsa de basura	9,10



691021



SEÑAL DE SUELO MOJADO

- Aviso en 5 idiomas.

código	mm	€
663950	300x460x(H)615	15,55



663950



691045

TAPA PARA CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	20,75
691410	691403	ø505x(H)35	16,85



691052

ABRA LA TAPA DEL CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	29,85
691427	691403	ø510x(H)120	27,25



691069

EMPUJE LA TAPA PARA EL CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	42,85
691434	691403	ø505x(H)190	28,55



691038



691076

CARRO PARA CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	46,75
691441	691403	ø400x(H)165	36,35

PAPELERA REDONDA

código	litros	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	128,05
691403	80	ø490x(H)620	77,35

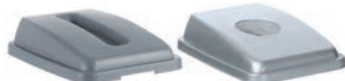




691137

**AMER★BOX®****PAPELERA FINA**

código	litros	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	45,45

NUEVO

691144



691175

TAPA CON ABERTURA PARA CONTENEDOR RECTANGULAR DE 60 LITROS

código	-	mm	€
691144	abertura rectangular	660x470x(H)30	22,05
691175	agujero redondo	660x470x(H)30	20,75

CONTENEDOR DEL PEDAL

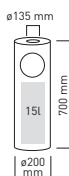
código	litros	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	81,25
691168	87	500x410x(H)815	99,45



691151



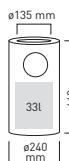
Cenicero extraíble para limpiar y vaciar de la papelería fácil.



691380



Cenicero extraíble para limpiar y vaciar de la papelería fácil.



691397

**PAPELERA DE PIE CON CENICERO**

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelería para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelería.
- Abertura de la papelería con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelería y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	64,35

PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie con acabado pulido.
- Cenicero extraíble colocado sobre la papelería para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelería.
- Abertura de la papelería con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelería y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	128,05





976739

LIMPIADOR DE CAFETERAS AUTOMÁTICAS, 120 PASTILLAS

- El limpiador de cafeteras automáticas es adecuado para su uso regular en máquinas de café, café expreso y té.
- Elimina los depósitos persistentes, como el aceite de café o de té.
- También puede utilizarse para la limpieza de termos.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976739	12	0.24	22,45



976777

DESCALCIFICADOR EN POLVO

- Desincrustante profesional concentrado.
- Elimina los depósitos de cal en lavavajillas comerciales, aparatos de agua caliente, cafeteras y lavadoras (programa de lavado 40°C).
- También puede utilizarse para limpiar superficies de acero inoxidable.
- Utilícelo regularmente para mantener sus electrodomésticos en perfecto estado y evitar los costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976777	12	1	16,85



976753

LIMPIADOR DE CAFETERAS

- El limpiador de máquinas de café es adecuado para su uso regular en máquinas de café, espresso y té.
- Elimina los depósitos más resistentes, como el aceite de café o de té.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	peso (kg)	€
976753	12	1	15,55



976760

DESCALCIFICADOR CONCENTRADO

- Altamente concentrado, a base de ácido cítrico para la descalcificación eficaz de aparatos de agua caliente, cafeteras y lavadoras, calderas, ollas de acero inoxidable y azulejos.
- Botella de 1 litro, dosificación de 100-200 ml por 1 litro de agua fría.
- Utilícelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar los costes de sustitución.

código	unidad de pedido	litros	€
976760	12	1	10,75



976746

LIMPIADOR DE MÁQUINAS DE HELADOS Y NATA

- Limpiador para todos los fabricantes de nata y helados comunes.
- Disuelve los residuos de grasa y proteínas.
- También puede utilizarse en las superficies exteriores del aparato.
- Utilízelo con regularidad para mantener sus aparatos en perfecto estado y evitar costes de sustitución.

código	unidad de pedido	litros	€
976746	12	1	9,75



LIMPIADOR PARA EL ACERO INOXIDABLE

- Limpia todo tipo de superficies de acero inoxidable y aluminio.
- Listo para usar, sólo hay que pulverizar y limpiar.
- Se presenta en una botella de spray de 500 ml.
- Elimina las huellas dactilares y tiene un efecto antiestático.
- Después de su uso, las superficies tratadas repelen la suciedad y el agua.

código	unidad de pedido	litros	€
976784	12	0,5	11,40



976784



ESPUMA DESENGRASANTE

- Elimina a fondo todas las grasas, aceites y suciedad de parrillas, freidoras, hornos, campanas extractoras y azulejos.
- La espuma puede utilizarse en todas las superficies lavables y resistentes a los álcalis.
- ¡No es adecuada para superficies de aluminio o pintadas!
- La espuma gruesa es ideal para superficies verticales.

código	unidad de pedido	litros	€
976791	12	1	9,75



976791



975039

LIMPIADOR PROFESIONAL PARA PARRILLAS Y HORNOS

- Producto extremadamente alcalino, listo para ser utilizado, para la eliminación diaria de incrustaciones de grasa y aceite, grasa quemada y decoloraciones orgánicas.
- Limpia y desengrasa.
- Recomendado para la limpieza diaria de parrillas, hornos y campanas.
- Ayuda a mantener el brillo natural de las superficies.
- Sin fragancia. pH 14.

código	unidad de pedido	litros	€
975039	12	1	7,75



DESCALCIFICADORES (SEMI)AUTOMÁTICOS DE AGUA

- El uso de descalcificadores ayuda a extender la vida útil de los equipos de catering.
- Los descalcificadores funcionan mediante un proceso de intercambio de iones, en el cual los iones de calcio y magnesio que provocan la dureza del agua son capturados por una resina de intercambio iónico incluida dentro del descalcificador.
- Ayudan a reducir los costes de mantenimiento gracias a la prevención eficaz de depósitos de cal.
- El dispositivo está equipado con un cabezal de control que permite configurar parámetros de funcionamiento en el sistema de descalcificación de agua en función de las necesidades.
- Los componentes del cabezal están fabricados en cerámica de alta calidad y son resistentes a la abrasión, a la corrosión y a la acumulación de impurezas (por ejemplo, hierro).
- Esta tecnología garantiza un sellado perfecto dentro del controlador y, por lo tanto, un funcionamiento duradero y sin problemas.
- Carcasa azul oscuro.
- Diámetro de conexión de agua 3/4".
- Presión de funcionamiento: 1,5 - 6,0 bares.
- Temperatura ambiente de funcionamiento: 5 - 38 °C.
- Temperatura máxima del agua suministrada: 38 °C.
- Tiempo de regeneración: 37 min.
- Salida para 10°dH - 1200 L.
- Cama de resina 4,0 L.
- Tanque de regeneración: 8 kg.
- Flujo máximo de agua: 5 L/min.
- Consumo de sal de regeneración por cada ciclo: 0,5 kg.



230442

DESCALCIFICADOR SEMIAUTOMÁTICO

- El proceso de regeneración semiautomático de las resinas mediante salmuera se inicia manualmente.
- Peso: 8 kg.

código	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	370,50



230459

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO

- El proceso de regeneración automático de las resinas mediante salmuera se inicia automáticamente.
- Mediante el panel de control puede configurarse el tiempo de funcionamiento, el tiempo de regeneración y la cantidad de agua que se tratará.
- El bloque automático evita un acceso no deseado.
- Peso: 7,7 kg.

código	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	474,50

DESCALCIFICADORES MANUALES DE AGUA

- El agua dura contiene minerales disueltos: compuestos de calcio y magnesio, entre otros.
- Los iones de calcio y magnesio producen una acumulación de restos perjudicial para los objetos y herramientas en contacto con agua o vapor.
- Durante el proceso de descalcificación se eliminan todos los compuestos de calcio y magnesio que provocan la dureza del agua.
- Al pasar por la columna de resina, los iones de calcio y magnesio son absorbidos por las partículas de resina.
- Cuando la capacidad de intercambio de iones de la resina disminuye, debe reemplazarse con un proceso de regeneración adecuado con el uso de una solución salina.



- Debe instalarse un descalcificador de agua siempre que la temperatura del agua esté por debajo de 45 °C y la presión de entrada del agua no supere los 2 bares.
- Regeneración: sal no yodada.
- Solo para agua potable.
- Apto para descalcificar agua para cafeteras, hornos mixtos, lavavajillas y máquinas de hielo.
- Gracias a su tamaño reducido, es perfecto para bares y restaurantes.
- Gracias a los componentes de calidad máxima utilizados, el dispositivo permanece libre de fallos y en funcionamiento durante muchos años.
- Presión óptima del agua en funcionamiento: 1 - 2 bares.



DESCALCIFICADOR

- Durante la regeneración del descalcificador la máquina conectada no debe utilizarse.
- Presión máxima/mínima del agua: de 1 a 8 bares.
- Flujo nominal: 1000 l/h.
- Temperatura ambiente: de 4 °C a 35 °C.
- Temperatura del agua suministrado: de 4 °C a 25 °C.
- Tamaño de conexión: 3/8".

código	capacidad del filtro (20 °F/30 °F/40 °F)	litros	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	142,35
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	168,35
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	207,35

COMPRESIDOS DE SAL PARA SUAVIZAR EL AGUA

- Hecho de sal comprimida: la composición de la materia prima es únicamente cloruro de sodio NaCl.
- Forma de comprimido - la sal se disuelve uniformemente sin aglomerarse.
- Diseñado para:
 - suavizar el agua y prevenir la cal,
 - desinfección del agua,
 - prolongar la vida útil de los electrodomésticos.
- Ideal para electrodomésticos de servicio de alimentos, lavados de automóviles, plantas de agua y muchos otros propósitos.
- Puede utilizarse en todo tipo de descalcificadores de agua.

código	peso (kg)	€
231265	25	25,35



MATAMOSCAS PARA USO EN COCINAS Y RESTAURANTES



270080

MATAMOSCAS CON PLACA ADHESIVA (100 M²)

- Apto para zonas de preparación de alimentos y áreas de servicio.
- Carcasa de metal con soporte de pared.
- 2 tubos fluorescentes UV-A antirrotura de 15 W.
- Placa adhesiva en la parte posterior para atrapar los insectos.
- Alcance máximo 100 m² aprox.
- Placa adhesiva incluida.

código	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	139,75
270028	230	2x15	2 lámparas de repuesto	42,25

MATAMOSCAS PARA USO EN EL INTERIOR



270097

MATAMOSCAS 300 M²

- Utiliza una luz LED UV-A duradera, con una vida útil media de 20 000 horas.
- Cuerpo de ABS ignífugo de alta seguridad.
- Los insectos se electrocutan a 4000 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Puede colgarse del techo mediante una cadena o colocarse de pie en el suelo.

código	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)265	94,25



270172

270165

270158



MATAMOSCAS ELÉCTRICO DE ALTO VOLTAJE

- Para uso en interiores.
- Cuerpo fabricado de aleación de aluminio con tratamiento especial y ABS; materiales resistentes al fuego para máxima seguridad.
- 2 lámparas UV-A.
- Los insectos se electrocutan a 2000 - 2500 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Puede colgarse del techo mediante una cadena o colocarse de pie en el suelo.

código	V	W	mm	€
270158	230	26	335x90x(H)260	58,50
270165	230	40	485x90x(H)310	77,95
270172	230	45	640x90x(H)360	90,35



Cadena incluida



Bandeja de recogida extraíble



MATAMOSCAS CON PLACA ADHESIVA (120 M²)

- Apto para zonas de preparación de alimentos y áreas de servicio.
- Carcasa ABS resistente al fuego; panel posterior de metal; apto para montaje en la pared.
- 1 tubo fluorescente UV-A antirrotura de 36 W.
- Placa adhesiva en la parte posterior para atrapar los insectos.
- La lámpara y la placa adhesiva son fácilmente reemplazables.
- Alcance máximo 120 m² aprox.
- Placa adhesiva (390x270 mm) incluida.

código	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	84,50
270233	Placa adhesiva para matainsectos - 10 hojas.			38,95
270240	Lámpara de repuesto para matainsectos			35,75



270196

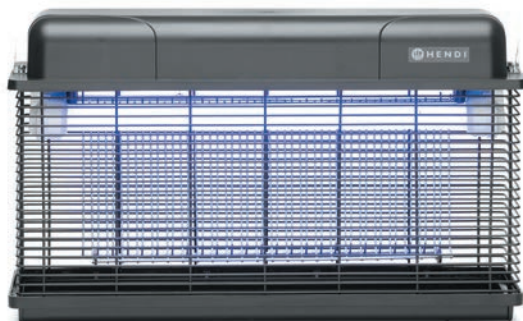


MATAMOSCAS PARA USO EN EL EXTERIOR

MATAMOSCAS RESISTENTE AL AGUA

- Material ABS resistentes al fuego para máxima seguridad.
- 2 tubos UV-A.
- Los insectos se electrocutan a 2000 V.
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Resistente al agua IPX4; puede utilizarse en exteriores e interior
- Bandeja de recogida extraíble para una limpieza sencilla.
- Montaje con cadena.

código	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	113,75
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	126,75
935286	Lámparas de repuesto para matamoscas				20,75



270066



Cadena incluida



Bandeja de recogida extraíble

LAMPARA DE RECAMBIO PARA EXTERMINADORES DE INSECTOS

- Tubo fluorescente UV-A.

código	para	V	W	mm	€
934159	270134 + 270158	230	8	285x15x(H)15	11,05
934166	270172 + 270141	230	20	570x20x(H)20	9,05



934159



Mobiliario de acero inoxidable para automontaje.
Unión rápida y sencilla.
Embalaje compacto – gastos de envío bajos.



AJUSTABLE CON LLAVE HEXAGONAL
PARA UN MONTAJE RÁPIDO



UNIÓN SÓLIDA DE LAS PATAS
UTILIZANDO DOS TORNILLOS



AJUSTES DE NIVELADO
Y ALTURA ESTABLES



ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO CON 4 ESTANTES COMPLETOS, ATORNILLADO

- Hecho de acero inoxidable AISI 430
- Pie hecho de perfiles de 30x30 mm
- Carga máxima aproximada por estante - 70 kg/m²
- Pies ajustables - 25 mm hacia arriba o 5 mm hacia abajo

código	mm	€
812501	600x400x(H)1800	429,00
812518	800x400x(H)1800	494,00
812525	1000x400x(H)1800	533,00
812532	1000x500x(H)1800	591,50
812556	1000x600x(H)1800	611,00
812549	1200x500x(H)1800	611,00
812563	1200x600x(H)1800	682,50



812525



811726



ESTANTE DE PARED DOBLE, AJUSTABLE, CON 2 SOPORTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Borde antisalpicaduras de 30 mm de altura para proteger los productos contra las caídas del estante.
- La carga admisible aproximada en el estante es de 25 kg/m².
- El conjunto incluye 2 consolas para colgar en la pared.

código	mm	€
PROFUNDIDAD 300 MM		
811771	800x300x(H)600	230,75
811726	1000x300x(H)600	251,55
811733	1200x300x(H)600	286,00
811740	1400x300x(H)600	292,50
PROFUNDIDAD 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	367,25



816486

ESTANTE DE PARED, CON 2 SOPORTES

- Hecho de acero inoxidable.
- Borde antisalpicaduras de 30 mm de altura para proteger los productos contra las caídas del estante.
- La carga admisible aproximada en el estante es de 25 kg/m².
- El conjunto incluye 2 consolas para colgar en la pared.

código	mm	€
816486	800x300x(H)250	125,45
816493	1000x300x(H)250	138,45
816509	1200x300x(H)250	149,50
816516	1400x300x(H)250	164,45

MESAS CENTRALES Y DE PARED – KITCHEN LINE ATORNILLADA

- Hechas de acero inoxidable.
- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- La encimera está rellena de una tabla laminada, de refuerzo impermeable y de aislamiento acústico.

430
stainless steel



- Carga admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811511



811467

MESA DE TRABAJO DE ALTA RESISTENCIA,

- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	€
CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	406,25
811528	1200x600x(H)850	436,15
811535	1400x600x(H)850	468,00
811542	1600x600x(H)850	513,50
811559	1800x600x(H)850	565,50

CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 700 MM

810705	1000x700x(H)850	503,75
810712	1200x700x(H)850	552,50
810729	1400x700x(H)850	591,50
810736	1600x700x(H)850	635,05
810743	1800x700x(H)850	682,50

MESA DE TRABAJO CENTRAL

- La encimera, el estante y las patas son de acero inoxidable y estas dos últimas están conectadas por medio de un collarín de aluminio.
- Patas ajustables en altura.
- Construcción robusta.
- La encimera y el estante tienen una capacidad de carga distribuida de 130 kg.

código	mm	€
812457	1200x600x(H)880	302,25
812440	1000x600x(H)880	276,25
812464	1400x600x(H)880	347,75
812471	1600x600x(H)880	388,05
812488	1800x600x(H)880	448,50

MESA DE TRABAJO DE PARED CON SOPORTE Y ESTANTE

- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	€
PROFUNDIDAD 600 MM		
811450	800x600x(H)850	409,50
811467	1000x600x(H)850	435,50
811474	1200x600x(H)850	474,50
811481	1400x600x(H)850	552,50
811498	1600x600x(H)850	581,75
811504	1800x600x(H)850	617,50

PROFUNDIDAD 700 MM

812716	800x700x(H)850	518,70
812723	1000x700x(H)850	549,25
812730	1200x700x(H)850	585,00
812747	1400x700x(H)850	617,50
812754	1600x700x(H)850	649,35
812761	1800x700x(H)850	682,50



812440

S.S.
stainless steel

MESAS DE FREGADERO: KITCHEN LINE ATORNILLADA KITCHEN LINE

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechas de acero inoxidable.
- La cámara se suelda sin problemas en la encimera, prensada desde una lámina de acero inoxidable.
- Dimensiones del fregadero: 400 x 400 x (alto)250 mm.
- Borde estándar en la parte inferior para el sifón: ø50 mm.
- Orificio para grifo: ø30 mm.



811863

- Estampado de 10 mm de la encimera para evitar que se derrame el agua.
- Borde antispaladuras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas.
- Las patas traseras de la mesa se alejan de la pared 50 mm para facilitar el montaje en la pared.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811887



MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL A LA DERECHA CON ESTANTE - PARA AUTOMONTAR

- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	ubicación del fregadero	€
PROFUNDIDAD 600 MM			
811863	800x600x(H)850	a la derecha	630,50
812495	800x600x(H)850	a la izquierda	624,00

PROFUNDIDAD 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	a la derecha	754,00
812945	1000x700x(H)850	a la izquierda	754,00

MESA CON FREGADERO DOBLE Y ESTANTE - PARA AUTOENSAMBLAJE

- Estante no ajustable: la distancia desde el suelo hasta el borde inferior del estante es de 160 mm.
- Carga de almacenamiento admisible aproximada: 70 kg/m².

código	mm	ubicación del fregadero	€
PROFUNDIDAD 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	en el centro	825,50

PROFUNDIDAD 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	en el centro	923,00



811818



FREGADERO

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 304).
- Diseñado para montaje en pared.
- Dimensiones internas 350 x 250 x (alto)103 mm.
- Orificio de ø35mm para la instalación del grifo, compatible con el grifo HENDI 970522.
- Desagüe de ø51mm compatible con sifones estándar

código	mm	€
811818	400x290x(H)145	162,50



BUDGET LINE TABLES – SCREWED

- Estructura robusta realizada totalmente de acero inoxidable AISI 430
- Encimera de trabajo reforzada con perfil longitudinal
- Un lado de la mesa cuenta con un borde de 40 mm de ancho para evitar que la pared se ensucie
- Patas realizadas en perfil de 40x40 mm
- Estructura atornillada para plegar, guardar y transportar el mueble

430
stainless steel



- Producto pensado para trabajos pesados en la cocina o como base para pequeños electrodomésticos
- Capacidad de carga orientativa admisible de la encimera y los estantes: 70 kg/m² aprox.
- Pies ajustables: +25/-5 mm
- Se entrega en paquetes, para auto montaje



811511



811447

MESA CENTRAL CON ESTANTE – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
817094	600x600x(H)850	344,50
817100	800x600x(H)850	370,50
817162	1000x600x(H)850	403,00
817179	1200x600x(H)850	435,50

MESA DE PARED CON ESTANTE – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
817223	600x600x(H)850	357,50
817261	800x600x(H)850	388,70
817278	1000x600x(H)850	422,50
817285	1200x600x(H)850	448,50



816998



817032

MESA DE FREGADERO CON ESTANTE: ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
816998	800x600x(H)850	591,50
817001	800x600x(H)850	591,50

MESA CON 2 FREGADEROS Y ESTANTE, ATORNILLADA

código	mm	€
817032	1000x600x(H)850	786,50



MESAS DE FREGADEROS, ARMARIOS – PROFI LINE SOLDADAS

- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- La cámara se suelda sin problemas en la encimera, prensada desde una lámina de acero inoxidable.
- Tiradores de puerta de armario fabricados con material sintético.
- Dimensiones del fregadero: 400 x 400 x [alto]250 mm.
- Orificio estándar en la parte inferior para el sifón: Ø50 mm.
- Diámetro del orificio para el grifo: Ø30 mm.
- La carga admisible aproximada en la mesa y el estante es de 70 kg/m².

430
stainless steel



813546

- Borde antisalpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra las manchas. El cuerpo del armario se aleja de la pared 100 mm y no tiene una pared trasera para proporcionar acceso al agua y las aguas residuales.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Altura de la pierna: 160 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.

430
stainless steel



813690

MESA DE LAVABO, ARMARIO – SOLDADO, CON PUERTAS ABATIBLES

- Con puertas con bisagras, con bisagras a la izquierda.
- Cierres magnéticos.

código	mm	€
FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 600 MM		
813522	600x600x(H)850	884,00

FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 700 MM		
813546	600x700x(H)850	929,50

MESA CON 2 FREGADEROS, ARMARIO – SOLDADO, CON PUERTAS CORREDIZAS

- Armario con puertas correderas.

código	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 384,50

ESPUMA DESENGRASANTE

- Elimina a fondo todas las grasas, aceites y suciedad de parrillas, freidoras, hornos, campanas extractoras y azulejos.
- La espuma puede utilizarse en todas las superficies lavables y resistentes a los álcalis.
- ¡No es adecuada para superficies de aluminio o pintadas!
- La espuma gruesa es ideal para superficies verticales.

código	unidad de pedido	litros	€
976791	12	1	9,75



976791



MESAS DE LAVABO SOLDADAS

- Recipientes de lavabo prensados desde una sola lámina de acero inoxidable caracterizada por una alta resistencia a los ácidos alimentarios y a los productos químicos
- Taza del lavabo soldada a la perfección en la encimera
- Dimensiones del lavabo: 400x400x(H)250 mm
- Drenaje compatible con trampas estándar: Ø 50 mm
- Apertura de rosca Ø 30 mm
- Superficie de trabajo con hueco de 10 mm para evitar que el agua fluya
- Soldado
- Pies hechos de perfiles de 40 x 40 mm
- 40 mm contra salpicaduras evita que las paredes se manchen
- Las patas de los pies se mueven de la pared 50 mm para garantizar un fácil montaje en la pared
- Pies ajustables: 25 mm hacia arriba o 5 mm hacia abajo

430
acero inoxidable



815007

ARMARIO TIPO MESA DE TRABAJO DE PARED CON PUERTAS CORREDIZAS - SOLDADO

- Hecha de acero inoxidable duradero (AISI 430).
- Con marco soldado.
- Parte superior de trabajo reforzada con un perfil de acero.
- Con un soporte de 40 mm de alto.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Con 1 estante extraíble, no ajustable.
- Puertas correderas con tirador vertical, todo sobre rodamientos.

430
acero inoxidable



811658

MESA CON 2 FREGADEROS - SOLDADOS

- La carga admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².

código	mm	€
815007	1000x600x(H)850	858,00

ARMARIO DE MESA DE PARED CON PUERTAS CORREDIZAS, SOLDADO

código	mm	€
811641	800x600x(H)850	819,00
811658	1000x600x(H)850	903,50
811665	1200x600x(H)850	1 066,00
811672	1400x600x(H)850	1 103,05
811689	1600x600x(H)850	1 169,35



976784

LIMPIADOR PARA EL ACERO INOXIDABLE

- Limpia todo tipo de superficies de acero inoxidable y aluminio.
- Listo para usar, sólo hay que pulverizar y limpiar.
- Se presenta en una botella de spray de 500 ml.
- Elimina las huellas dactilares y tiene un efecto antiestático.
- Después de su uso, las superficies tratadas repelen la suciedad y el agua.

código	unidad de pedido	litros	€
976784	12	0,5	11,40



MESA CON CUBETA DE LAVADO SIMPLE, SIN SALPICADURAS – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

- Construcción atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y almacenamiento de los muebles.
- Hecho de acero inoxidable.
- Versión sin cubierta frontal y cubiertas laterales.
- Grabado en relieve en la cámara: una pendiente hacia el sifón, el llamado „sobre”.
- Altura de la cámara: 300 mm.
- Orificio estándar en la parte inferior para el sifón: ø50 mm.
- Lugar céntrico para montar la batería: ø30 mm.
- Salpicaduras de 40 mm de altura para proteger la pared contra manchas.
- Distancia desde el borde trasero hasta la cámara: 100 mm.
- Patas hechas de perfiles de 40 x 40 mm.
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.



811009



código	mm	€
811009	800x600x(H)850	630,50
811023	1000x600x(H)850	682,50

MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL - SOLDADO

- Basin welded, made of AISI 304 stainless steel for high resistance to food acids and chemicals.
- Embossed area – drop towards the trap, envelope-shaped.
- Drain compatible with standard traps: ø50 mm.
- 40 mm backsplash to prevent water from flowing out.
- Framework and body made of standard AISI 430, dimensions 40x40 mm.
- Basin table front cover – made of AISI 430 steel.
- Welded for high durability and stability.
- Adjustable feet: +25/-5 mm.
- Tap opening: ø30 mm.



811832

código	mm	tamaño de la cubeta (mm)	€
LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 600 MM, ALTURA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	596,05
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	663,00

LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 700 MM, ALTURA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	702,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	760,50



231791

MESA DE CARGA CON FREGADERO PARA LAVAVAJILLAS

- Hecha en acero inoxidable duradero, con una guía para la cesta de 510 mm de ancho, fregadero integrado (400 x 400 mm) y soporte.
- Equipada con un cierre para conectar la mesa a un lavavajillas tipo campana.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje a izquierda o derecha.

código	-	mm	€
231777	izquierda	1200x700x(H)850	838,50
231791	derecho	1200x700x(H)850	838,50



231760

MESA DE DESCARGA PARA LAVAVAJILLAS

- Hecha en acero inoxidable duradero, con una guía para la cesta de 510 mm de ancho y soporte.
- Equipada con un cierre para conectar la mesa a un lavavajillas tipo campana.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje a izquierda o derecha.

código	-	mm	€
231760	izquierda	1000x700x(H)850	617,50
231784	derecho	1000x700x(H)850	617,50

EXTREME STEEL BRILLO Y PULIDO PROFESIONAL PARA SUPERFICIES DE ACERO

- Limpiador y desengrasante sin manchas, listo para usar, para superficies de acero inoxidable mates (cepilladas) y brillantes
- Elimina las huellas dactilares y las marcas de grasa recientes
- Usado de forma continua, resalta la profundidad del color de la superficie pulida y deja un efecto espejo
- Recomendado para superficies exteriores de equipos de cocina, cabinas de ascensor, campanas extractoras
- No requiere de aclarado.
- pH 7

código	-	mm	€
237519	izquierda	1200x700x(H)850	773,50
237526	derecho	1200x700x(H)850	773,50



237519



815786



MESA MÓVIL, CON ESTANTE, ATORNILLADA

- Hecho de acero inoxidable AISI 430.
- Pies hechos de perfiles de 40x40 mm.
- Parte superior de trabajo rellena desde abajo con una tabla laminada impermeable que refuerza e insonoriza el artículo.
- Estante de alambre de acero montado a 200 mm, no ajustable.
- Carga máxima aproximada por encimera y por estante: 70 kg/m².
- La encimera sin salpicaduras permite al usuario utilizar la mesa independientemente de dónde se encuentre.
- 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm con poco ruido, dos de las cuales están equipadas con un freno

código	mm	€
815786	1000x700x(H)850	530,25
815793	1200x600x(H)850	535,50



812044

SOPORTE PARA OLLAS

- Hecho de acero inoxidable.
- Estructura soldada que garantiza durabilidad y estabilidad.
- El tablero está reforzado en la parte inferior con un perfil de acero.
- Carga uniforme admisible aproximada en la encimera: 70 kg/m².
- Patas hechas de perfiles de 30 x 30 mm.
- Pies ajustables: +25/-5 mm.

código	mm	€
815151	500x500x(H)450	266,50
812044	550x550x(H)450	234,00



811207

ARMARIO MONTADO SOBRE LA PARED, SOLDADO, CON PUERTAS CORREDIZAS

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 430).
- Equipado con puertas correderizas con tirador de plástico, sobre rodamientos.
- La superficie interna lisa facilita la limpieza.
- Capacidad máxima de carga por estante: 70 kg/m².
- Soldado para una alta durabilidad y estabilidad.
- Se entrega con soportes especiales para montaje en pared.

código	mm	€
PROFUNDIDAD 300 MM		
814154	800x300x(H)600	533,00
811207	1000x300x(H)600	617,50
PROFUNDIDAD 400 MM		
814178	800x400x(H)600	591,50
814185	1000x400x(H)600	656,50
811214	1200x400x(H)600	692,25

ARMARIOS DE PASO CON PUERTAS CORREDIZAS

- Estructura atornillada para autoensamblaje, lo que facilita el transporte y el almacenamiento.
- Hechos de acero inoxidable
- 2 estantes extraíbles, no ajustables.
- 2 estantes no extraíbles (estante inferior y medio).
- Carga admisible aproximada en la mesa y el estante: 70 kg/m².
- Pies ajustables en un intervalo de: +25/-5 mm.

430
stainless steel



811108



812402

ARMARIO DE PASO CON PARTICIÓN Y PUERTAS CORREDIZAS, ATORNILLADO

- 8 puertas corredizas con tiradores de plástico verticales, todo con rodamientos de rodillos de poliamida.

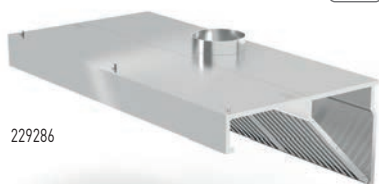
código	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 948,05
811108	1000x600x(H)1800	2 203,50

ARMARIO DE PASO CON PUERTAS CORREDIZAS, ATORNILLADO

- 4 puertas corredizas con asas verticales de material sintético, todas en rodamientos de poliamida.

código	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 891,50

430
stainless steel



229286

CAMPANA EXTRACTORA MONTADA SOBRE LA PARED, EN ÁNGULO

- Hecha de acero inoxidable.
- Con conexión a ventilación: 1x ø200 mm.
- Conjunto de filtros de laberinto de acero inoxidable, aptos para el lavavajillas.
- La suciedad y la grasa depositadas en los filtros de laberinto fluyen hacia un depósito especial.
- Sistema de orificios y suspensiones para facilitar el montaje.
- Debe conectarse a un ventilador o al sistema de ventilación del edificio.

código	-	mm	€
229286	sin iluminación	1000x700x(H)450	942,50
229293	sin iluminación	1200x700x(H)450	1 007,50
229309	con iluminación LED	1000x700x(H)450	1 072,50
229316	con iluminación LED	1200x700x(H)450	1 137,50



design by
Robert Bronwasser



red dot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented





GREEN FIRE

- Sensibilidad mucho menor al viento gracias al suministro de aire mejorado.
- Fácil de limpiar gracias a los quemadores totalmente extraíbles y a su bandeja de goteo Gastronorm 2/1 también extraíble.
- Los quemadores mejorados garantizan una superficie con un 90% de calor útil.
- Los componentes técnicos no están a la vista.
- Emisiones muy limpias, bajas en CO₂.
- Patas extraíbles.



149621



GREEN FIRE CON 2 QUEMADORES

- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	kW(HS)	mm	€
149621	2 parrillas de barbacoa Gastronorm 1/1 de acero inoxidable	11.6	740x612 x(H)825	955,50

149508



GREEN FIRE CON 2 QUEMADORES

- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	kW(HS)	mm	€
149508	Plancha y parrilla Gastronorm 1/1 de hierro fundido esmaltado	11.6	740x615 x(H)825	1 033,50



149591

GREEN FIRE CON 3 QUEMADORES

- Plancha esmaltada de hierro fundido y 2 parrillas Gastronorm 1/1 incluidas.
- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas: mejora de la movilidad.

código	kW[HS]	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 553,50

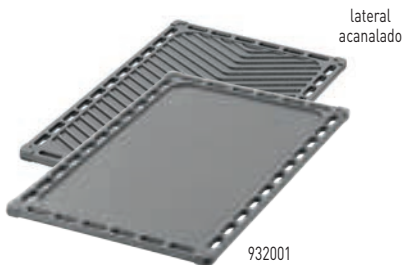


149614

GREEN FIRE CON 4 QUEMADORES

- 2 planchas esmaltadas de hierro fundido y 2 parrillas Gastronorm 1/1 incluidas.
- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	kW[HS]	mm	€
149614	sobre base con ruedas	22	1400x612x(H)825	2 184,00



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.
- Puede utilizarse por ambos lados, uno liso y el otro acanalado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	74,75



PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	74,75



MESA AUXILIAR POSTERIOR PARA BARBACOAS GREEN FIRE

- Apta para: 149508, 149621, 149607 y 149614.
- La mesa posterior 149539 es la mitad de ancha que la barbacoa Green Fire con 4 quemadores.
- Dos mesas juntas equivalen a una mesa posterior completa para la barbacoa Green Fire con 4 quemadores.

code	mm	€
149539	650x298x(H)160	139,75

MESA AUXILIAR LATERAL PARA BARBACOAS GREEN FIRE

- Apta para: 149508, 149591, 149607, 149614 y 149621.

código	mm	€
149522	480x298x(H)160	129,35



GAS HOSE ASSEMBLY GREEN FIRE BARBECUES

- For HENDI Green Fire barbecues 149607 149614 149621 149508 149591.

código	€
932094	38,35





939949



939956



PARRILLA

- Parrilla cromada.
- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939949	325x530	19,45

SUPRESOR DE LLAMA

- Coloque el supresor de llama sobre el quemador para evitar que la grasa gotee directamente en el quemador.
- Supresor de llama de acero inoxidable.
- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939956	650x530	42,25



152706

152805



152904

PIEDRAS DE LAVA (FINAS)

- Aptas para varios tipos de barbacoa de gas.
- Piedras finas, relativamente pequeñas.

código	-	peso (kg)	€
152706	caja	3	10,10

PIEDRAS DE LAVA (GRUESAS)

- Aptas para varios tipos de barbacoa de gas.
- Piedras gruesas, relativamente grandes.

código	-	peso (kg)	€
152904	bolsa	9	22,45
152805	caja	5	17,25





700051



700105

BARBACOA DE GAS EUROPA 3

- La barbacoa Europa 3 tiene excelentes propiedades de cocción. La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- Los tres quemadores longitudinales, ajustables por separado, tienen seguridad de termopar y encendido electrónico.
- La barbacoa Europa 3 tiene un marco completamente revestido de epoxi negro con cuatro ruedas, dos de las cuales son ruedas giratorias y un soporte seguro para la bombona de gas.
- La grasa que se drena de la carne durante la cocción se dirige a través de un canal especial hacia un colector de grasa.
- Gracias al soporte hondo para la bombona de gas, ésta puede ser colocada de forma segura en la parte inferior de la barbacoa.
- La barbacoa Europa 3 se suministra con rocas de lava y una bandeja para asar.
- Superficie de la plancha: 1100 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700051	21.6	1260x580x(H)900	4 355,00

BARBACOA DE GAS ATLANTA

- La barbacoa Atlanta tiene excelentes propiedades de cocción debido a la óptima distribución del calor y la circulación del aire caliente en el interior del quemador. La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- Los 3 quemadores transversales, ajustables por separado, tienen seguridad de termopar y encendido electrónico.
- El montaje del quemador está hecho completamente de acero inoxidable y se puede desmontar por completo para facilitar la limpieza.
- Los tres quemadores también permiten dividir la superficie en zonas de calor separadas para cocinar simultáneamente carne, verduras y pescado.
- La barbacoa Atlanta tiene un marco completamente recubierto de epoxi negro con cuatro ruedas giratorias y un soporte seguro para botellas de gas.
- Superficie de la plancha: 1100 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	4 225,00



170045

18/0
stainless steel

PINCHOS PARA BARBACOA - 24 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
170045	24	(L)210	8,15



170120

18/0
stainless steel

PINCHOS PARA BARBACOA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
170120	6	(L)250	5,85
170328	6	(L)350	8,15

BARBACOA DE GAS TAMPA

- La barbacoa Tampa tiene excelentes propiedades de cocción gracias a la óptima distribución del calor y a la circulación del aire caliente en el interior del quemador.
- La alta temperatura cocina la carne de manera uniforme y rápida, reduciendo la adherencia a la parrilla incluso cuando ésta no ha sido engrasada.
- El montaje del quemador está hecho completamente de acero inoxidable y se puede desmontar por completo para facilitar la limpieza.
- El quemador individual longitudinal es ajustable, tiene seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.
- La barbacoa Tampa tiene un marco completamente revestido de epoxi negro con cuatro ruedas, dos de las cuales son ruedas giratorias y un soporte seguro para la bombona de gas.
- La grasa que se drena de la carne durante la cocción se dirige a través de un canal especial hacia un colector de grasa.
- Gracias al soporte hondo para la bombona de gas, ésta puede ser colocada de forma segura en la parte inferior de la barbacoa.
- Superficie de la plancha: 1022 x 500 mm.

código	kW(HS)	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 925,00



XENON PRO

- Esta parrilla eléctrica de acero inoxidable con base plegable es fácil de mover gracias a sus ruedas y se puede empaquetar en una unidad compacta durante el transporte.
- El quemador desarrolla una alta temperatura en la unidad a prueba de viento y, por lo tanto, esta barbacoa es adecuada para la producción de alto volumen.
- La unidad en sí es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- La parrilla está equipada con un termopar y se incluyen encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de la rejilla 860x260 mm (2 rejillas de 430x260 mm).
- Base plegable y móvil.
- Manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión incluidos.
- Consumo 536 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	753,35



CONJUNTO DE MANGUERA DE GAS XENON PRO & FIESTA BARBACOAS

- Para HENDI Xenon Pro 148105.
- Para HENDI Fiesta 600 146002 y Fiesta 800 146804.

código	€
152171	19,50



FIESTA

18/0
stainless steel

outdoor



146002



La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.



146804

FIESTA 600

- Base de acero inoxidable y paella de chapa de acero de $\varnothing$ 600 mm.
- Incluye manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión.
- Con termopar y un quemador redondo.
- La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.
- El espacio inferior es adecuado para botellas de gas de 5 o 6 kg.
- Apto para gas propano; consumo: 334 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	1 033,50

FIESTA 800

- Base de acero inoxidable y paella de chapa de acero de $\varnothing$ 800 mm.
- Incluye manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión.
- Con termopar y un quemador redondo.
- La unidad del quemador puede extraerse para una limpieza sencilla.
- El espacio inferior es adecuado para botellas de gas de 5 o 11 kg.
- Apto para gas propano; consumo: 489 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	1 293,50



622407

PAELLERA

- Sartenes de freír de alta calidad hechas de chapa de acero.
- Con 2 asas.

código	adecuado para la parrilla de gas Fiesta	mm	€
622100		$\varnothing$ 340x(H)40	14,00
622308		$\varnothing$ 460x(H)40	24,65
622407	146002	$\varnothing$ 600x(H)40	53,65
622605	146804	$\varnothing$ 800x(H)50	129,35

DELANTAL PARA BARBACOA

- Lona de 280 g/m².
- Revestimiento ignífugo.

código	mm	€
556696	810x660	19,45

556696



PARRILLAS DE GAS GRILL-MASTER PRO

- Disponible en 2 versiones: independiente o sobre encimera.
- 2 quemadores de gas independientes con encendido piezoeléctrico.
- 2 apagallamas hechos de acero inoxidable AISI 430.
- 2 rejillas de acero cromado de 470 x 320 mm.
- Una gran bandeja de goteo que también ayuda a retener el calor dentro de la carcasa.



148822



NEGRO TOSTADO-MAESTRO PROFESIONAL

- Carcasa de acero inoxidable AISI 430 acabada con esmalte negro.
- Parte delantera y 4 patas de acero inoxidable AISI 201 acabado con revestimiento en polvo negro.

código	kW[HS]	mm	€
148822	11.6	790x560x(H)900	455,00
148839	11.6	790x560x(H)330	455,00

NUEVO

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated

outdoor

- Válvulas de cobre con un sistema de cierre automático de gas: detienen el flujo de gas cuando se apaga la llama.
- Manguera de gas con regulador de presión incluido.
- Apta para gas propano y butano.



148808



PARRILLA DE GAS ROAST-MASTER PRO

- Carcasa de acero inoxidable AISI 430.
- 4 patas de acero inoxidable AISI 201.

código	kW[HS]	mm	€
148808	11.6	790x560x(H)900	455,00

BAKE- & GRILL-MASTER



154601

BAKE-MASTER MINI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con fuente esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,215 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	220,35



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con fuente esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 590x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	350,35



154700

Sartén esmaltada incluida



154717

GRILL-MASTER MINI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con parrilla cromada y bandeja esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,215 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	276,25

GRILL-MASTER MAXI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con parrilla cromada y bandeja esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 590x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	438,75





154878

ROAST-MASTER MAXI

- Con parrilla cromada y supresor de llama de uso intensivo.
- Estructura y supresor de llama de acero inoxidable 18/0.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano o butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	388,05



154540

ROAST MASTER MAXI 50 50

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con parrilla cromada y bandeja esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154540	11.6	650x540x(H)840	410,15



GRILL-MASTER QUATTRO

- Estructura completamente de acero inoxidable con 2 bandejas de goteo.
- Apto para gas propano y butano; equipado con 4 quemadores que pueden regularse independientemente.
- Incluye 2 parrillas niqueladas y 1 plancha esmaltada (dimensiones interiores: 590x480 mm).
- Termopar y encendido electrónico.



154908

- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Consumo: 0,8 m³/h.
- Sobre una base con estante inferior y 4 ruedas para un desplazamiento fácil.

código	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	773,50



144923

REVESTIMIENTO PROTECTOR

- Fabricado de PEVA resistente a los rayos UV.

código	código	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 & 154878	720x560 x(H)360	21,80



154656



BANDEJA ESMALTADA

- Dimensiones interiores: 590x480 mm.

código	mm	€
154656	590x480x(H)55	116,35

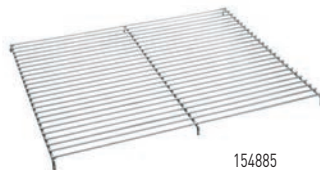


155028

REJILLA PARA ROAST MASTER 50/50

- Parrilla cromada.

código	mm	€
155028	477x300	18,20



154885

REJILLA PARA ROAST-MASTER

- Para barbacoas HENDI Roast-master barbecues 154878.

código	€
154885	31,15



154632

REJILLA PARA GRILL MASTER

- Para barbacoas HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	22,05



154632

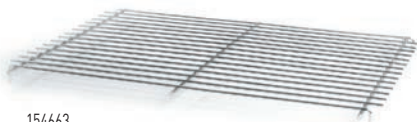
**REJILLA PARA GRILL MASTER**

- Para barbacoas HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	22,05



154663

**REJILLA PARA GRILL-MASTER MINI**

- Rejilla de acero inoxidable para HENDI Grill-Master Mini 154700

código	mm	€
154663	540x340	23,35



148723

REJILLA SUPERIOR PARA BARBACOA XANTOS

- Para barbacoa HENDI Xantos 148624

código	€
148723	70,85



154687

BANDEJA PARA HORNEAR ESMALTADA PARA BAKE & GRILL-MASTER MINI

- Para mini barbacoas HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

código	€
154687	55,25



145753

CONJUNTO DE MANGUERA DE GAS MAESTRO DE HORNEADO, PARRILLA Y ASADO

- Para barbacoas HENDI para hornear, asar y asar 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

código	€
145753	24,05



152157

REGULADOR DE PRESIÓN 50 MBAR

- Para barbacoas de gas HENDI y Hokkers.

código	€
152157	24,65



152188

REGULADOR DE PRESIÓN 37 MBAR

- Regulador de presión 37 mBar uni con columna y abrazadera de manguera.
- Para usar con barbacoas y calentadores de patio.

código	€
152188	24,50



145678

JUNTA DE GOMA PARA REGULADOR DE PRESIÓN

código	€
145678	1,95





148624



148631

NUEVO

S.S.
stainless steel

outdoor

XANTOS PARRILLA DE GAS

- Esta barbacoa eléctrica de acero inoxidable tiene 4 patas desmontables que se pueden empaquetar en una unidad compacta para su transporte.
- Los quemadores desarrollan una alta temperatura en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es adecuada para la producción a gran escala.
- La unidad en sí es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- Los dos quemadores pueden funcionar de forma independiente.
- Equipada con un termopar y un encendido electrónico, se incluyen la manguera de gas y el regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de la parrilla 540x540 mm (2 parrillas de 540x270 mm).

código	kW(HS)	mm	€
148624	9.5	770x710x(H)870	975,00

XANTOS BLACK PARRILLA DE GAS

- Esta barbacoa eléctrica de acero inoxidable tiene 4 patas desmontables que se pueden empaquetar en una unidad compacta para su transporte.
- Los quemadores desarrollan una alta temperatura en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es adecuada para la producción a gran escala.
- La unidad en sí es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- Los dos quemadores pueden funcionar de forma independiente.
- Equipada con un termopar y un encendido electrónico, se incluyen la manguera de gas y el regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de la parrilla 540x540 mm (2 parrillas de 540x270 mm).
- La carcasa principal de los quemadores está esmaltada en negro.
- Panel frontal y patas con recubrimiento en polvo negro.

código	kW(HS)	mm	€
148631	9.5	770x710x(H)870	975,00



BARBACOAS DE CARBÓN

- Acero inoxidable 18/0 con soportes extraíbles.



150603

BARBACOA DE CARBÓN PATIO

- Equipada con 2 parrillas de 345x345 mm cada una.
- Dimensiones interiores de la cubeta: 710x350x(H)max 110 mm.
- Doble fondo para la recogida de cenizas.

código	mm	€
150603	770x380x(H)760	258,05



150801

BARBACOA DE CARBÓN RESTO

- Equipada con 2 parrillas de 345x345 mm cada una.
- Dimensiones interiores de la cubeta: 1070x350x(H)max 110 mm.
- Doble fondo para la recogida de cenizas.

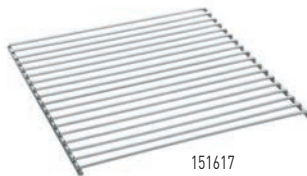
código	mm	€
150801	1145x380x(H)770	337,35



REJILLA SUPERIOR PARA BARBACOAS DE CARBÓN

- Se adapta a las barbacoas de carbón HENDI 150603 150801.

código	€
151617	31,15



151617



BARBECUE MITTS

- Los guantes de protección de HENDI son un equipo de protección personal certificado y cumplen con los requisitos de la normativa (EU) 2016/425 del parlamento Europeo y el consejo del 9 de marzo de 2016 sobre equipos de protección personal y derogatoria del Consejo Directivo 89/686/EEC. La normativa define las categorías de peligro del I al III y para cada categoría se especifican los métodos y la certificación requerida. Los guantes de protección HENDI pertenecen a la categoría de equipo de protección II.
- Poseen el marcado CE de equipo de protección personal certificado.
- Todos nuestros guantes cumplen con los requisitos de la normativa general EN 420 Guantes de protección - Requisitos generales y métodos de prueba.
- Ofrecen
 - Protección térmica según la normativa EN 407 Guantes de Protección y protección de la otra mano contra riesgos térmicos (calor y/o fuego)



11 XX XX

Protección contra peligros mecánicos.

Guantes que protegen contra peligros mecánicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

- El primer dígito indica la resistencia a la abrasión, el segundo la resistencia al disco de corte, el tercero la resistencia al desgarrar, y el cuarto la resistencia a la perforación.

- Una letra adicional al final (de la A a la F) indica el grado de protección ante cortes, dependiendo de la fuerza aplicada (desde 2 N hasta 30 N).



GUANTES PARA BARBACOA RESISTENTES AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 15 segundos.
- Ajuste cómodo. 2 uds.

código	embalado por	mm	€
556634	2	(L)300	26,65



556634

GUANTES PARA BARBACOA DE PIEL RESISTENTE AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 10 segundos.
- Realizados en piel vacuna.
- Extralargos para proteger los antebrazos.

código	embalado por	mm	€
556689	2	(L)460	32,45



556689

MITONES DE CUERO PARA BARBACOA RESISTENTES AL CALOR - 2 UDS.

- Resistentes a una temperatura de hasta 250 °C durante 10 segundos.
- Realizados en piel vacuna.
- Extralargos para proteger los antebrazos.

código	embalado por	mm	€
556658	2	(L)460	31,15



556658





525524

525531

525555

JUGO DE CEPILLOS METÁLICOS ESTRECHOS - 3 PIEZAS

- Juego de 3 cepillos metálicos estrechos distintos.
- Consta de un cepillo con cerdas de acero inoxidable, uno con cerdas de latón y otro con cerdas de nailon.

código	embalado por	mm	€
525524	3	(L)178	4,25
525531	3	(L)230	4,75

JUEGO DE CEPILLOS CON CERDAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE Y LATÓN - 2 PIEZAS

- Juego de 2 cuchillos distintos con 4 hileras de 14 cerdas.
- Consta de un cepillo con cerdas de acero inoxidable y otro con cerdas de latón.

código	embalado por	mm	€
525555	2	(L)290	7,75



525548

**CEPILLO METÁLICO**

- Polipropileno con 8 filas de 8 cerdas de alambre de acero inoxidable.
- Con rasqueta de acero y mango largo.

código	mm	€
525548	70x310x(H)85	4,90



525425

525432

**CEPILLO METÁLICO CON FORMA DE Y**

- Cerdas de alambre de acero inoxidable con una cómoda empuñadura provista de un lazo.

código	mm	€
525425	310x170	4,90
525432	520x170	6,85



525562

**CABEZAL DE CEPILLO METÁLICO**

- Cómodo mango de plástico negro con cerdas de acero.

código	mm	€
525562	150x55	3,60



525418

**CEPILLO METÁLICO**

- Polipropileno con 8 filas de 9 cerdas de alambre de acero inoxidable.
- Rasqueta de acero para parrillas.

código	mm	€
525418	70x200x(H)80	4,25



525517

**CEPILLO METÁLICO - 2 PIEZAS**

- Madera con 4 filas de 14 cerdas de alambre de acero.

código	embalado por	mm	€
525517	2	(L)290	5,55



855201

**RASQUETA PARA PLANCHA**

código	mm	€
855201	100x320	20,50

INFORMACIÓN GENERAL

Este producto está protegido por leyes de derechos de autor. Su uso con intenciones comerciales, sólo está permitido si el contexto original es mantenido intacto, al no ser que se haya dado explícitamente permiso por escrito por parte del autor. En todos los casos de reproducción (parcial) Hendi BV debe ser claramente mencionada como fuente. Debido a nuestro esfuerzo continuo de desarrollo de producto, nos reservamos el derecho de cambiar la especificación de un producto, precio o apariencia sin previo aviso.

Errores de impresión y redacción reservados. Los colores impresos de productos en este catálogo podrían ser ligeramente distintos al producto físico.

Para más información visite www.hendi.eu

LEYENDA DE LOS ICONOS UTILIZADOS EN ESTE CATÁLOGO



Producto de ahorro energético



Cumplimiento con la normativa HACCP



Novedad



Para uso en interior y exterior



Sólo para uso en interior



Sólo para uso en exterior



Apto para cocinas de gas



Sólo apto para cocinas de gas



Apto para cocinas eléctricas



Apto para cocinas cerámicas



Apto para cocinas de inducción



No apto para cocinas de inducción



Apto para microondas



No apto para microondas



Apto para lavavajillas



No apto para lavavajillas



Apto para uso en hornos



Apilable



Apto para entrar en contacto con alimentos



No apto para entrar en contacto con alimentos



Refrigeración



Automontaje



Resistencia térmica



Rango resistencia térmica



Aluminio



Fundición de aluminio



Acero inoxidable



Acero inoxidable 18/0



Acero inoxidable 18/8



Acero inoxidable 18/10



Acero alemán X50CrMoV15



Acero al carbono



Bañado en estaño



Cromado



Niquelado



Polietileno



Polietileno de alta densidad



Polietileno de baja densidad



Polipropileno



Polipropileno expandido



Policarbonato



Plástico ABS



Plástico POM



Polyamida



Plástico SAN



Polímero duro resistente al calor



Silicona



Plexiglás



Libre de BPA sin Bisphenol A



Fibra de vidrio



Melamina



Porcelana



Antideslizante



Magnético

ÍNDICE DE CÓDIGOS

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
1xxxx		170120	526	199213	228	203538	127	210864	157	221419	173
111420	392	170328	526	199220	228	203545	127	210956	166	221426	299
144923	532	171028	96	199237	228	204825	381	210963	166	221433	299
145678	533	171127	96	199244	228	204832	381	211106	469	221495	132, 446
145753	533	171301	96	199251	228	204900	381	211205	469	221570	169
146002	528	171318	96	199268	228	204962	299	211304	469	221600	132, 446
146804	528	171325	96	199275	228	205808	214	211403	469	221617	132, 446
147108	190	171349	96	199282	228	205815	214	211410	466	221624	132, 446
147139	191	171400	96	199299	228	205822	214	211427	466	221631	132, 446
147207	191	171417	96	199305	228	205839	214	211434	467	221648	132, 446
147276	190	171509	96	199312	228	205846	214	211441	467	221655	132, 446
147306	191	171516	96	199329	228	205853	214	211458	466	221761	194
147801	190	171608	395	199336	228	205914	208	211465	466	221808	496
148105	527	171615	395	199343	228	207208	213	211472	467	221884	175
148624	534	171622	395	199350	228	207307	213	211489	467	221891	175
148631	534	171707	98	199367	228, 271	207369	212	211502	469	222140	179
148723	533	171721	97	199374	228, 271	207376	212	212028	242	222157	174
148808	529	171738	97	199381	228, 271	207390	458	212103	241	222164	179
148822	529	171745	97	199398	228, 271	208007	468	212127	241	222225	175, 178
148839	529	171752	97	199404	228, 271	208106	468	212134	241	222232	175, 178
149508	522	171783	97	199411	228, 271	208205	468	212165	240	222249	175, 178
149522	524	171790	97	199428	228, 271	208304	460	212172	240	222256	175, 178
149539	524	171806	98	199435	228, 271	208335	459	212189	240	222263	175, 178
149591	523	171837	97	199442	228, 271	208342	459	215012	215	222393	177
149614	523	171844	97	199459	228	208380	459	215029	215	222546	223
149621	522	171851	97	199466	228	208533	460	219911	260	222553	91
150603	535	171875	97	199473	228	208618	458	219928	262	222560	91
150801	535	171882	49, 97	199480	228	208625	458	219935	262	222614	81
151617	535	171899	97	199497	228	208649	458	219942	261	222638	224
152157	191, 533	171905	98	199503	228	208656	461	219959	263	222645	224
152171	527	171929	97	199510	228	208670	458	219966	263	222652	80
152188	533	190036	392	199527	228	208687	458	219973	258	222676	81
152706	525	190401	392	199534	228	208694	459	219980	258	222805	237
152805	525	193679	391	199640	122, 226	208724	458	219997	258	222829	171
152904	525	193716	391	199657	123, 227	208731	458	220283	272	222836	171
154540	531	193761	391	199664	123, 227	209097	461	220290	272	222843	171
154601	530	193938	391	199787	228	209202	213	220306	271, 281	222980	489
154618	530	193952	391	199794	229	209301	213	220795	262-263	222997	225
154632	532-533	194300	390	199978	123, 227	209424	209	221099	442	223468	257
154656	532	194355	390	199992	123, 227	209431	211	221105	443	224052	176
154663	533	194362	390			209509	201, 479	221181	172	224328	176
154687	533	195109	392	2xxxx		209882	468	221198	179	224335	176
154700	530	195505	392	201107	239	209899	468	221204	442	224342	176
154717	530	195604	392	201206	239	209936	93, 463	221228	442	224359	176
154878	531	195789	148	201435	183	209943	93, 463	221280	83	224373	177
154885	532	196007	90, 495	201442	183	209981	93, 462	221297	83	224380	177
154908	531	198124	123, 191	201633	413	209998	93, 462	221327	179	224397	176
154922	217	198209	119	201640	413	210000	163	221334	179	224403	76
154939	217	198223	119	203125	216	210017	163	221341	179	224410	76
154946	217	198247	120	203149	216	210031	162	221358	132, 446	224434	259
154953	217	199039	121	203156	216	210048	162	221365	132, 446	224670	258
154960	217	199046	119	203163	216	210086	165	221372	132, 446	224823	255
155028	532	199183	228	203170	216	210802	156	221389	132, 446	224830	276
170045	526	199190	228	203521	127	210819	156	221396	132, 446	224847	276

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
225165	258	230602	444	233061	492	237526	518	261354	236	271247	116, 459
225264	222	230664	444	233238	304	237540	488	262214	235	271254	114
225448	222	230688	444	233269	305	237557	311, 457	262801	235	271261	117
225479	254	230695	444	233290	305	237564	311, 457	263501	218	271292	452
225516	259	230718	445	233306	307	237588	311, 457	263600	218	271308	114
225523	259	231050	489	233320	307	237595	311, 457	263624	219	271315	116
225707	188	231210	507	233337	307	237670	189	263655	219	271322	117
225806	188	231227	507	233344	292	237687	189	263662	219	271339	116
225882	186	231234	507	233351	292	237731	301	263709	219	271346	115
225899	187	231265	507	233375	307	237762	176	263808	219	271353	313, 451
225929	255	231340	492	233382	292	237922	80	263907	219	271360	313, 451
226001	220	231753	488	233399	292	237977	260-261	264119	232	271407	115
226094	187	231760	518	233412	303	238097	445	264126	232	271520	449
226209	275	231777	518	233443	307	238103	445	264300	232	271551	313, 452
226308	275	231784	518	233450	307	238486	271	264331	233	271568	313, 452
226315	275	231791	518	233467	307	238837	382	264409	233	271575	453
226339	275	231807	154	233610	304	238868	205	264607	234	271599	449
226346	275	231852	155	233627	304	238899	285	264706	234	271773	453
226353	275	232019	293	233634	304	238905	205	265000	239	271780	453
226612	274	232026	293	233641	305	238912	205	265109	237	271797	453
226629	274	232033	297	233658	305	238967	205	267219	221	273838	193
226636	274	232040	291	233665	305	239186	201	267240	221	273845	192
226681	273	232057	291	233672	302	239193	201	267257	221	273852	192
226698	273	232064	291	233689	135, 302	239209	200	267264	221	273869	192
226797	273	232071	291	233696	305	239230	200	268506	238	273876	192
226827	274	232118	290	233702	303	239322	199	268551	238	273883	192
226995	273	232125	290	233719	303	239346	199	268605	238	273890	192
227060	256	232132	290	233726	202	239384	197, 201	268612	238	273906	193
227077	257	232149	290	233733	202	239391	196	268704	238	273913	193
227107	273	232170	300	233740	203	239414	197	268711	238	273982	203
227381	186	232187	300	233757	302	239421	196	268735	238	273999	203
229026	207	232194	300	233764	291	239506	237	268742	238	274101	245
229033	207	232699	291	233788	312, 455	239551	201	270028	508	274125	465
229064	206	232781	294	233795	312, 455	239599	237	270066	509	274149	465
229200	161	232798	294	233825	306	239605	237	270080	508	274156	245
229217	161	232804	294	233832	306	239681	198	270097	508	274163	245
229286	520	232811	294	233900	309, 454	239698	198	270141	509	274224	437
229293	520	232842	297	233917	309, 454	239711	198	270158	508	274231	134
229309	520	232859	296	233924	309, 454	239766	198	270165	508	274255	437
229316	520	232873	296	233931	309, 454	239773	199	270172	508	280096	154
229521	262-263	232880	294	233948	298	239780	199	270196	509	280102	154
229828	76	232897	294	233955	298	239889	200	270233	509	280126	154
229835	57	232903	298	233962	202	240403	230	270240	509	280201	154
230107	286	232910	298	233979	298	240410	230	270875	105	280218	154
230114	170	232927	298	233986	298	240441	231	270882	149	280225	154
230121	170	232965	298	233993	298	240458	231	271117	117	280294	154
230138	496	232972	298	234730	154	240502	239	271124	117	280300	154
230145	496	232989	298	234747	154	240601	464	271148	114	280317	154
230213	445	232996	298	234754	154	240700	464	271155	118	280416	154
230268	488	233009	488	234761	154	250167	247	271162	115	280423	155
230299	488	233016	488	235829	309, 454	250174	247	271179	117	280621	155
230305	488	233023	488	235836	309, 454	261163	235	271186	117	280690	155
230312	492	233030	488	236574	494	261187	234	271209	114	281246	71, 500
230442	506	233047	488	236666	496	261200	236	271216	116	281352	249, 253
230459	506	233054	488	237519	518	261309	236	271230	115	281369	251, 253

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
281376	252-253	404607	408	426234	351	427507	399	446522	358	469576	369
281444	250, 253	405000	407	426241	351	427514	398	446607	358	469583	369
281710	248, 253	405208	407	426258	351	427538	399	446621	358	469590	369
282014	157	405307	407	426265	351	428245	405	446706	358	469606	369
282021	157	407202	315	426296	356	428511	363	446720	358	469613	369
282038	157	407400	315	426319	356	428528	363	448908	359	469620	369
282045	157	408308	315	426364	346	429006	356	449608	358	469637	369
282052	157	410110	407	426371	346	429013	356	449615	357	469644	369
282076	157	421574	362	426418	355	429020	356	450109	360	469651	369
282090	160	424001	398	426425	342	429037	356	450208	360	469668	369
282113	159	424155	396	426432	342	429044	356	450307	360	469675	369
282120	159	424186	396	426449	342	429051	356	450406	360	469682	369
282151	160	424193	396	426456	342	429211	356	450505	360	469699	369
282229	157	425107	401	426463	346	429228	356	451007	361	469705	369
282236	157	425121	401	426470	346	429419	315	451014	360	469712	369
282243	157	425138	401	426487	346	429440	127, 315	451021	360	469729	369
282250	157	425190	403	426494	343	429457	127, 315	451038	360	469736	369
282267	157	425206	437	426500	354	429914	401	451045	360, 459	469743	369
282359	157	425299	402	426517	352	430002	336	451052	361, 459	469750	369
282571	160	425336	465	426609	354	432006	336	451106	361	469767	369
282588	160	425343	403	426616	350	432105	336	451502	360, 459	469774	369
282731	242	425411	402	426623	350	432129	336	451519	360, 459	469781	369
282748	244	425428	402	426661	350	432136	336	451526	360, 459	469798	369
282755	242	425435	402	426678	350	432143	336	451533	360, 459	469804	369
282762	244	425473	401	426685	353	434208	336	452103	361	469811	369
282779	243	425503	354	426692	353	436103	407	452202	361	469828	369
		425602	354	426708	354	440001	376	452325	361	469835	369
3xxxx		425619	342	426715	353	440100	376	452400	372	470190	385
330005	181	425626	342	426722	353	440117	377	452424	372	470206	389
		425633	342	426746	353	440209	376	452714	361	470213	388
4xxxx		425657	342	426753	353	440216	377	453001	360	470220	388
400012	349	425664	342	426760	350	440223	377	453100	360	470237	388
400029	349	425671	343	426777	350	440230	376	453209	360	470244	388
400036	349	425688	342	426784	350	440407	376	453308	360	470251	387
400043	349	425695	343	426791	350	440490	376	453407	360	470268	387
400050	349	425701	354	426807	354	440506	377	456514	362	470275	387
400067	349	425763	401	426814	350	440605	376	458198	360, 459	470282	387
400074	70	425787	367	426821	350	440711	362	460245	372	470305	389
400081	70	425800	354	426890	356	440803	376	461167	370	470312	389
400098	149	425831	355	426906	354	440858	376	461266	370	470367	384
400203	362	425855	355	426968	352	440865	376	462904	372	470411	379
401002	336	425879	355	427040	367	440872	376	463000	385	470428	379
401101	336	425909	348	427057	367	440902	376	463109	385	470435	379
401200	336	425916	348	427064	367	441107	362	465301	371	470442	379
402221	321	425923	348	427071	355	441367	366	465318	371	470527	392
402528	321	425947	348	427088	355	441466	366	465325	371	470619	384
403716	321	425978	348	427095	355	441503	366	465332	371	470909	384
403747	321	425985	348	427118	351	443002	84	465349	371	470930	384
403754	321	425992	348	427125	351	444023	363	465356	371	471005	383
404003	408	426074	351	427132	351	445815	358	465363	370	471050	383
404102	408	426081	351	427149	351	445822	358	465370	372	471500	434
404201	408	426098	351	427170	367	445839	358	465387	370	471524	434
404300	408	426197	351	427231	353	445877	359	469545	369	472507	384
404409	408	426210	351	427248	353	445907	461	469552	369	472613	382
404508	408	426227	351	427415	399	446508	358	469569	369	475201	384

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
475904	382	505755	55	510209	102	516690	91	528105	101	550229	151
480106	407	505762	55	510308	102	516706	91	528204	101	550304	151
480205	408	505779	55	510407	102	516713	91	529003	393	550328	151
480403	408	506905	56	511503	102	516720	91	529010	393	550403	151
480502	401	506912	56	511701	102	516737	91	529041	393	550427	151
480519	401	507018	411	511718	103	516744	91	529058	393	550502	151
499948	72, 167	507117	411	511725	103	516751	448	529065	393	550526	151
		507216	411	511732	103	516768	91	529072	393	551011	153
5xxxx		507469	411	511749	103	517109	104	529089	393	551110	153
500040	281	507568	411	511756	103	517123	194	529096	393	551202	152
500057	281	507711	411	512104	144	517208	104	529102	393	551400	153
505106	56	507766	411	512135	144	517307	104	529201	393	551592	153
505168	330	507773	411	512142	144	517406	104	529300	393	551691	152
505175	330	507933	411	512159	144	517604	104	529409	393	551790	152
505182	330	507964	411	512166	144	518700	90	530108	104	551806	124
505199	331	508107	315	512173	144	521205	92	530207	104	551813	124
505205	56	508206	315	512203	144	521304	92	530306	104	551998	223
505212	331	508503	21	512210	144	521403	92	530405	104	552001	500
505229	331	508510	21	512227	144	521410	429, 451	530504	104	552018	425
505236	331	508527	21	512234	144	521434	429, 451	530603	104	552025	425
505243	331	508619	409	512302	144	521502	92	530702	104	552032	425
505250	331	508626	409	513002	86	521601	92	532003	103	552049	424
505267	331	508657	409	513026	159	521809	92	532102	103	552100	425
505274	332	508718	409	513033	159	523018	395	532201	103	552131	425
505311	332	508725	409	513118	86	523216	395	532300	103	552308	406
505328	332	508732	409	513538	87	523315	395	535103	109	552315	406
505335	332	508787	409	513545	87	523520	429	535202	109	552353	406
505342	332	508794	409	513552	87	523629	361	535219	109	552360	406
505359	332	508800	409	513569	87	523827	400	535301	109	552407	406
505366	332	508817	409	513705	57	523834	400	535400	109	552483	406
505373	332	508824	409	513712	57	523902	400	535417	109	552490	406
505380	330	508831	409	513729	366	523957	400	535424	109	552681	439
505397	330	508862	412	513736	57	524008	96	535509	109	553404	145
505410	330	508879	412	513743	57	525005	99	535516	109	554166	145
505427	330	508909	412	513750	57	525142	98	535523	109	554364	145
505434	330	508916	412	515006	141	525159	98	540107	101	554432	145
505441	333	508923	412	515013	141	525197	242	540305	101	556603	265
505458	333	508930	412	515020	141	525418	537	540404	101	556610	265
505465	333	508947	412	515037	146	525425	537	540503	101	556627	265
505472	333	508954	412	515044	146	525432	537	540602	101	556634	536
505489	333	509005	102	515105	106	525517	537	540701	101	556641	74
505502	56	509104	102	515167	141	525524	537	541104	101	556658	536
505533	281	509203	102	515174	141	525531	537	541203	101	556665	74
505540	285	509302	102	515228	147	525548	537	541302	101	556672	74
505557	285	509401	102	515327	147	525555	537	541500	101	556689	536
505564	285	509418	103	515358	147	525562	537	542200	101	556696	528
505571	285	509425	103	515365	147	525593	279	542507	101	556719	107
505588	285	509432	103	515389	147	525630	279	542606	101	557105	150
505656	87	509449	103	515396	147	526101	101	542705	101	557112	150
505663	87	509456	103	515501	107	526118	101	547304	107	557303	150
505670	87	509463	103	516102	92	526200	101	547502	107	557402	403
505687	87	509470	103	516201	92	526309	101	550106	151	557600	424
505724	55	509487	102	516300	92	527108	101	550113	151	557808	126
505731	55	510001	102	516676	91	527207	101	550120	151	557815	126
505748	55	510100	102	516683	91	527306	101	550205	151	557822	126



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
557853	126	564158	394	570159	86	594704	435	597200	421	617137	278
557891	126	564202	394	570715	57	594742	435	597316	421	617144	278
557907	126	564400	394	570807	361	594759	435	597323	421	617151	278
557914	126	564455	394	570906	77	595008	363	597507	421	617168	278
557921	126	564509	341	572016	136	595206	366	597880	337	617175	279
557952	126	564516	341	572115	136	595305	366	597897	337	617182	278
557969	127	564523	341	572214	136	595534	438	597910	337	617199	278
557976	127	564530	341	572313	136	595541	438	597927	337	617205	284
557983	127	564547	341	572412	136	595558	424	597934	337	617304	284
557990	126	564554	341	572511	136	595565	424	597941	337	617403	284
558003	126	564561	349	572610	136	595589	424	597958	439	617410	284
558010	126	564578	349	572719	136	596371	420	597965	439	617427	284
558027	126	564585	349	580011	110	596388	420	597972	439	617434	284
558058	126	564592	349	580028	110	596395	431	597989	439	617458	284
558096	126	565360	448	580226	110	596401	430	598016	423	617465	284
558102	125	565605	349	580233	111	596418	430	598047	56	617502	284
558119	125	565612	349	580462	111	596425	430	598214	423	617519	284
558126	125, 243	565643	349	582015	118	596432	430	598313	423	617526	284
558133	41, 125	565650	349	582022	118	596449	426	598412	423	617533	284
558140	41, 125	566008	404	582039	118	596456	426	598719	423	617540	284
558157	41, 125	566015	404	582046	118	596463	426	598818	423	617557	284
559208	87	566022	404	586907	131	596470	441	599013	423	617564	284
559222	87	566046	404	588017	128	596487	105	599112	423	617571	284
559239	87	566053	404	588024	128	596494	105	599198	423	617588	284
560044	500	566930	404	588031	128	596500	438	599211	423	617595	284
561003	352	567104	92	588208	131	596517	438	599327	372, 422	617700	280
561102	352	567203	92	588215	131	596524	426	599334	422	617724	278
561201	352	567302	92	588369	128	596531	426	599372	422	617731	280
561492	349	567401	92	588376	128	596548	432	599426	423	617816	279
561508	404	567500	92	588406	436	596555	427	599440	423	617861	279
561515	404	567555	107	588420	129	596562	427	599457	423	618028	279
561560	404	567562	104	588574	436	596579	427	599464	422	618035	280
561577	404	567579	104	588598	129	596586	427	599471	422	618042	280
561584	404	567616	90	589007	129	596616	433	599488	422	618059	280
561607	404	567630	90	589106	129	596623	433			618066	280
561706	349	567654	90	589205	129	596630	432	607015	347	618073	280
561713	349	567814	92	592045	441	596647	432	607022	347	618080	280
561720	349	567821	92	592052	441	596654	432	607039	347	618097	280
561966	400	567838	92	592069	441	596678	431	607046	347	618103	278
561973	400	567845	92	592076	441	596685	426	607060	30	618127	282
562000	92, 244	567852	92	593004	430	596715	432	616910	284	621103	25
562017	92, 244	567906	401	593035	431	596722	432	616918	284	621110	25
562079	92, 244	568101	314	593042	431	596739	429	616925	284	621127	25
563007	100, 140	568200	314	593066	431	596746	420	616932	284	621134	25
563106	100, 140	568309	314	593097	427	596753	426	616949	284	621158	25
563205	100, 140	568408	314	593103	434	596760	436	617007	79, 281	621202	344
563502	394	568507	314	593158	434	596777	436	617014	79, 281	621219	344
563557	394	568804	314	593165	434	596807	421	617069	284	621226	344
563632	394	569009	314	593202	434	596883	420	617076	284	621233	344
563649	394	569016	314	593318	430	596920	432	617083	284	621240	344
563700	394	569108	314	593332	432	596944	429	617090	284	621257	344
563755	394	569207	314	593608	435	596951	429	617106	284	621264	344
563908	394	569757	376	593806	435	596968	437	617113	278	621271	344
564004	394	570012	77	593905	435	596975	430	617120	278	621288	344
564103	394	570104	77	594025	421	596982	430				

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
621295	344	629321	28	638309	108	663646	365	677216	143	691038	502
621301	344	629338	28	638507	108	663660	365	677223	143	691045	502
621318	344	629345	22	638705	108	663691	364	677230	143	691052	502
621325	344	629352	23	638903	108	663707	364	677247	143	691069	502
621332	344	629369	28	639009	108	663745	364	677254	143	691076	502
622100	25, 528	629376	29	639016	108	663790	365	677261	143	691083	501
622308	25, 528	629383	29	639023	108	663844	365	677506	142	691090	501
622407	25, 528	629390	23	640104	88	663851	365	677810	145	691137	503
622605	25, 528	629413	23	640203	88	663868	365	677827	145	691144	503
622704	31, 345	629505	23	640401	88	663875	365	677834	145	691151	503
622711	31, 345	629604	23	640500	88	663882	365	678107	339	691168	503
622728	31, 345	629802	23	640609	88	663899	365	678114	339	691175	503
622735	31, 345	630006	89	640708	88	663929	364	678121	339	691380	377, 503
622742	31, 345	630105	89	640807	88	663936	364	678138	339	691397	377, 503
622810	31, 345	630136	89	640913	88	663950	501	678145	339	691403	502
622827	31, 345	630204	89	640920	88	664001	373	678152	339	691410	502
622834	31, 345	630235	89	642504	88	664018	373	678176	339	691427	502
622841	31, 345	630402	85	642559	88	664025	373	678190	339	691434	502
622858	31, 345	630419	85	642566	88, 243	664032	373	678213	339	691441	502
624302	93, 462	630716	237	642603	88	664049	373	678220	339	693001	106
625002	30	630808	89	643914	420	664056	375	678237	339	693100	106
625057	30	630907	343	646205	89	664063	375	679005	450	693209	106
625101	30	630914	343	646304	89	664070	374	679012	450	693216	106
625705	30, 345	630938	343	646601	89	664100	374	679029	450	693223	106
625804	30, 345	631102	370	647509	107	664117	374	679036	450	693254	106
626504	191	631201	370	647516	107	664124	374	679043	450	693261	106
626825	27	631300	370	647554	107	664131	374	679050	450	695708	449
626832	27	632802	90, 495	647561	107	664148	367	679067	450	695906	440
626849	27	632901	90, 495	657607	97, 395	664155	363	680018	94	696002	439
626856	27	635001	108	657621	97, 395	664162	363	680025	94	696040	439
627600	24	635155	108	658000	98	664179	363	680032	94	696064	438
627617	24	635209	108	658604	100, 140	664186	367	680049	94	696200	448
627624	24	635308	108	658703	100, 140	664209	375	680056	94		
627631	24	635407	108	658802	100, 140	664216	375	680063	94	7xxxx	
627648	24	635605	108	658901	100, 140	664223	375	680070	94	700044	527
627655	24	635612	428	659007	100, 140	664278	375	680087	94	700051	526
627662	24	637104	108	659014	100, 140	664308	364	680094	94	700105	526
627679	24	637203	108	659106	100, 140	664315	367	680100	95	700259	431
627686	24	637302	108	659205	100, 140	665121	448	680117	95	707661	478
627716	24	637401	108	659304	100, 140	665138	448	680124	94	707753	478
627730	24	637500	108	659403	100, 140	665145	448	680131	95	707760	478
627747	24	637609	108	659458	100, 140	665152	448	680148	95	707777	479
628614	26	637791	139	659465	100, 140	665169	448	680155	95	707784	478
628621	26	637807	139	659472	100, 140	665251	366	680162	94	707814	481
628638	26	637814	139	659502	98	665381	448	680179	95	707821	479
628706	26	637821	139	659601	98	665503	366	680186	94	707845	478
628805	26	637838	139	659700	100, 140	665510	366	680193	94	707906	481
629109	23	637845	139	659809	100, 140	673416	145	680216	95	707944	481
629130	22	637852	139	663462	364	674413	145	682104	144	707951	481
629154	22	638101	361	663479	364	676202	142	682302	144	707968	481
629208	23	638118	428	663486	364	676509	142	682401	144	707975	481
629253	22	638132	428	663608	365	676707	142	689608	144	707982	481
629291	29	638149	428	663615	365	676905	142	689806	144	707999	479
629307	23	638163	428	663622	365	677001	142	690000	75	709801	289
629314	28	638170	428	663639	365	677209	142	691021	501	709818	288



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
709825	288	764039	319	781395	60	787014	325	798805	323	801130	35
709870	288	764077	319	781401	60	787021	325	798904	323	801147	35
709900	281	764084	319	781418	60-61	787038	325	799130	329	801154	35
710104	483	764091	319	781432	320	787045	325	799147	329	801208	35
710111	483	764138	319	781449	320	787052	325	799154	329	801215	35
710128	483	764206	318	781456	320	787069	325	799161	329	801222	35
710135	483	764213	318	781913	74	787076	325	799178	329	801239	35
710203	483	764220	318	781920	74	787083	325	799383	329	801246	35
710210	483	764237	318	783009	405	787090	325	799390	329	801253	35
710227	483	764244	318	783016	405	787113	325	799406	329	801307	35
710234	483	764251	318	783023	405	787120	325	799413	329	801314	35
710302	483	764268	318	783153	119, 349	787144	325	799420	329	801321	35
710319	483	764404	317	783160	119, 349	787151	325	799437	329	801338	35
710326	483	764411	317	783177	119, 349	787175	325	799444	329	801345	35
710333	483	764428	317	783627	119, 349	787182	325	799451	329	801352	35
722107	395	764435	317	784006	334	787267	325	799468	329	801406	35
755006	136	764442	317	784013	334	794050	329	799475	329	801413	35
755013	136	764459	317	784020	334	794067	329	799482	329	801420	35
755020	136	764466	317	784105	334	794074	329			801437	35
755037	136	764473	317	784112	334	794081	329	8xxxx		801444	35
755044	136	764480	317	784129	334	794098	329	800102	40	801451	35
755051	136	764497	317	784327	340	794319	327	800119	40	801505	35
755068	136	764503	317	784334	340	794326	327	800126	40	801512	35
755075	136	764510	317	784365	340	794333	327	800133	40	801529	35
755082	136	764527	317	784372	340	794340	327	800140	40	801536	35
755099	136	768761	287	784389	340	794357	327	800157	40	801543	35
755105	136	768778	287	784396	340	794364	327	800218	40	801550	35
755112	136	768785	287	784419	340	794395	327	800225	40	801604	36
755143	136	768792	287	784426	340	794401	327	800232	40	801611	36
755259	137	768808	287	784433	340	794418	327	800249	40	801628	36
755273	137	768815	287	784730	336	794425	327	800300	40	801635	36
755334	137	769911	287	784747	336	794432	327	800317	40	801642	36
755341	137	774830	287	784754	336	794449	327	800324	40	801659	36
755358	137	774847	287	784761	336	794456	327	800331	40	801666	35
755365	137	774854	287	784778	336	794463	327	800348	40	801703	36
755372	137	774861	287	785010	405	794470	327	800355	40	801710	36
755389	137	774878	287	785324	340	794487	327	800409	40	801727	36
755396	137	774885	287	785546	335	794500	323	800416	40	801734	36
755556	138	774892	287	785553	335	794517	327	800423	40	801826	36
755563	138	777855	287	785560	335	794524	327	800430	40	801833	36
755570	138	778906	287	785577	335	794531	327	800447	40	801840	35
755655	138	778913	287	785904	335	795101	323	800454	40	801857	35
755686	138	778920	287	786239	335	795309	323	800522	40	801864	35
755730	138	778937	287	786307	334	795507	323	800539	40	801871	35
755808	138	778944	287	786321	334	795705	323	800546	40	801901	270
755815	138	781029	69	786338	334	795903	323	800553	40	801918	270
755822	138	781302	60	786352	334	796306	323	800621	40	801925	270
755839	138	781319	60	786369	334	796405	323	800638	40	801932	270
759233	136	781326	60	786376	334	796603	323	800645	40	801956	270
759240	136	781333	60	786383	334	796702	323	800652	40	801963	270
759257	136	781340	60	786413	370	798010	323	800720	40	801970	257
759264	136	781357	60	786420	370	798034	323	800737	40	801994	270
759301	138	781364	60	786437	335	798164	323	801109	35	802007	137
764015	319	781371	60	786499	335	798171	323	801116	35	802014	137
764022	319	781388	60	787007	325	798249	323	801123	35	802021	135

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
802038	135	806135	38	807071	134	810361	285	811863	513	815151	519
802045	135	806142	38	807088	134	810507	409	811887	513	815786	519
802052	135	806159	38	807095	134	810514	485	812044	519	815793	519
802168	36	806197	39	807118	39	810569	471	812204	485	816486	511
802205	36	806203	38	807125	39	810576	471	812259	485	816493	511
802212	36	806210	38	807132	39	810583	500	812266	484	816509	511
802229	36	806227	38	807224	39	810606	471	812273	484	816516	511
802236	36	806234	38	807323	39	810613	470	812280	484	816592	511
802243	36	806241	38	807330	39	810651	470	812341	484	816998	514
802328	36	806258	38	807606	41	810668	470	812372	484	817001	514
802335	36	806296	39	807613	41	810705	512	812402	520	817032	514
802342	36	806302	38	807620	41	810712	512	812440	512	817094	514
802427	36	806319	38	807637	41	810729	512	812457	512	817100	514
802434	36	806326	38	807644	41	810736	512	812464	512	817148	41
802441	36	806333	38	807651	41	810743	512	812471	512	817155	41
802502	36	806340	38	807705	407	810897	414	812488	512	817162	514
802519	36	806357	38	807804	408	810910	414	812495	513	817179	514
802526	36	806395	39	808108	39, 205	810927	414	812501	511	817223	514
802533	36	806401	38	808153	39, 205	810934	415	812518	511	817247	41
802540	36	806418	38	808207	268	810958	415	812525	511	817254	41
802601	37	806425	38	808214	268	810965	417	812532	511	817261	514
802618	37	806432	38	808221	268	810989	417	812549	511	817278	514
802625	37	806449	38	808238	269	810996	417	812556	511	817285	514
802632	37	806456	38	808306	269	811009	517	812563	511	817346	41
802649	37	806494	39	808313	269	811023	517	812716	512	817353	41
802656	37	806524	38	808405	268	811108	520	812723	512	817445	41
804100	37, 42	806531	38	808412	268	811191	417	812730	512	817452	41
804117	37, 42	806548	38	808429	268	811207	519	812747	512	817810	41
804124	37, 42	806555	38	808504	314	811214	519	812754	512	817827	41
804131	37, 42	806593	39	808511	314	811221	414	812761	512	817834	41
804148	37, 42	806623	38	808566	314	811320	472	812853	517	817841	41
804155	37, 42	806630	38	808573	314	811450	512	812860	517	820209	73
804162	37, 42	806647	38	808818	267	811467	512	812938	513	820308	73
804179	37, 42	806654	38	808825	267	811474	512	812945	513	820407	73
805107	37, 43	806692	39	808832	267	811481	512	812969	513	820605	76
805114	37, 43	806722	38	808849	267	811498	512	812990	485	820612	76
805121	37, 43	806739	38	808856	267	811504	512	813096	417	820667	77
805138	37, 43	806814	39	808863	267	811511	512	813157	415	820674	77
805145	37, 43	806821	39	809150	37, 269	811528	512	813164	415	825518	52
805152	37, 43	806838	39	809242	37, 269	811535	512	813171	415	825525	52
805534	37, 270	806845	39	809259	37, 269	811542	512	813522	515	825532	52
805541	37, 270	806852	39	809273	269	811559	512	813546	515	825549	52
805558	37, 270	806869	39	809280	269	811634	520	813690	515	825556	52
805572	181	806876	39	809600	385	811641	516	813829	415	825563	52
805589	181	806913	39	809709	385	811658	516	813836	415	825570	49, 52
805596	181	806920	39	810002	472	811665	516	813850	415	825600	52
805619	181	806937	39	810101	472	811672	516	814154	519	825617	52
805626	181	806944	39	810118	473	811689	516	814178	519	825624	52
805633	181	806951	39	810125	473	811726	511	814185	519	825631	52
805640	181	806968	39	810200	473	811733	511	814376	415	825648	52
805657	181	806975	39	810224	472	811740	511	814390	415	825655	52
805664	181	807019	135	810255	497	811771	511	814406	415	825662	49, 52
806104	38	807026	134	810309	497	811818	513	814420	415	825686	54
806111	38	807033	134	810316	497	811825	517	814437	415	825693	54
806128	38	807057	134	810347	414	811832	517	815007	516	826003	53



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
826010	53	832806	16	838501	19	842607	61	855492	283	856369	84
826027	53	832929	16	838600	19	842614	63	855508	99	856376	84
826034	53	833025	16	838617	19	842621	62	855539	283	856383	71
826041	53	833032	21, 147	839003	31	842638	62	855607	99	856406	67
826058	53	833100	21	839010	23	842645	62	855621	283	860083	380
826065	49, 53	833506	17	839300	19	842652	63	855638	283	860502	380
826102	53	834206	20	839409	19	842669	62	855645	283	860526	379
826119	53	834404	20	839997	17, 188	842676	49, 63	855652	99	860533	379
826126	53	834701	20	841020	65	842706	61	855669	99	860540	379
826133	53	834909	20	841105	66	842713	63	855676	99	860557	379
826140	53	835104	20	841112	66	842720	62	855683	146	861196	44
826157	53	835401	17	841129	66	842737	62	855690	146	861202	44
826164	49, 53	835432	17	841136	66	842744	62	855706	146	861219	44
826171	53	835500	17	841228	67	842751	63	855713	99	861226	44
826201	56	835531	17	841235	67	842775	49, 63	855720	99	861233	44
826300	55	835609	17	841471	67	842799	62	855737	99	861400	44
826348	55, 436	835630	17	841488	67	842904	61	855744	146	861417	44
826355	55, 436	836002	18	841495	67	842928	62	855751	145	861424	44
826478	55, 436	836019	18	841501	67	842966	62	855768	78	861431	44
826485	55, 436	836026	18	841518	67	843000	61	855775	146	861509	44
826706	55	836033	18	841525	67	843055	63	855782	146	861516	44
826713	55	836040	18	841532	66	843109	61	856000	78	861523	44
826720	55	836101	18	841549	66	843154	63	856017	78	861530	44
826737	55	836200	18	841556	66	843390	87	856024	78	861608	44
826744	55	836309	18	841563	66	843451	86	856031	78	861615	44
826751	55	836408	18	841570	66	844205	59	856048	78	861622	44
826805	54	836507	18	841587	66	844212	59	856055	78	861639	44
826812	54	837108	18	841594	66	844229	59	856062	79	861707	44
826829	54	837207	18	841600	66	844236	59	856079	78	861714	44
826836	54	837306	18	841617	66	844250	59	856086	78	861721	44
826843	54	837405	18	841624	66	844267	59	856109	102	861738	44
826850	54	837603	18	841631	66	844274	59	856116	75	861820	44
830000	16	837641	19	842003	65	844281	59	856123	57	861837	44
830048	17	837658	19	842010	65	844298	59	856147	106	862209	42
830055	16-17	837665	19	842102	61	844304	59	856154	78	862216	42
830154	17	837672	19	842119	63	844311	59	856161	75	862223	42
830208	16	837689	19	842171	49, 63	844328	59	856178	79	862285	43
830253	17	837696	19	842201	61	844335	59	856185	78	862407	42
830352	17	837719	19	842218	63	844359	84	856192	78	862414	42
830376	17	837726	19	842256	63	844366	84	856208	79	862421	42
830406	16	837733	19	842270	49, 63	844403	59	856215	79	862438	42
830505	16	837740	19	842317	63	844410	61	856222	79	862476	43
830604	16	837757	19	842355	63	844427	61	856239	79	862483	43
831007	16	837764	19	842409	61	844434	61	856246	79	862506	42
831205	16	837771	19	842423	62	844441	61	856253	79	862513	42
831403	16	837788	19	842447	65	845028	64	856260	57	862520	42
831502	16	837795	19	842454	65	845035	64	856277	71	862537	42
831601	16	837818	19	842461	65	845042	64	856284	73	862568	43
831700	16	837825	19	842478	49, 63	845059	64	856291	70	862575	43
832004	16	837832	19	842485	65	845097	64	856307	73	862582	43
832202	16	837849	19	842492	65	845127	64	856314	73	862612	42
832400	16	837856	19	842522	62	845134	77	856321	84	862629	42
832509	16	838105	19	842539	62	855119	99	856338	84	862636	42
832608	16	838204	19	842546	62	855201	216, 537	856345	84	862674	43
832707	16	838303	19	842553	63	855218	216	856352	84	862681	43

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
862704	42	871812	397	878835	410	880623	45, 47	932001	524	970621	185
862711	42	871829	408	878842	410	880630	45, 47	932018	524	970638	184
862728	42	876602	412	878859	410	880647	45, 47	932094	524	970652	185
862735	42	876619	412	878903	410	880654	45, 47	932902	85	970669	185
862766	43	877005	498	878910	410	880661	47	932919	85	970676	185
862773	43	877012	498	878927	410	880678	47	932926	85	970683	185
862780	43	877029	498	878934	410	880685	47	932933	85	970690	185
862827	42	877036	498	878941	410	880692	47	933367	157	970720	181
862902	42	877043	498	878958	410	880869	47	933664	209	971017	185, 222
862919	43	877050	498	880005	45	880906	277	933688	445	971024	185, 222
862926	42	877104	498	880012	45	880913	277	934029	176	971031	185, 222
862933	42	877111	499	880029	45	880920	277	934159	509	971048	185, 222
862940	42	877173	499	880036	46, 48	880968	277	934166	509	971055	185, 222
862957	42	877180	499	880050	46, 48	880975	277	935286	509	971062	185
862964	43	877197	499	880067	46, 48	880982	277	936191	290	971079	185
862971	43	877203	498	880074	46, 48	881705	49	936801	183	975039	505
862988	43	877302	498	880104	45	881712	49	939949	525	975268	182
862995	43	877500	498	880111	45	881729	49	939956	525	975275	182
864098	44	877517	498	880128	45	881736	49	941058	291	975305	158
864104	44	877524	498	880159	46, 48	881743	49	941072	290	975312	158
864128	44	877531	498	880166	46, 48	881750	49	941461	206	975329	158
864135	44	877548	498	880173	46, 48	881804	45	943380	257	975374	184
864142	44	877814	476	880203	45	881811	45	943489	445	975398	182
864159	44	877821	476	880210	45	881828	45	943564	300	975718	495
864166	44	877852	477	880227	45	881835	45	944387	209	975725	495
864203	37, 44, 224	877869	477	880258	47-48	881842	45	944660	501	975732	163
864210	37, 44, 224	877876	477	880265	47-48	881859	45	946190	207	975749	163
864227	225	877883	474	880272	47-48	890233	37, 266	946268	207	975756	163
864234	225	877906	475	880289	47-48	890240	37, 266	949276	292	975770	68
866009	399	877913	474	880302	45	890257	37, 266	954775	292	975800	163
868522	44	877920	474	880319	45	890349	37, 266	956113	292	975855	130
868546	44	878101	411	880326	45	890356	37, 266	956403	294, 296	975862	130
868553	44	878118	411	880357	47-48			957066	133, 447	975879	130
868577	44	878125	411	880364	47-48	9xxxx		961117	133, 447	975886	130
870785	50	878132	411	880371	47-48	901915	163	961124	133, 447	975893	130
870792	50	878149	411	880388	47-48	901922	163	961131	133, 447	976180	158
871102	499	878408	411	880401	45	904206	461	961247	209	976739	504
871201	406	878552	410	880418	45	918500	155	963234	170	976746	505
871300	499	878606	411	880425	45	919200	192	970294	165	976753	504
871324	499	878705	410	880456	47-48	919217	192	970300	497	976760	504
871331	499	878712	410	880463	47-48	921500	235	970362	184	976777	504
871348	499	878729	410	880470	47-48	926574	380	970386	185	976784	505, 516
871546	47	878736	410	880487	47-48	930618	209	970393	185	976791	505, 515
871706	398	878743	410	880524	45	930632	209	970508	496	979945	495
871713	398	878750	410	880555	47-48	930656	209	970515	497	980101	398
871768	398	878804	410	880562	47-48	930830	230	970522	496		
871775	397	878811	410	880609	45, 47	931257	157	970607	185		
871805	397	878828	410	880616	45, 47	931561	293-294	970614	185		



ÍNDICE A-Z

A

Abatidor de temperatura 3x GN 2/3	301
Abatidores de temperatura	300
Ablandador de carne eléctrico	158
Ablandador de carne Profi Line	86
Ablandadores de carne	86
Abra la tapa del contenedor de residuos redondo	502
Abrebotellas	420
Abrebotellas con contenedor para tapones	420
Abrebotellas de pared	420
Abrelatas	75
Abrelatas de seguridad	75
Abridor de latas	75
Abridor profesional	421
Acanalador de cítricos	78
Accesorio mezclador para batidoras de brazo 222140	179
Accesorio mezclador para motor de batidoras de brazo ref. 221884 y 221891	175, 178
Accesorio para bobinas de bolsas para la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line ref. 975374	184
Accesorio para picado de carne para mezclador Blackbolt	170
Accesorios de pasta para mezclador Blackbolt - conjunto de 3... ..	170
Adaptador de enfriamiento GN 1/1	481
Adaptador para rejillas de soporte de recipientes	17, 188
Afilador de cuchillos	76
Agitador de sal y pimienta	370
Agitadores para batidoras - Diseño de Bronwasser	133, 447
Ahumador eléctrico	271
Alfombrilla antiadherente para ollas arroceras	230
Alfombrilla antideslizante	56
Alfombrilla de especias para deshidratador de alimentos	207
Alfombrilla para bar	439
Alfombrilla para drenaje - 5 piezas	439
Almacenador de bar	424
Ampliación para cestas de lavavajillas	498
Antorcha de chefs de HENDI Jet	120
Antorcha de Cocina Profesional	119
Armario bajo encimera de maduración y secado para carnes ...	299
Armario de maduración y secado para carnes	299
Armario de mesa de pared con puertas corredizas, soldado ..	516
Armario de paso con partición y puertas corredizas, atornillado	520
Armario de paso con puertas corredizas, atornillado	520
Armario montado sobre la pared, soldado, con puertas corredizas	519
Armario tipo mesa de trabajo de pared con puertas corredizas - soldado	516
Armarios de maduración y secado para carnes	299
Armarios de pantalla refrigerados	304
Armarios de paso con puertas corredizas	520
Aro de emplatador y empujador cuadrado	144
Aro para fogón a gas	191
Arrocera 10 L Kitchen Line	231
Arrocera 4,2 L Kitchen Line	231
Asador de kebab & Cuchillo para kebab	220
Asador de kebab a gas Profi Line	220
Asador de salchichas - una zona	238

Ashtray con embudo	377
Azucarera	361

B

Bake- & Grill-Master	530
Bake-Master Maxi	530
Bake-Master Mini	530
Banco	417
Bandeja	268
Bandeja con niveles	401
Bandeja Convectomat Classic GN 1/1	37, 266
Bandeja Convectomat Classic GN 2/3	37, 266
Bandeja de calentamiento	201, 479
Bandeja de escurrimiento perforado para recipientes GN	39
Bandeja de goteo	44
Bandeja de goteo de plástico para deshidratadores de alimentos	206
Bandeja de goteo para deshidratador de alimentos	207
Bandeja de hierro fundido con base de madera y agarre	29
Bandeja de horno con revestimiento antiadherente Convectomat Roast	267
Bandeja de poliéster para restaurantes de autoservicio	412
Bandeja de presentación	314-315
Bandeja de presentación de aluminio	314
Bandeja de presentación dorada	314
Bandeja de presentación plateada	314
Bandeja de servicio	362, 408
Bandeja de servicio con diseño de madera	411
Bandeja de servicio imitación a madera	411
Bandeja de servicio rectangular	411
Bandeja de servicio antideslizante, oval	409
Bandeja de servicio de melamina con diseño de madera	412
Bandeja de servicio GN 1/1	407
Bandeja de servicio oval XL	409
Bandeja de servicio rectangular	409
Bandeja de servicio redonda	409, 411
Bandeja de servicio redonda con borde alto	411
Bandeja de visualización	315
Bandeja de visualización de refrigeración	408
Bandeja esmaltada	532
Bandeja Gastronorm GN 2/3	269
Bandeja Gastronorm 2/1 Profi Line	37, 269
Bandeja Gastronorm Profi Line	37, 269
Bandeja GN 1/1	404
Bandeja GN 1/1 (con 4 bordes)	268
Bandeja mini esmaltada	347
Bandeja para aperitivos	346
Bandeja para asar	21
Bandeja para banquetes GN 1/1 con borde liso	407
Bandeja para banquetes GN 1/1, con borde decorativo	408
Bandeja para bebidas	407
Bandeja para café (oval)	407
Bandeja para carne	314-315
Bandeja para comida rápida	410
Bandeja para comida rápida de polipropileno, ovalada	410
Bandeja para hornear con revestimiento antiadherente Convectomat Bake	267

Bandeja para hornear esmaltada para Bake & Grill-master Mini	533
Bandeja para hornos H90 & H90S	257
Bandeja para huevos, con recubrimiento antiadherente Convectomat Eggplate	267
Bandeja para pan francés	269
Bandeja para recibos - 3 piezas	366
Bandeja para servir GN 1/1	407
Bandeja perforada	268
Bandeja perforada (con 3 bordes)	268
Bandeja perforada GN 1/1 (con 4 bordes)	268-269
Bandeja perforada GN 2/3 (con 4 bordes)	269
Bandeja perforada GN 2/3 (con 4 bordes)	268
Bandeja redonda con cubierta	398
Bandejas Convectomat Classic®	266
Bandejas de aluminio GN1/1 con recubrimiento antiadherente Convectomat	267
Bandejas de presentación de acero inoxidable	315
Bandejas expositoras de melamina	314
Bandejas Gastronorm de borde fino	404
Bandejas para comida rápida (grande)	410
Bandejas para comida rápida (mediana)	410
Bandejas para comida rápida [pequeña]	410
Bandejas para cubiertos	406
Baño María HENDI Ranger	204
Baño María para salsas con dosificador	125, 243
Baño María Ranger	205
Baño María Ranger - con grifo de vaciado	205
Bar blade	420
Barbacoa de carbón Patio	535
Barbacoa de carbón Resto	535
Barbacoa de gas Atlanta	526
Barbacoa de gas Europa	526
Barbacoa de gas Tampa	527
Barbacoa de carbón	535
Barbecue mitts	536
Barra de adaptación para recipiente GN	39, 205
Báscula de cocina (15 kg)	111
Báscula de cocina de 10 kg	110
Báscula de cocina de 3 kg	110
Báscula de cocina de 5 kg	110
Báscula gastronómica digital de hasta 200 kg	111
Básculas	110
Base para cortadora de fiambre manual RETRO 300	166
Bastidor de soporte para cocina de inducción de 800 W	201
Batidor de espiral	102
Batidor de varillas	103
Batidor de varillas para Profi Line 300, 400 y 500	176
Batidor en espiral	102
Batidor francés	102
Batidor francés con mango de PP	102
Batidora con cubierta antirruido para bares	444
Batidora de barra digital	445
Batidora de brazo HENDI Blend	174
Batidora de brazo Kitchen Line 160 (con velocidad ajustable)	179
Batidora de mano 250 (con velocidad ajustable)	177
Batidora de mano Profi Line 400 (con velocidad ajustable)	177
Batidora de varillas sin cables Smart Pressure	173
Batidora de varillas con cable en espiral	172
Batidora digital y con cubierta antirruido para bares	444

Batidora para bares	445
Batidora sin BPA - Design by Bronwasser	132, 446
Batidora - Design by Bronwasser	132, 446
Batidoras de brazo Profi Line	176
Batidoras de varillas Kitchen Line	178
Batidoras para bar	444
Batidores	102
Bidón de combustible para calentaplatos	392
Blackbolt mezclador planetario HENDI	169
Bloque de polietileno para carnicero	87
Bloque motor de la batidora de brazo - velocidad ajustable 3500W	175
Bobinas de bolsas de vacío en relieve - 2 piezas	185
Bol adicional para mezclador BlackBolt	170
Bol mezclador con base de silicón	104
Bolas de cocción al vacío: 500 unidades	223
Bolsa de bármán	431
Bolsa de lavandería para el carrito de lavandería	501
Bolsa de reparto para pizza	288
Bolsa de reparto para pizzas de 45 cm Kitchen Line	288
Bolsas de cocción al vacío	185
Bolsas de envasado al vacío	185
Bolsas de envasado al vacío en relieve	185, 222
Bombilla de calentamiento por infrarrojos	192
Boquillas para glaseado (dentadas)	152-153
Boquillas para glaseado (lisas)	152-153
Boquillas para glaseado (variadas)	153
Botella de combustible para calentaplatos	392
Botella dispensadora antigoteo	126
Botes dispensadores	126
Brazo batidor homogeneizador para batidoras de mano	176
Brazo mezclador para batidora de mano	175, 178
Brocha plana de silicón para mantequilla y grasa	147
Brocha plana para mantequilla y grasa	147

C

Cabezal de cepillo metálico	537
Cable de termostato para bandeja de fiesta	237
Cacerola de hierro fundido	29
Cachos grandes	229
Cafetera	460
Cafetera de goteo	460
Caja de compactación en marco de madera	459
Caja de compactación GN	459
Caja de compactación rectangular	459
Caja de compactación redonda	458
Caja de cubiertos	367
Caja de ingredientes	425
Caja de masa para pizza 600x400	277
Caja de masa para pizza GN1/1	277
Caja de té	362
Caja isotérmica para catering	478-479
Caja para vajilla	500
Cajas de ingredientes	425
Cajita de mesa	367
Cajón con raíles (juego de 2 unidades)	291
Calentador de alimentos con 2 quemadores	385
Calentador de alimentos con 3 quemadores	385
Calentador de alimentos HENDI UNIQ	378
Calentador de inducción de 800 W	201



Calentador de nachos.....	243	Cazo.....	101
Calentador de plato de rozamiento.....	385	Cazo (sin tapa).....	17, 19
Calentador de platos doble.....	247	Cazo mini con pico.....	347
Calentador de platos individual.....	247	Cazo para salsa.....	394
Calentador de salchichas.....	239	Cazo para sopa.....	393
Calentador para calentaplatos.....	385	Cazuela de hierro fundido esmaltado.....	27
Calienta en10s.....	233	Cazuela para cocción al baño María.....	21, 147
Calientaplatos (redondo).....	384	Cazuela para mejillones - con tapa.....	30
Calientaplatos con tapa abatible (redondo).....	389	Cazuela para sopas y salsas - con tapa.....	30, 345
Calientaplatos eléctrico Pollina.....	381	Cenicero.....	376
Calientaplatos eléctrico Tellano.....	381	Cenicero con bandeja inferior.....	376
Calientaplatos eléctrico Tesino.....	381	Cenicero con borde de soporte.....	376
Calientaplatos Gastronorm 1/1.....	382-383	Cenicero con botón pulsador.....	376
Calientaplatos Gastronorm 1/1 con tapa abatible.....	389	Cenicero con tapa.....	376
Calientaplatos Gastronorm 1/2.....	384	Cenicero de pared.....	377
Calientaplatos GN 1/1 con acabado de espejo.....	388	Cenicero de pie.....	377
Calientaplatos GN 1/1 con acabado satinado.....	387	Ceniceros & recolector de ceniza.....	376
Calientaplatos GN 1/2 con acabado de espejo.....	388	Centrifugadora de ensalada.....	91
Calientaplatos GN 1/2 con acabado satinado.....	387	Cepillo de limpieza de cabezales.....	458
Calientaplatos GN 2/3 con acabado de espejo.....	388	Cepillo de limpieza de horno para pizzas.....	279
Calientaplatos GN 2/3 con acabado satinado.....	387	Cepillo metálico.....	537
Calientaplatos Profi Line.....	386, 388	Cepillo metálico - 2 piezas.....	537
Calientaplatos redondo con acabado satinado.....	387	Cepillo metálico con forma de Y.....	537
Calientaplatos: conjunto de 4.....	382	Cepillo para vasos estándar.....	439
Cámara de dos puertas para pizza con siete cajones (280 litros).....	297	Cepillo para vasos largo.....	439
Cámara de tres puertas para pizza con vitrina refrigerada (380+40 litros).....	297	Cepillo redondo para vasos.....	439
Cámara para pizzas.....	296-297	Cepillos para pulidora de vidrio: 2 piezas.....	496
Cámaras frigoríficas y congeladoras Profi Line serie 700.....	291	Cesta con tapa abatible.....	352
Campana de cristal.....	123, 227	Cesta de alambre básica ovalada.....	355
Campana de recepción.....	363	Cesta de alambre decorativa ovalada.....	355
Campana de vidrio con ventilación.....	123, 227	Cesta de alambre decorativa rectangular.....	355
Campana extractora montada sobre la pared, en ángulo.....	520	Cesta de freír.....	209
Cannele Bordelais.....	142	Cesta de lavavajillas para bandejas.....	499
Cargadores de soda - 10 piezas.....	436	Cesta de lavavajillas para cubiertos.....	498
Cargadores para sifón de nata.....	131	Cesta de lavavajillas para platos.....	498
Carrito de servicio con 5 estantes.....	473	Cesta de lavavajillas para vasos.....	498-499
Carrito para bandejas de lavavajillas.....	499	Cesta de pan redonda.....	356
Carrito para bandejas de lavavajillas con mango.....	499	Cesta de patatas fritas para el horno, ondulada.....	
Carrito para contenedores isotérmicos.....	476	Convectomat Fry.....	267
Carrito para ingredientes.....	474	Cesta de repostería.....	350
Carrito para mesas.....	414	Cesta de repostería con bolsa.....	351
Carrito portaplatos.....	475	Cesta de repostería de tamaño GN.....	353
Carro bandejero de 15 niveles (600x400).....	470	Cesta de repostería en ángulo.....	350
Carro bandejero de almacenamiento compacto - 15 x GN 1/1.....	471	Cesta de repostería ovalada.....	350
Carro bandejero GN 1/1 de 15 niveles.....	470	Cesta para baguettes.....	352
Carro bandejero GN 1/1 de 7 niveles.....	470	Cesta para cocer pasta.....	17
Carro bandejero rodante doble - 30 x GN 1/1.....	471	Cesta para cubiertos.....	351, 499
Carro bandejero rodante doble - 12 x GN 1/1.....	471	Cesta para fritos mini.....	342
Carro de lavandería.....	501	Cesta para fritos mini apilable.....	342
Carro de servicio.....	472	Cesta para fritos mini apilable negra.....	343
Carro de servicio 3 estantes - soldado.....	472	Cesta para fruta.....	355
Carro de servicio de negro mate.....	472	Cesta para pan.....	352
Carro de servicio de polipropileno.....	473	Cesta para pan de pita oval.....	354
Carro de servicio con 4 estantes.....	473	Cesta para pan GN 1/1.....	352
Carro móvil para cestas de lavavajillas - 7 x 500x500 mm.....	500	Cesta para pan oval.....	354
Carro para contenedor de residuos redondo.....	502	Cesta para pan rectangular.....	354
Carro plataforma.....	485	Cesta para pan redonda.....	354
Cartucho de gas GLP.....	121	Cesta para patatas fritas.....	343
Cartucho de recarga de gas.....	119	Cesta para presentar pan.....	353
		Cesta universal para lavavajillas.....	498

Cestas	352, 354
Cestas con laterales tejidos	351
Cestas de alambre	355
Cestas de pan	356
Cestas de papel	356
Cestas para servir comida rápida	356
Cestas y cajas para lavavajillas Profi Line	498
Chips para fumar	271
Chuchilla para picadora de carne	157
Cinta Teflón de sellado	183
Circulador de inmersión térmica sous vide iVide Plus Junior ..	224
Circulador de inmersión térmica iVide 2.0	224
Circulador térmico sous vide iVide	225
Clips para tapa de recipientes de almacenamiento con certificación HACCP	47
Cocedor de pasta y empanadillas, 10 l + 2 cestas + tapa [conjunto]	285
Cocina a gas - 5 quemadores, marco abierto	188
Cocina a gas de 4 quemadores con horno de convección GN 1/1 ..	186
Cocina a gas de 6 quemadores Kitchen Line con horno de convección GN 1/1	187
Cocina a gas: 5 quemadores con horno eléctrico	188
Cocina al vacío Mastervide	223
Cocina de inducción con 4 zonas de cocción	189
Cocina de Inducción de alta potencia	189
Coctelera	430
Coctelera Boston	431
Coctelera Boston negra	431
Coctelera Boston Tin-on-Tin	430
Coctelera Cobbler de 3 partes	430
Coctelera cónica	431
Colador	108, 426
Colador (malla doble)	108
Colador (malla fina) Profi Line	108
Colador con forma de nido	89
Colador cónico	107
Colador cónico con malla metálica, reforzado	107
Colador cónico, malla metálica	107
Colador cónico, malla metálica en la mitad	107
Colador de bar	428
Colador de bar cónico	428
Colador de bar cónico recubierto de PVD	428
Colador de té y hierbas	361
Colador de tela	107
Colador de verduras	107
Colador de zumos	426
Colador Hawthorne	426
Colador Julepe	426
Colador para barras recubierto de PVD	428
Colador Profi Line	108
Colador: juego de 3 unidades	428
Combustible líquido con mecha	391
Combustible para calentaplatos	390
Combustible para quemadores de fondue - 3 piezas	392
Compactador de café	458
Compactador de café con muelle	458
Comprimidos de sal para suavizar el agua	507
Congelador expositor de 90 litros	303
Conjunto de 4 cuchillos	290
Conjunto de 4 bandejas para huevos para HENDI OVOBOX 120 ..	50

Conjunto de 6 tablas de cortar HACCP con estante	54
Conjunto de manguera de gas Hokkers	191
Conjunto de manguera de gas Maestro de horneado, parrilla y asado	533
Conjunto de manguera de gas Xenon Pro & Fiesta barbacoas ..	527
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente	396
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente deslizante roll-top - Doble	397
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente deslizante roll-top - Sencillo	397
Conjunto para barman en tubo	433
Conjunto Ranger: Baño María con grifo de drenaje + 3x GN 1/3 con tapa	205
Conjunto: Baño María HENDI RANGER + 3 x GN 1/3 con tapa ..	205
Conjunto: Batidora de varillas 350 con velocidad variable + batidor + soporte para la pared	177
Conjunto: Cocina de inducción 3500W + cacerola + sartén	200
Conservador de vino al vacío	438
Contenedor aislado para catering para GN 1/1 (carga superior) ..	477
Contenedor aislado para hielo [110 litros]	474
Contenedor con revestimiento antiadherente	37, 270
Contenedor de huevos HENDI OVOBOX 120	50
Contenedor del pedal	503
Contenedor isotérmico para catering [capacidad para 2 GN 1/1 de 200]	476
Contenedor isotérmico portátil Profi Line - con un grifo	483
Contenedor portátil aislado Profi Line	483
Contenedores de masa de pizza	277
Cortador de huevos - ovalado	77
Cortador de huevos - rectangular	77
Cortador de masa	145
Cortador de masa con cuchilla dentada	78
Cortador de masa de 5 ruedas	146
Cortador de masa de tarta	149
Cortador de patatas fritas	85
Cortador de pizza	79, 281
Cortador de queso	79
Cortador de queso para queso blando	79
Cortador de salchichas	237
Cortador de salchichas [eléctrico]	237
Cortador de salchichas [manual]	237
Cortador de verduras de uso intensivo	155
Cortafiambres Profi Line 195	162
Cortafiambres Profi Line 220	162
Cortafiambres Profi Line 220 Edición roja	165
Cortafiambres Profi Line 250	163
Cortafiambres Profi Line 250 Edición roja	165
Cortafiambres Profi Line 300	163
Cortapizzas HENDI PIZZER de gran resistencia	282
Cotadora de fiambre manual RETRO 300	166
Crepera	242
Cuando rectangular	344
Cubertero	406
Cubeta plástica	90, 495
Cubierta de vidrio para el asador de salchichas	238
Cubierta del soporte de la tarta	400
Cubierta para la máquina de algodón de azúcar	242
Cubierta superior enrollable de pantalla redonda	398
Cubiertos de carne HENDI	320
Cubiertos para ensalada	394



Cubitera.....	450	Cuchillo para ostras recto	74
Cubitera blanca de doble pared.....	435	Cuchillo para ostras redondo	74
Cubitera de doble pared	435	Cuchillo para patatas para cortador de patatas fritas.....	85
Cubitera para fiestas	434	Cuchillo para pomelo.....	78
Cubitera para hielo en esferas para whisky.....	450	Cuchillo picador.....	84
Cubitera para hielos pequeños.....	450	Cuchillo tomatero acodado.....	79
Cubitera XL	450	Cuchillo universal	49
Cubo Budget Line	91	Cuchillos de pelar	65
Cubo con fondo reforzado Profi Line.....	91	Cuchillos japoneses	64
Cubo de combustible para calentaplatos.....	392	Cuchillos Kitchen Line	60
Cubo doble con asa.....	348	Cuchillos peladores	66
Cubo Kitchen Line.....	91	Cuchillos Profi Line.....	59
Cubo mini.....	346	Cuchillos utilitarios.....	65
Cubo para bebidas	348, 434	Cuenco alargado de madera de oliva	332
Cubo para cerveza	448	Cuenco cuadrado	404
Cubos con asas.....	348	Cuenco de cocina	104
Cubos galvanizados	348	Cuenco de madera de oliva	332
Cuchara.....	92, 244	Cuenco decorativo de madera de olivo.....	332
Cuchara antigoteo.....	101	Cuenco modelo Vanilla	335
Cuchara con ranuras	393	Cuenco para azúcar/crema batida	361
Cuchara de cocina de PBT.....	100, 140	Cuenco para ensalada	323, 325, 327, 329, 344
Cuchara de helado Stöckel	138	Cuenco para helado	362
Cuchara de madera: juego de 3, varios tamaños.....	99	Cuenco para helado, modelo „Clown“	335
Cuchara de pizza.....	278	Cuenco para mezclas (con base cóncava).....	104
Cuchara mezcladora retorcida.....	427	Cuenco para sopa	336
Cuchara para barman	427	Cuenco-cenicero negro.....	376
Cuchara para barman con muddler	427	Cuencos con diseño oblicuo modelo Velocity.....	349
Cuchara para ensalada.....	394	Cuerda para preparación de roulade	87
Cuchara para huevo - 6 piezas	366	Cuerpo de batidora de mano con velocidad variable 500W	175
Cuchara para rociar	101		
Cuchara para salsa de pizza.....	283	D	
Cuchara para salsas	394	De grosor	101
Cuchara para servir	393	Decantador de café.....	461
Cuchara para verduras	101	Decorador de copas de 3 niveles.....	436
Cuchara sacabolos dentada	78	Delantal para barbacoa	528
Cuchara sacabolos doble.....	78	Delta.....	329
Cuchara sacabolos oval.....	78	Descalcificador	507
Cucharas para servir, resistente al calor	394	Descalcificador automático	506
Cucharón	100, 140	Descalcificador concentrado	504
Cucharón de salsa para pizza heavy-duty.....	283	Descalcificador en polvo	504
Cucharón para chips.....	88	Descalcificador semiautomático	506
Cucharones y cucharas para servir para calentaplatos	393	Descalcificadores (semi)automáticos de agua.....	506
Cucharones y espumaderas Kitchen Line.....	101	Descalcificadores manuales de agua.....	507
Cucharones y espumaderas Profi Line	101	Descorazonador de verduras.....	78
Cuchilla con revestimiento antiadherente	163	Deshidratador de Alimentos Kitchen Line	206
Cuchilla de repuesto para 855201	216	Deshidratador de alimentos Profi Line	207
Cuchilla de repuesto para las cortadoras eléctricas de carne ..	163	Deshidratador de alimentos Profi Line 10 bandejas	207
Cuchillo acanalador	78	Despepitador de manzanas	78
Cuchillo cocinero	49	Disco de picado.....	157
Cuchillo de carne - 6 piezas	320	Disco cortador de patatas fritas	154
Cuchillo de carne XL - 6 piezas	320	Disco de corte en dados.....	154
Cuchillo de decoración	79	Disco de corte en juliana	155
Cuchillo de pelar con mango de madera	65	Disco de corte en rodajas	154
Cuchillo de pelar, juego de 6 colores.....	65	Disco de rallado	154
Cuchillo de queso para queso blando	79	Disco de raspado.....	155
Cuchillo de queso para queso duro	79	Disco eyector para cortador de verduras	155
Cuchillo de repuesto para cuchillos de kebab	221	Diseño de madera.....	411
Cuchillo de trincar	49	Diseño sólido - 1 mm de espesor	98
Cuchillo eléctrico para kebab	221	Dispensador de aceite de oliva	372
Cuchillo eléctrico sin cable para kebab	221	Dispensador de agua	465

Dispensador de azúcar	372
Dispensador de bebidas aislado con grifo	477
Dispensador de chocolate caliente	465
Dispensador de combustible	392
Dispensador de leche de 10,5 litros	403
Dispensador de miel	372
Dispensador de panes	315
Dispensador de salsas con bomba	127
Dispensador de zumo	402-403
Dispensador de zumos 2x12 litros	437
Dispensador múltiple	403
Dispensadores y jarras	402
Dispensers	125
Distribuidor de café	458
Dosificador antigoteo	423
Dosificador de flujo libre - 4 piezas	423
Dosificador de flujo libre - 6 piezas	422
Dosificador de medición con bola - 2 piezas	423

E

Elemento de calentamiento GN 1/1	478
Elemento de congelación	478
Elemento de enfriamiento	479
Elemento de montaje para enjuagadora	137
Embudo	90
Embudo para repostería Kitchen Line	124
Embudo para repostería Profi Line	124
Empuje la tapa para el cubo de basura redondo	502
Encendedor a gas - 2 piezas	123, 191, 227
Enfriador de champán Economic	434
Enfriador de vino	434-435
Enfriadores de vino de zona doble	311, 457
Envasado al vacío	183
Envasadora al vacío Kitchen Line	184
Escanciadores	422
Escurreor de patatas fritas de acero inoxidable	89
Escurreor de patatas fritas de aluminio	89
Escurreor extensible para fregadero	109
Escurreor Kitchen Line	109
Escurreor perforado	109
Escurreor Profi Line	109
Esmaltado	344
Españador de madera para creperas	242
Espátula	98
Espátula con ranuras	393
Espátula de cocina	99, 101, 146
Espátula de cocina con forma de cuchara Kitchen Line	100, 140
Espátula de cocina Kitchen Line	100, 140
Espátula de cocina flexible para voltear	99
Espátula de cocina flexible para voltear, perforada	99
Espátula de cocina Kitchen Line	100
Espátula de cocina para voltear hamburguesas	99
Espátula de cocina ranurada	101
Espátula de madera - juego de 4	98
Espátula de madera doblada - juego de 2	98
Espátula para masa - 3 piezas	145
Espátula para masa - 6 piezas	145
Espátula para masa flexible - 6 piezas	145
Espátula para pizza circular	278
Espátula para pizza cuadrada	278-279

Espátula para pizza cuadrada y perforada con un mango corto	280
Espátula para pizza heavy-duty	283
Espátula para pizza redonda y perforada	278
Espátulas & cucharas	138
Espátulas para helado con mando de Tritan	138
Espuma desengrasante	505, 515
Espumadera	101, 393
Espumadera (redonda)	393
Espumadera para cerveza - 6 piezas	448
Espumadera para grasa - malla fina	89
Espumador eléctrico de leche	461
Estante de pared doble, ajustable, con 2 soportes	511
Estante de pared, con 2 soportes	511
Estante para mostrador, refrigerador y congelador de 2 puertas, Kitchen Line	297
Estante para rejillas para pizza/sartenes (14 ranuras)	285
Esteriería de almacenamiento con 4 estantes completos, atornillado	511
Esteriería de almacenamiento con 5 baldas	485
Esteriería de almacenamiento de aluminio para recipientes GN	484
Esteriería de almacenamiento de gran resistencia	485
Esteriería para abatidores de temperatura	300
Esterilizador por UV	71, 500
Expositor con cubierta enrollable	397
Expositor de calentamiento de cuarzo de dos niveles	202
Expositor de ensaladas (litros)	302
Expositor para repostería	303
Expositor redondo para repostería (litros)	306
Exprimidor	440
Exprimidor de ajos	57
Exprimidor de cítricos	441
Exprimidor de cítricos eléctrico	442
Exprimidor de patatas	106
Exprimidor eléctrico de cítricos	442
Extractor de zumo centrífugo	443
Extreme Steel Brillo y pulido profesional para superficies de acero	518

F

Fibra de vidrio	409
Fichas - 100 piezas	448
Fiesta	528
Fiesta 600	528
Fiesta 800	528
Filtro de té (con mango abatible)	361
Filtros de grasa: 50 unidades	90, 495
Filtros de papel para cafeteras de goteo	461
Flora	325
Fogón a gas Kitchen Line	190
Fogón a gas Profi Line	190
Food sprayer electric	149
Forro de papel sulfurizado preformado - 150 piezas	339
Fregadero	513
Fregadero - sin contacto, con activación de rodilla	497
Fregadero con activación de rodilla	497
Freidora de inducción con grifo de drenaje (2 x 8 litros)	215
Freidora de inducción con grifo de drenaje (8 litros)	215
Freidora de inducción con grifo de drenaje (8 litros)	215
Freidora de repostería (12 litros)	208
Freidora Kitchen Line	214



Freidora Profi Line (2 x 8 litros).....	213
Freidora Profi Line (8 litros)	213
Freidora Profi Line con grifo de drenaje (2 x 8 litros).....	213
Freidora Profi Line con grifo de drenaje (8 litros).....	213
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 2 x 8 litros...	212
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 8 l.....	212
Freidora profunda XL con grifo de drenaje HENDI Goliath.....	211
Freidora XL Profi Line con grifo de drenaje, manual, 10 l, 400 V....	209
Freidoras Profi Line.....	209, 213
Freidoras Profi Line Digital.....	212
Frigoríficos para trasera de barra.....	309, 454
Frigoríficos para trasera de barra con panel retroiluminado.....	312, 455
Frutero con ángulos redondeados negro.....	355
Fuente de chocolate.....	245
Fuente de servicio ovalada.....	408
Fuente Gastronorm 1/1.....	405
Fuente Gastronorm 1/2.....	405
Fuente Gastronorm 1/3.....	405
Fuente rectangular.....	404
Fuentes para horno en porcelana blanca.....	334
Fuentes para horno en porcelana nacarada.....	335
funciones seleccionadas.....	168
Funda para mesa alta.....	415
Funda para mesa rectangular.....	415
Funda para silla plegable.....	417

G

Gafas para cortar cebolla.....	77
Ganchos de carnicero: un juego de 4 ganchos.....	87
Garrafa.....	401
Gas hose assembly Green Fire Barbecues.....	524
Gofrera „Brussels“.....	241
Gofrera „Chupachups“.....	240
Gofrera „Corn dog“.....	240
Gofrera „Heart“.....	241
Gofrera „Liège“.....	241
Gofrera ronda.....	240
Gorro de chef (10 unidades).....	500
Granito.....	412
Green Fire.....	522
Green Fire con 2 quemadores.....	522
Green Fire con 3 quemadores.....	523
Green Fire con 4 quemadores.....	523
Grifo con aclarador extraíble.....	497
Grifo de cocina extensible.....	497
Grifo de preacalorado de una peana.....	497
Grifo mezclador para fragadero.....	496
Grifo para fregadero acodado.....	496
Grill-Master Maxi.....	530
Grill-Master Mini.....	530
Grill-Master Quattro.....	531
Guantes para barbacoa de piel resistente al calor - 2 uds.....	536
Guantes para barbacoa resistentes al calor - 2 uds.....	536
Guantes resistentes a cortes, certificados.....	74
Guantes resistentes a cortes, certificados: conjunto de 2 piezas.....	74
Guantes y manoplas.....	265
Guitarra de pastelería simple.....	148

H

Hacha para carne.....	87
Hervidor.....	93
Hervidor de agua.....	93, 462
Hervidor de agua eléctrico inalámbrico con control de temperatura.....	93, 463
Hervidor de sopa.....	380
Hervidor de sopa HENDI UNIQ.....	378
Hervidor eléctrico (1,8 litros).....	93, 462
Hervidor eléctrico (2,5 litros).....	93, 463
Hervidor eléctrico (4,2 litros).....	93, 462
Hokker Kitchen Line XL.....	190
Horno de baja temperatura.....	254
Horno de convección con humidificador H90S.....	257
Horno de convección H90.....	256
Horno de convección para panadería con humidificación 600x400 mm.....	259
Horno de pizza compacto.....	272
Horno de pizza de doble piso 3000W.....	272
Horno de vapor de convección Control 5x GN 2/3.....	260
Horno de vapor de convección Control 7x GN 1/1.....	262
Horno de vapor de convección táctil 5x GN 2/3.....	261
Horno de vapor de convección táctil 7x GN 1/1.....	263
Horno de vapor-convección con 4 parrillas GN 2/3.....	255
Horno para pizza.....	271, 281
Horno para pizza BASIC.....	273
Hornos de convección Compact 429x345 mm.....	258
Hornos de pizza compactos.....	272
Huevera - 6 piezas.....	366

I

Imán para cuchillos con ganchos.....	73
Infusor de humo.....	123, 227

J

Jarra.....	401
Jarra con cilindro para hielo.....	401
Jarra con sistema de sous-vide.....	358
Jarra con sistema de vacío.....	357
Jarra de crema.....	360
Jarra de leche.....	361
Jarra de leche con medida.....	361, 459
Jarra de leche con un pico en forma de V.....	360
Jarra de leche negra.....	360, 459
Jarra de leche negra mate con un pico en forma de V.....	360, 459
Jarra de zumo.....	401
Jarra medidora de acero inoxidable.....	92
Jarra medidora apilable.....	92
Jarra medidora de polipropileno.....	92
Jarra para batidora con cuchillas de revestimiento de titanio...	445
Jarra para batidora sin BPA.....	445
Jarra termo.....	358
Jarra termo al vacío con botella interior de vidrio.....	358
Jarras multifunción.....	360, 459
Jigger 25/35 ml.....	432
Jigger 25/50 ml.....	432
Juego de 9 cuchillos.....	68
Juego de aceitera y vinagrera.....	372
Juego de boquillas para glaseado (flores y pétalos).....	152
Juego de boquillas para glaseado (relleno y decoración).....	153

Juego de calentaplatos.....	383
Juego de cepillos con cerdas de alambre de acero inoxidable y latón - 2 piezas	537
Juego de cortadores de pasta	145
Juego de cuchillos - 4 piezas	69
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, negro.....	70
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, satinado	70
Juego de manteles	337
Juego de manteles con hojas	337
Juego de manteles con marcos	337
Juego de manteles con patrón geométrico.....	337
Juego de piezas de repuesto	129
Juego de recipientes para condimentos	370-371
Juego de tablas de cortar con certificación HACCP (6 unidades).....	55
Juego de utensilios de decoración (6 utensilios)	70
Juego e salero y pimentero	370
Juego: 2 x Recipiente de acero inoxidable para salsas con dosificador	125
Jugo de cepillos metálicos estrechos - 3 piezas.....	537
Julep de cóctel triangular	426
Junta de goma para regulador de presión.....	533

K

Karizma	323
---------------	-----

L

Lámpara cilíndrica de calentamiento con cable extensible	192
Lámpara cónica de calentamiento con cable extensible	192
Lámpara de calor flexible	193
Lámpara de recambio para exterminadores de insectos	509
Lámpara doble de calentamiento por infrarrojos	193
Lata de combustible para calentaplatos	390
Lata para aperitivos	346
Lavador de cucharas para helado	137
Lavadora de vasos	438
Lavavajillas 50x50	486
Lavavajillas de cúpula - controlador electrónico	490
Lavavajillas de cúpula 50x50	492
Lavavajillas para vasos 40x40.....	488
Lavavajillas para bandejas y cazuelas 50x60 - controlado electrónicamente, con sistema de dosificación de detergente y bomba de desagüe	494
Limpiador de cafeteras.....	504
Limpiador de cafeteras automáticas, 120 pastillas	504
Limpiador de máquinas de helados y nata	505
Limpiador para el acero inoxidable	505, 516
Limpiador profesional para parrillas y hornos	505
Línea Profi para cortador de verduras	154
Línea Profi para caja térmica de pizza	481
Lionhead	336
Localizadores para restaurantes: juego de 10 unidades.....	413

M

Madeleines.....	142
Maletín de transporte de cuchillos.....	71
Mandolina	80
Mandolina en V.....	81
Mandolina japonesa HENDI Shōgun 將軍 PRO	83
Mandolina japonesa HENDI Shōgun 將軍	83
Mandolina japonesa Samurai	80

Mandolina tipo V	81
Manga pastelera	150-151
Manga pastelera - 2 piezas.....	151
Manga pastelera antideslizante - 100 piezas	150
Mantel antiadherente de silicona para horneado	145
Mantel individual de papel sulfurado - 500 piezas.....	339
Máquina de algodón de azúcar.....	242
Máquina de cubitos de hielo	313, 451
Máquina de cubitos de hielo en forma de bala	452
Máquina de envasado al vacío en cámara Profi Line	182, 184
Máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line	182
Máquina de granizado.....	437
Máquina de hielo en escamas	453
Máquina de helos	453
Máquina de helos - 12 kg	313, 452
Máquina de helos bala	453
Máquina de helos Kitchen Line 15.....	313, 452
Máquina de palomitas de maíz	244
Máquina eléctrica para hacer pasta	276
Máquina embutidora de salchichas Profi Line.....	160
Máquina para cocinar pasta	285
Máquina para granizados 2 x 12 litros.....	437
Máquina para hacer helados	134
Máquina para hacer pasta	276
Máquina peladora de patatas 10 kg.....	161
Máquina peladora de patatas 5 kg	161
Máquina ralladora de queso	274
Máquinas embutidora de salchichas	160
Marcadores para pizarra 15 mm	375
Marcadores para pizarra 3 mm	375
Marcadores para pizarra 6 mm	375
Martillo para ablandar carne.....	86
Matamoscas 300 m².....	508
Matamoscas con placa adhesiva (100 m²)	508
Matamoscas con placa adhesiva (120 m²)	509
Matamoscas eléctrico de alto voltaje	508
Matamoscas para uso en el exterior	509
Matamoscas para uso en cocinas y restaurantes	508
Matamoscas para uso en el interior	508
Matamoscas resistente al agua	509
Matriz de sellado	181
Melamina	404
Menú y caja para cubiertos.....	367
Mesa alta redonda	415
Mesa auxiliar lateral para barbacoas Green Fire	524
Mesa auxiliar posterior para barbacoas Green Fire	524
Mesa buffet	414
Mesa central con estante - atornillado, profundidad 600 mm.....	514
Mesa con 2 fregaderos - soldados	516
Mesa con 2 fregaderos y estante, atornillada	514
Mesa con 2 fregaderos, armario - soldado, con puertas corredizas	515
Mesa con cubeta de lavado simple, sin salpicaduras - atornillada, profundidad 600 mm	517
Mesa con fregadero doble y estante - para autoensamblaje.....	513
Mesa con fregadero individual - soldado	517
Mesa con fregadero individual a la derecha con estante - para automontar	513
Mesa de buffet	414-415
Mesa de buffet redonda plegable	417

Mesa de carga con fregadero para lavavajillas.....	518	Muelle para portafiltro de café.....	461
Mesa de descarga para lavavajillas.....	518	Muffins	142
Mesa de fregadero con estante: atornillada, profundidad 600 mm.....	514	Multitrack	405
Mesa de lavabo, armario - soldado, con puertas abatibles.....	515	Multitostadora con 6 pinzas.....	235
Mesa de pared con estante - atornillada, profundidad 600 mm.....	514	N	
Mesa de trabajo central.....	512	Negro tostado-maestro profesional.....	529
Mesa de trabajo de alta resistencia.....	512	Números de mesa	365
Mesa de trabajo de pared con soporte y estante	512	O	
Mesa móvil, con estante, atornillada.....	519	Olla alta - con tapa.....	16, 18
Mesas centrales y de pared - Kitchen Line atornillada.....	512	Olla alta - sin tapa.....	19
Mesas de fregadero: Kitchen Line atornillada Kitchen Line.....	513	Olla arroceras con función de cocción al vapor Profi Line	230
Mesas de fregaderos, armarios - Profi Line soldadas	515	Olla arroceras y calentador.....	230
Mesas de lavabo soldadas	516	Olla baja - con tapa.....	16, 18
Mesita de separación para cajas de pizza - 500 piezas	281	Olla baja - sin tapa.....	19
Mezclador de masa en espiral con cabezal elevable y cuenco extraíble.....	275	Olla con tapa	20
Mezclador de masa en espiral con cabezal y cuenco fijos	275	Olla mediana - con tapa.....	16, 18
Mezclador planetario.....	171	Olla mediana - sin tapa.....	19
Mezcladoras sin BPA para batidoras - diseño de Bronwasser.....	133, 447	Olla para calentar sopa.....	384
Mezcladores de masa en espiral.....	275	Olla para calentar sopa con acabado de espejo.....	388
Mini dispensador de salsas - conjunto de 4 unidades	126	Olla para espárragos y pasta XL.....	21
Mini-cake	142	Ollas para mejillones y salsas.....	30
Minicazuela oval Little Chef.....	341	Organizador de cubiertos y servilletas.....	348
Minicazuela redonda Little Chef.....	341	Organizador de recipientes para condimentos negro.....	367
Miniplancha Little Chef.....	341	Organizador de recipientes para condimentos redondo.....	367
Minisartén Little Chef.....	341	Organizador para bar	436
Mitones de cuero para barbacoa resistentes al calor - 2 uds.	536	P	
Mitones para horno - 2 unidades	265	Paellera.....	25, 528
Mitones para horno, algodón - 2 piezas.....	265	Paellera esmaltada.....	31, 345
Mitones para horno, fibra de vidrio - 2 piezas.....	265	Pala con función de embudo para patatas fritas y nachos.....	88, 243
Mobiliario plegable para catering	414	Pala cuadrada para pizza con mango corto	280
Mochila aislada para la entrega de alimentos	289	Pala cuadrada y perforada para pizza con mango corto.....	280
Molde baba.....	144	Pala de hielos de aluminio.....	429, 451
Molde de bizcocho	144	Pala de hielos de aluminio ranurado.....	429, 451
Molde de silicona Heart.....	143	Pala para cenizas	279
Molde de silicona Mini-muffin	143	Pala para chips	88
Molde de silicona Muffin	143	Pala para pizza, cuadrada.....	279
Molde de silicona Oval	143	Pala para tartas	400
Molde de silicona Semi-Sphere.....	143	Pala/cuchillo para tartas	400
Molde de silicona Square.....	143	Paleta dentada	78
Molde para dumplings.....	286	Panera de madera de olivo.....	332
Molde para emplatar	144	Pantalla de mostrador calefactada	203
Molde para vaso de chupito de hielo	450	Papel sulfurizado	339
Molde redondo para emplatar	144	Papel sulfurizado - 500 piezas	339
Moldes de repostería de silicona.....	142	Papelera de mesa	362
Moldes de silicona	143	Papelera de pie con cenicero.....	377, 503
Moldes para cubos de hielo en forma de gemas variadas.....	450	Papelera fina.....	503
Molinillo de acrílico para pimienta	369	Papelera o portacubiertos de mesa	362
Molinillo de acrílico para sal	369	Papelera redonda	502
Molinillo de madera para pimienta	369	Para contenedores de hasta 56 L	223
Molinillo de madera para sal.....	369	Para contenedores y sartenes con una capacidad de 1 a 8 litros.....	174
Molinillos de sal y pimienta	368	Parillas de contacto	218
Mortero para cócteles.....	429	Parrilla	525
Mostrador abatible Roll top.....	398	Parrilla de contacto (modelo doble)	219
Mostrador calefactado.....	202	Parrilla de contacto (modelo individual)	218
Mostrador con tapa refrigerado (Gastronorm 1/1).....	396	Parrilla de contacto „Panini“	219
Mostrador de ensaladas	294-295	Parrilla de contacto (modelo doble) Totalmente acanalada.....	219
Mostradores y tapas de presentación	396		

Parrilla de contacto (versión individual).....	218
Parrilla de contacto Panini.....	219
Parrilla de contacto Panini XL.....	219
Parrilla de gas Roast-Master Pro.....	529
Parrilla de hierro fundido.....	28, 524
Parrilla Gastronorm.....	270
Parrilla para cocinas de inducción.....	22
Parrillas de gas Grill-Master Pro.....	529
Pelador.....	67
Pelador de cítricos.....	78
Pelador de espárragos.....	67
Pelador de patatas.....	79
Pelador horizontal universal.....	67
Pelador rápido.....	67
Pelador universal con hoja dentada.....	67
Peladores de patatas Kitchen Line.....	161
Peladores universales.....	67
Película selladora de PET/PE peel 12/40.4.....	181
Percolador - diseño de Bronwasser.....	467
Percolador de pared doble.....	469
Percolador de pared simple.....	468
Percoladores: diseño de Bronwasser.....	467
Picador de hielo.....	449
Picadora de carne 198.....	157
Picadora de carne Kitchen Line 12 Kitchen Line.....	156
Picadora de carne Kitchen Line 22 Kitchen Line.....	156
Pie para cesta.....	350
Piedra de afilar japonesa.....	77
Piedra de afilar japonesa HENDI by Naniwa.....	77
Piedras de lava (finas).....	525
Piedras de lava (gruesas).....	525
Pinchos para barbacoa - 24 piezas.....	526
Pinchos para barbacoa - 6 piezas.....	526
Pinza para tostadora de sándwiches.....	235
Pinza pastelera.....	395
Pinza quita-espina con punta.....	95
Pinzas con mango curvado.....	94
Pinzas con punta cilíndrica.....	95
Pinzas con punta redonda revestidas.....	95
Pinzas curvadas.....	94
Pinzas de puntas redondas.....	94
Pinzas de silicona para cocinar.....	96
Pinzas multifunción.....	94
Pinzas multifunción revestidas.....	95
Pinzas para bandejas.....	280
Pinzas para caracoles - 2 piezas.....	321
Pinzas para emplatar.....	94
Pinzas para ensalada.....	98, 395
Pinzas para espaguetis.....	395
Pinzas para hielo.....	429
Pinzas para pasteles.....	395
Pinzas para romper langostas y cangrejos.....	321
Pinzas para romper nueces y mariscos negro mate.....	321
Pinzas para servir.....	96-97, 395
Pinzas para servir con certificación.....	97
Pinzas para servir - 2 piezas.....	96
Pinzas para servir con certificación HACCP de 250 mm.....	49, 97
Pinzas para servir con certificación HACCP de 300 mm.....	97
Pinzas para servir curvadas.....	96
Pinzas para tarta.....	395

Pinzas para terrones de azúcar - 2 piezas.....	361
Pinzas para tostador.....	235
Pinzas quitaespinas con punta inclinada.....	95
Pinzas quitaespinas con punta pequeña plana.....	95
Pinzas universales.....	96
Pinzas universales con punta cuadrada.....	94
Pistola de ahumado - Infusor de humo de 3 velocidades.....	122, 226
Pizarra con caballete.....	374
Pizarra con soporte.....	374
Pizarra de pared.....	373
Pizarra para mesa - 2 piezas.....	375
Pizarra para suelo.....	373-374
Pizarras.....	373
Placa perforada.....	157
Placa de inducción de 1000 W.....	201
Placa de inducción de 2000 W Kitchen Line.....	196
Placa de inducción de 3500 W Kitchen Line.....	196
Placa de inducción doble Kitchen Line.....	197
Placa de inducción Kitchen Line.....	197, 201
Placa de inducción modelo 1800.....	200
Placa de inducción modelo 2000.....	200
Placa de inducción modelo 3500 D.....	198
Placa de inducción modelo 3500 D XL.....	198
Placa de inducción modelo 3500 M.....	199
Placa de inducción modelo 5000 D.....	199
Placa de inducción modelo 7000.....	199
Placa de parrilla, acanalada Convectomat Grillplate.....	267
Placas de inducción Kitchen Line.....	196
Placas para pared redondas.....	365
Placas para puerta.....	365
Plancha.....	216
Plancha de asar.....	217
Plancha de asar acanalada.....	217
Plancha de asar con 1/3 acanalada.....	217
Plancha de asar con la mitad acanalada.....	217
Plancha de hierro fundido.....	524
Plancha para tortillas.....	159
Planchas de asar Kitchen Line.....	217
Planchas Profi Line.....	216
Planto hondo.....	323, 325, 327, 329, 344
Platillo.....	325
Platillo para el tazón de sopa.....	323, 329
Platillo para la taza de café expreso.....	327, 329
Platillo para la taza de café y de capuchino.....	323, 327, 329
Platillo para la taza de café expreso.....	323, 325
Platillo para la taza de café y de capuchino.....	325
Platillo para tazón de sopa y taza de capuchino.....	327
Plato de aperitivo [oval].....	334
Plato de aperitivo [rectangular].....	334
Plato de aperitivo modelo Cacerole - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Concha - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Cuadrado - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Cuchara - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Huevo - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Leon - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Plato - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Redondo - 6 piezas.....	340
Plato de aperitivo modelo Triangulo - 6 piezas.....	340
Plato llano.....	323, 325, 327, 329, 344
Plato modelo Bark.....	335



Plato oval.....	323, 325, 329	Recipiente para café/té con tapa.....	360
Plato para horno (redondo).....	335	Recipiente para helado de policarbonato.....	134
Plato para mantequilla y salsas - 3 piezas.....	349	Recipiente para helado Kitchen Line.....	135
Plato para niños, modelo „Bear“.....	335	Recipiente para helado Profi Line.....	135
Plato para pasta.....	329	Recipiente para ingredientes de cócteles - 3 compartimentos.....	425
Plato para pasta Drops Collection.....	287	Recipiente para ingredientes de cócteles - 4 compartimentos.....	425
Plato para pizza Barocco.....	287	Recipiente para ingredientes de cócteles - 5 compartimentos.....	425
Plato para pizza Crete.....	287	Recipiente para ingredientes de cócteles - 6 compartimentos.....	425
Plato para pizza Drops Collection.....	287	Recipiente para queso/azúcar.....	372
Plato para pizza Granite.....	287	Recipiente redondo 5,6 L para calentaplatos redondo.....	384
Plato para pizza Recipe Collection Black.....	287	Recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.....	46
Plato para Pizza Recipe Collection Brick Red.....	287	Recipientes Gastronorm Budget Line.....	40
Plato para pizza Speciale.....	287	Recipientes Gastronorm Budget line con agarraderas.....	41
Plato para pizza Traditional.....	287	Recipientes Gastronorm de policarbonato blanco.....	43
Plato rústico para horno [cuadrado].....	334	Recipientes Gastronorm de policarbonato negro.....	42
Plato rústico para horno [oval].....	334	Recipientes Gastronorm de policarbonato transparente.....	44
Plato rústico para horno [rectangular].....	334	Recipientes Gastronorm de polipropileno.....	45
Plato rústico para horno [redondo].....	334	Recipientes Gastronorm Kitchen Line.....	38
Platos para pasta y pizza.....	287	Recipientes Gastronorm Kitchen Line - perforado.....	39
Platos para verduras.....	336	Recipientes Gastronorm Profi Line.....	35-36
Polipropileno Euronorm.....	411	Recogedor de aluminio.....	92
Porcelana.....	405	Regulador de presión 37 mBar.....	533
Porta vasos de cerveza.....	448	Regulador de presión 50 mBar.....	191, 533
Portamenús.....	363	Rejilla.....	270
Portanotas.....	57	Rejilla de pared para mangas pasteleras.....	151
Portanotas - 2 piezas.....	366	Rejilla de parrilla Convectomat Grill.....	267
Prensa de ajos.....	57	Rejilla Gastronorm.....	270
Prensa para hamburguesas.....	159	Rejilla para 18 discos para cortador de verduras.....	155
Prensador de patatas.....	106	Rejilla para Grill master.....	532-533
Prensadores de patatas.....	106	Rejilla para Grill-Master Mini.....	533
Prensas y machacadoras.....	106	Rejilla para los hornos H90 & H90S.....	257
Presentación en miniatura.....	341-342	Rejilla para pizza.....	284
Pulidora de vidrio.....	496	Rejilla para Roast Master 50/50.....	532
Pulverizador a presión para alimentos.....	105	Rejilla para Roast-master.....	532
Puntas de decoración y de inyección.....	129	Rejilla superior para barbacoa Xantos.....	533
		Rejilla superior para barbacoas de carbón.....	535
Q		Reloj de pared.....	117
Quemadores para fondue - 2 piezas.....	392	Revestimiento Protector.....	532
		Rizador de mantequilla.....	78
R		Roast Master Maxi 50 50.....	531
Rack de almacenamiento de aluminio.....	484	Roast-Master Maxi.....	531
Rallador de queso.....	79	Robot de cocina multiusos HENDICHEF.....	194
Rallador, cuatro caras.....	84	Rodillo.....	141
Ralladores.....	84	Rodillo ablandador para carne de res y cerdo.....	158
Ramekin.....	119, 349	Rodillo con revestimiento antiadherente.....	141
Ramekin - 12 piezas.....	349	Rodillo de aluminio.....	141
Ramekin - 12 unidades.....	349	Rodillo de madera.....	141
Rascador Profi Line.....	100, 140	Rodillo eléctrico para masa.....	274
Rascadores de masa.....	145	Rodillo punteador.....	146
Raspador de banco para pizza, heavy-duty.....	283	Rodillos para carne de ave.....	158
Rasqueta para plancha.....	216, 537	Rodillos para shoarma.....	158
Rebanadora de tomate.....	86	Rotuladores Horeca.....	47
Rebanadora de trufas.....	57		
Rebanadoras de carne Profi Line.....	162, 165	S	
Receptáculo para cigarrillos.....	377	Sacabolas de helado.....	138
Recipiente de acero inoxidable para salsas con dispensador.....	125	Sacabolas de helado Kitchen Line.....	136
Recipiente para alimentos GN 1/1 con 2 compartimentos.....	385	Sacabolas de helado Profi Line.....	136
Recipiente para aliño.....	405	Sacabolas de helado Stöckel.....	136-137
Recipiente para baño María.....	384	Sacabolas de helado Stöckel (oval).....	137

Sacacorchos.....	421
Sacacorchos & sacacorchos de camareros.....	420
Sacacorchos francés.....	421
Sacacorchos profesional.....	421
Salamander GN 1/1.....	232
Salamandra.....	232
Salamandra 450.....	234
Salamandra 600.....	234
Salamandra con elementos de calentamiento por infrarrojos de cuarzo.....	233
Salamandra con elementos de calentamiento por infrarrojos de cuarzo MAXI GN 1/1.....	233
Salamandra de pared.....	232
Salsera.....	335-336
Sandwichera tostadora.....	235
Sartén.....	30
Sartén [sin tapa].....	17
Sartén de freír.....	24, 26
Sartén de freír - sin tapa.....	19
Sartén de freír con fondo de inducción.....	22
Sartén de freír pescado - oval.....	24
Sartén de freír Titanium Professional.....	23
Sartén de freír, con revestimiento antiadherente - sin tapa.....	17
Sartén de frir pescado - oval Titanium Professional.....	23
Sartén de hierro fundido.....	28
Sartén de parrilla - superficie acanalada Titanium Professional.....	23
Sartén eléctrica.....	237
Sartén para Crepes.....	24, 26
Sartén para Crepes Titanium Professional.....	23
Sartén para pizzas.....	284
Sartén para saltear - sin tapa.....	17, 19
Sartén para saltear Titanium Professional.....	23
Sartén perforada para pizzas.....	284
Sartén Wok.....	24
Sartén Wok de 3 capas - sin tapa.....	31
Sartén Wok Titanium Professional.....	23
Sartenes de acero clásico.....	26
Sartenes de aluminio ‚Marble Professional‘.....	24
Sartenes de aluminio ‚Platinum Professional‘.....	25
Sartenes de aluminio fundido ‚Titanium Professional‘.....	22-23
Sartenes de freír.....	25
Saturn.....	327
Sazonador.....	89, 370
Secador de manos.....	496
Semi-sphere.....	142
Señal de mesa No fumar.....	365
Señal de mesa Reservado.....	364
Señal de mesa Reservado - 4 piezas.....	364
Señal de suelo mojado.....	501
Separadores de hamburguesas.....	159
Serie de cacerolas Budget Line.....	20
Serie de cacerolas Kitchen Line.....	18
Serie de cazuelas de cobre.....	30
Serie de ollas de cocina Profi Line.....	16
Servilletero.....	363
Sifón.....	436
Sifón de nata Kitchen Line.....	128
Sifón de nata Kitchen Line negro.....	129
Sifón de nata Profi Line.....	128
Sifón para crema.....	130

Sifones de nata.....	128
Silla de catering negra.....	417
Silla para banquetes.....	417
Sistema de limpieza incluido.....	263
Sistema de llamadas para restaurantes.....	413
Sistema de sous vide GN 1/1.....	222
Sistema de sous vide GN 2/3.....	222
Sistema de sous-vide.....	222
Sopera.....	336
Sopera eléctrica.....	380
Soporte antigoteo montado en pared.....	423
Soporte colgante para vasos.....	438
Soporte de almacenamiento para pared.....	176
Soporte de bandeja plegable.....	409
Soporte de bandejas para marisco.....	401
Soporte de cestas para pan GN 1/2.....	352
Soporte de mesa para enfriador de vino.....	435
Soporte doble para compactación.....	458
Soporte giratorio para tartas.....	400
Soporte para afiladores de pedido.....	366
Soporte para bolsas de patatas fritas.....	343
Soporte para bolsas de basura.....	501
Soporte para colgar copas.....	438
Soporte para compactación.....	458
Soporte para compactadores.....	458
Soporte para conos de helado.....	138
Soporte para cubiertos.....	406
Soporte para cucharas.....	395
Soporte para enfriador de vino.....	435
Soporte para filtro de aceite para freidora.....	90, 495
Soporte para fogón a gas.....	191
Soporte para horno de vapor de convección con parrilla 4x GN 2/3.....	255
Soporte para hornos H90 y H90S.....	257
Soporte para jamón.....	72, 167
Soporte para latas de combustible para calentaplatos - 2 piezas.....	392
Soporte para ollas.....	519
Soporte para platos.....	401
Soporte para salsas.....	127
Soporte para tablas de cortar.....	54, 56
Soporte para tacos.....	127, 315
Soporte vertical para menú.....	366
Soportes.....	401
Soportes de presentación antideslizantes.....	400
Soup pan for electric soup kettle.....	380
Stick blender Kitchen Line.....	175
Sujetamanteles - 4 piezas.....	363
Supresor de llama.....	525
Surtido de polvo para ahumar - set de 9 sabores.....	229

T

Tabla de cortar.....	56
Tabla de cortar con agarradera.....	55, 436
Tabla de cortar con certificación HACCP.....	49, 52-53
Tabla de cortar con certificación HACCP 450x300.....	52
Tabla de cortar con certificación HACCP 600x400.....	52
Tabla de cortar con mango.....	56
Tabla de cortar con ranura de madera de olivo.....	331
Tabla de cortar de fibra de madera.....	55



Tabla de cortar de madera de olivo	330	Tenedores para langosta - 6 piezas	321
Tabla de cortar de pan	56	Termo con bomba	359
Tabla de cortar Gastronorm 1/1 con certificación HACCP	53	Termo de bomba	359
Tabla de cortar Gastronorm 1/2 con certificación HACCP	53, 55	Termo hervidor dispensador	464, 468
Tabla de cortar HACCP GN1/1	54	Termo hervidor dispensador de pared doble	469
Tabla de pizzas con asa	281	Termo para bebidas calientes - diseñado por Bronwasser	466
Tabla de quesos de madera de olivo	331	Termo para bebidas calientes negro mate: diseñado de Bronwasser	466
Tabla de servir de madera de olivo	330	Termómetro con sonda	115
Tabla de servir de madera de olivo	330	Termómetro con sonda plegable	114
Tabla de servir de roble	333	Termómetro de bolsillo	116
Tabla de servir de roble, madera de testa	333	Termómetro de bolsillo con sonda	114
Tabla de servir, de madera de olivo, rectangular, con orificio	331	Termómetro de carne - 4 piezas	116
Tabla para trinchar	56	Termómetro de respuesta rápida	115
Tablas de pizza	285	Termómetro digital con sonda plegable	116
Tamiz	139	Termómetro infrarrojo	114
Tamiz para harina	139	Termómetro infrarrojo con sonda	114
Tapa con abertura para contenedor rectangular de 60 litros	503	Termómetro para formación de espuma de leche	116, 459
Tapa con dispensador para recipientes GN	41, 125	Termómetro para horno	117
Tapa de presentación	399	Termómetro para horno con temporizador	115
Tapa de presentación abatible	399	Termómetro para refrigerador	117
Tapa de presentación abatible GN 2/3	399	Termómetro resistente al agua	115
Tapa Gastronorm	37, 39, 41-44	Termos de bebidas calientes - diseño de Bronwasser	466
Tapa Gastronorm con borde de silicona	37, 41	Termoselladora Compact	181
Tapa Gastronorm con hueco para la cuchara	39	Termosistema	239
Tapa Gastronorm con hueco para el circulador sous-vide	37, 44, 224-225	Termosistema 1	239
Tapa Gastronorm con orificio para la cuchara	37, 43	Termosistema 2	239
Tapa para bandejas	499	Thermobox con acceso frontal	478
Tapa para contenedor de residuos redondo	502	Thermobox Profi Line	481
Tapa para cubo con base reforzada	91	Tijeras de cocina	73
Tapa para recipiente de helado de policarbonato	134	Tijeras para aves	73
Tapa para recipientes GN de polipropileno	45, 47	Tornillo sin fin para picadoras de carne	157
Tapa para recipientes GN morada	49	Tostador de cinta doble	236
Tapas Gastronorm con cierre hermético	45	Tostador de cinta transportadora individual	236
Tapas para sartenes	19	Tostadora para 4 rebanadas	234
Tapasmini	340	Trampa de grasa	495
Tapón de botella: 3 unidades	424	Triturador de ajos	57
Tapón para botella con tapa - 6 unidades	424		
Tapón para champán	424	V	
Tapón: 6 unidades	424	Vaso	344
Tapones adicionales para el protector de vino al vacío	438	Vaso coctelera Boston	431
Tartelette	142	Vaso mezclador de acero inoxidable para batidora - design by Bronwasser	133, 447
Taza	344	Vaso mezclador de policarbonato para batidora - design by Bronwasser	133, 447
Taza de café	323, 325, 327, 329	Vertedor de botella de flujo libre - 3 unidades	372, 422
Taza de café expreso	323, 325, 327, 329	Vertedor lento de botella con tapa abatible - 6 unidades	422
Taza de capuchino	323, 325, 327, 329	Vertedores de flujo libre	423
Taza de desayuno	327, 344	Virutas de maderas aromáticas	228
Taza medidora	105	Vitrina de helados	135, 302
Taza medidora: juego de 4 unidades	105	Vitrina expositora caliente	203
Taza medidora: juego de 7 unidades	105	Vitrina expositora caliente de dos niveles	203
Tazas de cobre	430	Vitrina expositora refrigerada	303
Tazón de sopa	323, 325, 327, 329	Vitrina expositora refrigerada GN 1/3 para servicio Arctic	298
Temporizador	118	Vitrina expositora refrigerada GN 1/4 para servicio Arctic	298
Temporizador digital de cocina	118	Vitrina expositora refrigerada para servicio	298
Temporizador analógico de cocina	118	Vitrina para sushi 5x GN 1/3	302
Temporizador doble	118	Vitrinas calefactoras para mostrador	203
Tenedor de carne - 6 piezas	320	Vitrinas expositoras refrigeradas (78 litros)	305
Tenedor para caracoles - 6 piezas	321		
Tenedor trinchador	101, 393		

Vitrinas expositoras refrigeradas (98 litros).....	305
Vitrinas expositoras refrigeradas con acceso posterior ...	306-307
Vitrinas expositoras refrigeradas (270 litros).....	305
Vitrinas expositoras refrigeradas (58 litros).....	304
Vitrinas expositoras refrigeradas (68 litros).....	304
Vitrinas expositoras refrigeradas con 2 baldas.....	307
Vitrinas expositoras refrigeradas con 3 baldas inclinadas.....	307

W

Waffle makers.....	241
Wok.....	191, 199
Wok de inducción modelo 3500	198

X

Xantos Black Parrilla de gas	534
Xantos Parrilla de gas.....	534
Xenon Pro.....	527



distribuidor

www.hendi.com